

Seminartermine

15 Kurstage von jeweils 9.00 – 17.00 Uhr
insgesamt: 120 Unterrichtseinheiten

Der Zertifikatslehrgang startet jedes Jahr Anfang
Jänner.

Seminarorte

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten;
HBLA Klosterneuburg, Wiener Str. 74,
3400 Klosterneuburg;
LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra;
Mostheuriger Fam. Hauer, Hauersdorf 114,
3300 Amstetten

Teilnehmerbeitrag

€ 615.- (mit Unterstützung von EU, Bund und Land)

Information und Anmeldung

LFI NÖ, Eva Latschbacher BEd
E-Mail: eva.latschbacher@lk-noe.at
Tel.: 05 0259 26106

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

Trainer/innen

Ing. Andreas Ennser, Dr. Manfred Gössinger,
Ing. Ulrich Zeni, Dipl. Somm. Eric Bouton,
Annemarie Mayer, Dr. Heinz Wilfinger, Ing.
Wolfgang Lukas, Mag. Erna Binder, Monika
Lindbichler-Sohneg, Ing. Karl Hofecker, Dipl.-
HLFL-Ing. Johann Grubhofer, DI Bernadette
Laister, Daniel Zemla, Norbert Moser, Eva
Latschbacher BEd



LFI Niederösterreich

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

Zielgruppe: Landwirte/innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion,
Edelbrandproduzenten/innen, Mitarbeiter/innen von Buschenschänken
oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um
Destillate

Voraussetzungen zur Erlangung des Zertifikates:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80%
- Erfüllung der Aufgabenstellung
(schriftliche Ausarbeitung einer Projektarbeit,
Präsentation der Projektarbeit, Präsentation eines Destillates)