



Lehrgangstermine

Im Zeitraum von **19.11.2024** bis **18.3.2025**,
15 Kurstage von jeweils **9.00 – 17.00 Uhr**
insgesamt: **124 Unterrichtseinheiten**

Lehrgangsorte

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten;
HBLA Klosterneuburg, Wiener Straße 74,
3400 Klosterneuburg;
Online/zu Hause am PC

Teilnahmebeitrag

€ 825.- pro Person (gefördert)
Ca. € 3.700.- pro Person (ungefördert)
Information zur Bildungsförderung LE 14-20
unter www.lfi.at/noe/foerderhinweis.

Information und Anmeldung

LFI NÖ, DI Christine Haghofer
E-Mail: christine.haghofer@lk-noe.at
Tel.: 05 0259 26107

Trainer:innen

Ing. Andreas Ennser, Dr. Manfred
Gössinger, Ing. Ulrich Zeni, Dipl. Somm. Eric
Bouton, Mag. Manfred Schauer, Ing.
Wolfgang Lukas, Monika Lindbichler-
Sohneg, Ing. Mag. Eva Lechner, Dipl. Somm.
Norbert Moser, Johanna Mandl BEd

Voraussetzungen zur Teilnahme

vollendetes 18. Lebensjahr, Vorkenntnisse
im Bereich der Destillatproduktion
und/oder der Vermarktung von Destillaten

LFI Niederösterreich

Zertifikatslehrgang



Edelbrandsommelier/ière

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die
Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von
Edelbränden zu erlernen.

Inhalte: Kommunikation und Rhetorik, Organisation und Durchführung
von Degustationen, erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der
Öffentlichkeit, Veranstaltungsplanung und Organisation, angewandtes
Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Edelbrand- und
Likörproduktion, Edelbrandspezialitäten, Speisen, Sensorik, Trink- und
Gläserkultur, rechtliche Grundlagen

Zielgruppe: Landwirt:innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion,
Edelbrandproduzenten:innen, Mitarbeiter:innen von Buschenschänken
oder Gastronomiebetrieben

Voraussetzungen zur Erlangung des Zertifikates:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80%
- Erfüllung der Aufgabenstellung
(schriftliche Ausarbeitung einer Projektarbeit,
Präsentation der Projektarbeit, Präsentation eines Destillates)

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union