

Ausbildung zum/zur Edelbrandsommelier/iére

Edelbrandsommeliers bzw. Edelbrandsommelières sind "BotschafterInnen" ihrer Region. Sie tragen zur Bewusstseinsbildung der bäuerlichen Spezialitäten bei KonsumentInnen bei.

Nutzen für die TeilnehmerInnen

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen. Edelbrandsommeliers/ières tragen Wissenswertes über den Edelbrand gekonnt an die Öffentlichkeit und forcieren somit die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb.

Eckdaten

Die Ausbildung umfasst **124 Unterrichtseinheiten** (inkl. Prüfungstag) aufgeteilt auf **15 Kurstage**. Die Kursorte sind die NÖ Landwirtschaftskammer in **St. Pölten** und die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau **Klosterneuburg**.

Lehrgangsinhalte

Einführung, Geschichte und Kultur

- o Geschichte der Produktion
- o Einführung in die Regionen
- o Verkostung und Beschreibung von überregionalen und internationalen Destillaten

Produktion

- o Produkte und Herstellungsverfahren
- o Rohstoff – Maische – Brand
- o Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen und vermeiden
- o Sortenkunde
- o Exkursion zu ausgewählten Betrieben

Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation

- o Kommunikation und Rhetorik
- o Persönliches Auftreten
- o Präsentationstechniken
- o Sicheres Auftreten in der Öffentlichkeit
- o Kundengespräch
- o Kalkulation der Dienstleistung
- o Finanzierungsplan, Fallbeispiele

- o Öffentlichkeitsarbeit
- o Werbemittel: Folder, PR-Arbeit, Fotos,..

Kultur und Kulinarium rund um den Brand

- o Grundschulung Sensorik
- o Verkostung und Beschreibung von Destillaten
- o Vokabular rund um den Brand
- o Trink- und Gläserkultur
- o Kochen mit Bränden
- o Herstellung von Cocktails mit Bränden und Likören
- o Kombination von Destillaten (Käse, Schokolade)
- o Ernährungsphysiologische Bedeutung

Rechtliche Grundlagen

- o Gewerberecht
- o Sozialversicherungen
- o Produktanforderungen
- o Bezeichnungsvorschriften für Brände und Liköre

Zielgruppe

Landwirte/innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten/innen, Mitarbeiter/innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate.

Teilnahmevoraussetzungen

Erfahrungen und Vorkenntnisse im Bereich der Edelbrand- und Likörproduktion und/oder der Vermarktung. Möglichkeit zur Mitnahme von eigenen Edelbränden

Information und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich
Theresa Resch, BEd
Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
Tel.: 05 0259 26106
E-Mail: theresa.resch@lk-noe.at

Eine Anmeldung zum Lehrgang bzw. Listung auf einer Interessentenliste ist jederzeit möglich. Der Zertifikatslehrgang startet alle zwei Jahre im Jänner.