

## Ausbildung zum/zur Mostsommelier/ière

*Der Most und die Mostkultur spielen eine große Rolle in unserer Gesellschaft und in unserem Brauchtum. Moste entwickelten sich in den letzten Jahren als hochwertiges, zartfruchtiges bis starkes Getränk und erfreut sich in der Gastronomie, als auch bei den Konsumenten/innen zunehmend größerer Beliebtheit.*

### Nutzen für die Teilnehmer/innen

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde, Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren.

Außerdem steht bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von diversen Speisen mit bäuerlichen Getränken (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt.

### Eckdaten

Die Ausbildung umfasst **120 Unterrichtseinheiten** (inkl. Prüfungstag) aufgeteilt auf **15 Kurstage** von jeweils 9-17 Uhr. Die Kursorte sind die NÖ Landwirtschaftskammer in **St. Pölten**, die Landwirtschaftliche Fachschule **Phyra** und die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau **Klosterneuburg**.

### Lehrgangsinhalte

#### Einführung, Geschichte und Kultur

- Einführung in die Regionen
- Geschichte der Mostproduktion

#### Produktion

- Produkt und Herstellungsverfahren (Saft, Most, ..)
- Erkennen und Ursachen von Mostfehlern
- Rohstoff – Maische – Saft – Most -> Kellerwirtschaft

- Exkursion

### **Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation**

- Kommunikation, Rhetorik
- Persönliches Auftreten
- Präsentationstechniken
- Kundengespräch, Verkaufsstrategie
- Werbemittel

### **Mostkultur und Kulinarium**

- Mostsprache
- Sensorik
- Verkostungspräsentation
- Trink.- und Gläserkultur
- Most in Kombination mit Käse,..

### **Rechtliche Grundlagen**

Normal 0 21 false false false DE-AT X-NONE X-NONE

/\* Style Definitions \*/ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Normale

Tabelle"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm

5.4pt; mso-para-margin-top:0cm; mso-para-margin-right:0cm; mso-para-margin-bottom:10.0pt; mso-para-margin-left:0cm; line-height:115%; mso-pagination:widow-orphan; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri", "sans-serif"; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-fareast-language:EN-US;}

### **Zielgruppe**

Mostproduzenten/innen, Landwirte/innen mit Grundwissen in der Mostproduktion

Normal 0 21 false false false DE-AT X-NONE X-NONE

/\* Style Definitions \*/ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Normale

Tabelle"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm

5.4pt; mso-para-margin-top:0cm; mso-para-margin-right:0cm; mso-para-margin-bottom:10.0pt; mso-para-margin-left:0cm; line-height:115%; mso-pagination:widow-orphan; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri","sans-serif"; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-fareast-language:EN-US;}

## 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](mailto:theresa.resch@lk-noe.at)

Eine Anmeldung zum Lehrgang bzw. Listung auf einer Interessentenliste ist jederzeit möglich.

Normal 0 21 false false false DE-AT X-NONE X-NONE

/\* Style Definitions \*/ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Normale

Tabelle"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm

5.4pt; mso-para-margin-top:0cm; mso-para-margin-right:0cm; mso-para-margin-bottom:10.0pt; mso-para-margin-left:0cm; line-height:115%; mso-pagination:widow-orphan; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri","sans-serif"; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-fareast-language:EN-US;}