

## LFI-Zertifikatslehrgang 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 Getränk und Speisenbegleiter.*

### 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.

### Inhalt

Besondere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung der Sensorik – das Kennenlernen von verschiedenen Mosttypen, die Präsentationstechnik (Mostbeschreibungen), die Verkaufsgesprächsführung, sowie angewandtes Marketing und Öffentlichkeitsarbeit.

### 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 Grundwissen in der Mostproduktion, Mostproduzent:innen, Mitarbeiter:innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben

### Teilnahmevoraussetzungen

- vollendetes 18. Lebensjahr
- Vorkenntnisse im Bereich der Mostproduktion und/oder der Vermarktung von Most

### Information und Anmeldung

**Theresa Resch, BEd**

**NIEDERÖSTERREICHISCHE LANDES-LANDWIRTSCHAFTSKAMMER**

6.1 Beratung, LFI

Wiener Straße 64 | A-3100 St. Pölten

T +43 5 0259 26106 | F +43 5 0259 95 26106

M +43 664 60259 26106 | [theresa.resch@lk-noe.at](mailto:theresa.resch@lk-noe.at)

noe.lko.at | [landwirtschaft-verstehen.at](http://landwirtschaft-verstehen.at)

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;}