LFI-Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/ière

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen. Edelbrandsommelier/iéres sind Botschafter:innen ihrer Region.

Nutzen für die Teilnehmer:innen

Dieser Lehrgang bietet eine intensive Schulung der Sensorik bei den Edelbränden und Likören. Des Weiteren wird das Wissen über die Destillatproduktion vertieft und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden erlernen. Edelbrandsommelier/iéres tragen Wissenswertes über Edelbrand gekonnt an die Öffentlichkeit und forcieren somit die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb.

Inhalt

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

Eckdaten

Die Ausbildung umfasst 120 Unterrichtseinheiten aufgeteilt auf 15 Kurstage. In der Regel wird der Lehrgang alle zwei Jahre in Niederösterreich angeboten.

Zielgruppe

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

Teilnahmevoraussetzungen

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

Information und Anmeldung:

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
DI Christine Haghofer
Tel.: 05 0259 26107
E-Mail: christine.haghofer@lk-noe.at

Eine Anmeldung zum Lehrgang bzw. Listung auf der Interessentenliste ist jederzeit möglich. Aktuelle Termine können gegeben falls auch aus der Kurssuche entnommen werden bzw. erhalten die Interessenten jährlich Informationen.