

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/ière

Ausbildungsplan 2024-2025



Kursbeitrag: EUR 825,- pro Person (mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer),
EUR 3.700,- pro Person (ungefördert)

Bitte um Ihr Verständnis, dass es in bestimmten Fällen auch noch zu Terminänderungen kommen kann (zB Erkrankung oder kurzfristige Terminverschiebungen durch die Referent:innen u.ä.)

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Ort, Trainer
Di, 19.11.2024	09:00 – 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation Organisatorisches rund um den Lehrgang Kennenlernen, Vorstellung der Teilnehmer/innen, Ablauf des Lehrganges	Bio Platzl Maierhofer Obermamau 14/1 3121 Karlstetten DI Christine Haghofer
		Kultur und Kulinarium rund um den Brand „Roter Faden“ der Edelbrand Herstellung – verschiedenen Geschmacksrichtungen, Sortenkunde – Verkostung eigener Proben – Verkostung Edelbrand & Schokolade <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	Bio Platzl Maierhofer Ing. Andreas Ennsner
Mi, 20.11.2024	09:00 – 17:00	Produktion und Produkte Herstellung von Edelbränden, Brennvorgang Kultur und Kulinarium rund um den Brand Sommelierkunde Edelbrand – Grundschulung Sensorik – Präsentation, Gläserkunde - Verkostungstechnik, Sprache, Vokabular – Erkennen von Fehlern + Sortentypischen Eigenschaften – Beschreibung von Destillaten	Bio Platzl Maierhofer Ing. Andreas Ennsner
Do, 28.11.2024	09:00 – 17:00	Einführung, Geschichte und Kultur Geschichte der Brennerei, Produktionstechniken, Spirituosenmarkt, Markttrends, Verkostung und Beschreibung von überregionalen und internationalen Spirituosen (Brandy, Whisky, Rum, Wodka, Gin, Tequila,..)	LK NÖ, St. Pölten SR 5 Ing. Ulrich Zeni
Fr, 29.11.2024	09:00 – 17:00	Einführung, Geschichte und Kultur Geschichte der Brennerei, Produktionstechniken, Spirituosenmarkt, Markttrend, Verkostung und Beschreibung von überregionalen und internationalen Spirituosen (Brandy, Whisky, Rum, Wodka, Gin, Tequila,..)	LK NÖ, St. Pölten SR 5 Ing. Ulrich Zeni
Mo, 9.12.2024	09:00 – 12:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand Edelbrände in Kombination mit Käse <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	LK NÖ, St. Pölten Kursküche Johanna Mandl BED
	13:30 – 17:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand Mix- und Bargetränke, Cocktails aus heimischen Bränden und Likören <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	LK NÖ, St. Pölten Kursküche Diplom-Som. Norbert Moser

Di, 10.12.2024	09:00 – 11:30	Rechtliche Grundlagen Produktanforderungen und Bezeichnungsvorschriften für Brände, Brennrecht	online Ing. Wolfgang Lukas
	13:00 - 15:00	Rechtliche Grundlagen Gewerberecht, Sozialversicherung	online Mag. Birgit Kopp
Mi, 8.1.2025	09:00 - 17:00	Produktion und Produkte Verkostung und Beschreibung von Destillaten, Produkte und Herstellungsverfahren, Rohstoff – Maische – Brand, Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen, beschreiben bzw. vermeiden <i><u>Bitte eigene Proben mitnehmen!</u></i>	HBLA Klosterneuburg Dr. Manfred Gössinger
Do, 9.1.2025	09:00 - 17:00	Produktion und Produkte Verkostung und Beschreibung von Destillaten, Produkte und Herstellungsverfahren, Rohstoff – Maische – Brand, Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen, beschreiben bzw. vermeiden <i><u>Bitte eigene Proben mitnehmen!</u></i>	HBLA Klosterneuburg Dr. Manfred Gössinger
Mi, 22.1.2025	09:00 – 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation Marketing, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung Werbemittel, PR-Arbeit, Fotos, Produktfotos <i><u>Bitte vorhandene Werbemittel mitnehmen!</u></i> Info über Abschlussarbeit	online Mag. Eva Lechner DI Christine Haghofer
Do, 23.1.2025	09:00 – 17:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand Sensorik – Brände, Ansatzbrände, Liköre und Spirituosen, Verkostung und Beschreibung von Destillaten (Schwerpunkt: holzfassgereifte Produkte), Sortenkunde, Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur <i><u>Bitte eigene Proben mitnehmen!</u></i>	LK NÖ, St. Pölten SR 4 Eric Bouton
Di 14.1.2025	09:00 - 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation Kommunikation und Rhetorik, Kundengespräch (Argumentation, Bindung), Verkaufsgespräch	LK NÖ, St. Pölten SR 1 Mag. Manfred Schauer
Di 25.2.2025	09:00 – 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation Kommunikation und Rhetorik, Kundengespräch (Argumentation, Bindung), Verkaufsgespräch	LK NÖ, St. Pölten SR 5 Mag. Manfred Schauer
Do, 27.2.2025	09:00 – 13:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand Kochen mit Edelbränden – „Geistreiches Kulinarium“ <i><u>Bitte eigene Proben mitnehmen!</u></i>	LK NÖ, St. Pölten Kursküche Monika Sohneg
	13:30 – 15:00	Umgang mit alkoholischen Getränken (Destillaten), ernährungsphysiologische Bedeutung	LK NÖ, St. Pölten Kursküche Referent:in der SVS
Mo 3.3.2025	09:00 – 12:30	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation Produktpreisfindung, Kalkulation von eigenen Produkten	LK NÖ, St. Pölten SR 2 Ing. Thomas Kern
	13:30 – 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation Edelbrandsensorik – Beschreibung von Destillaten – Vorbereitung auf die Abschlussprüfung – Präsentation eines Edelbrandes <i><u>Bitte eigene Proben mitnehmen!</u></i>	LK NÖ, St. Pölten SR 2 Ing. Andreas Ennsner
Di 4.3.2025	09:00 – 17:00	Exkursion	noch offen
Di, 18.3.2025	09:00 - 17:00	Abschlusspräsentation	LK NÖ, St. Pölten Prüfungskommission