

Zertifikatslehrgang „Ausbildung zum Brotsommelier:iere“

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Brotes.

In 16 Kurstagen erwerben Sie fundiertes Wissen über Geschichte, Zutatenkunde, Backtechnologie, Hygiene, rechtliche Grundlagen, Marketing, Kalkulation und Kommunikation.

Im Mittelpunkt stehen Sensorik, Brotqualität und Brotansprache.

Erleben Sie, wie Food Pairing, etwa Brot mit Wein oder Käse, neue Geschmackserlebnisse eröffnet und Ihre sensorischen Fähigkeiten erweitert.

Erfahrene Referentinnen und Referenten aus Wissenschaft und Praxis vermitteln ihr Wissen in Theorie und praxisnahen Übungen. Zum Abschluss entwickeln und präsentieren Sie Ihr eigenes Konzept für eine Brotpräsentation.

Machen Sie Ihre Leidenschaft zum Beruf und werden Sie Teil einer wachsenden Bewegung rund um gutes Brot.

Jetzt anmelden und Platz sichern!

Änderungen vorbehalten



Veranstaltungstermine:

Freitag, 23.01.2026	Montag, 23.03.2026
Samstag, 24.01.2026	Mittwoch, 25.03.2026
Montag, 02.02.2026	Freitag, 17.04.2026
Dienstag, 03.02.2026	Samstag, 18.04.2026
Samstag, 21.02.2026	Montag, 04.05.2026
Montag, 02.03.2026	Dienstag, 05.05.2026
Dienstag, 03.03.2026	Dienstag, 09.06.2026
Freitag, 13.03.2026	Mittwoch, 10.06.2026
Samstag, 14.03.2026	

Zeit:

jeweils von 9 bis 17 Uhr

Veranstaltungsorte:

Bildungshaus Schloss Krastowitz
Bildungszentrum Ehrental
Brotbackstuben

Referent:innen

Dr. Katrin Zechner
Mag. Daniela Pečnik
DI Martin Rogenhofer
LK Lebenswirtschaftsberaterin
Ing. Eva-Maria Lipp
Johannes Pelleter
DI Johann Kapplmüller
LK Rechtsberatung

Teilnehmerbeitrag:

€ 690,- gefördert für Landwirt:innen

€ 2030,- für nicht Landwirt:innen

bei mind. 12 Teilnehmern

Anmeldung:

www.lfi.at

Nähere Informationen:

Dipl. Päd. Margit Drobesh, LK Kärnten

margit.drobesh@lk-kaernten.at

0463/5850-3140

