



## Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/iére

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:	124 Einheiten
Kursbeitrag:	Teilnahmebeitrag ungefördert
	Teilnahmebeitrag gefördert
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirte/innen mit Erfahrung in der
	Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten/innen,
	Mitarbeiter/innen von Buschenschänken oder
	Gastronomiebetrieben
Mitzubringen:	Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion
	und/oder der Vermarktung von Destillaten

## Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.11.2025