

## Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-ière

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen.

Inhalte: 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

### Information

**Kursdauer:** 120 Einheiten

**Kursbeitrag:** 615,00 € pro Person gefördert  
1.995,00 € pro Person ungefordert

**Fachbereich:** Pflanzenbau

**Zielgruppe:** Landwirte/innen mit Erfahrung in der  
Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten/innen,  
Mitarbeiter/innen von Buschenschänken oder  
Gastronomiebetrieben.

**Mitzubringen:** Mitnahme von (eigenen) Produkten erforderlich!

### Verfügbare Termine