

Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Brotsommelier:iere Termin- und Ausbildungsplan 2026

Termin	Inhalt	Referent:innen	Ort
Freitag, 23.01.2026 9 – 17 Uhr	Einführung, Organisatorisches Persönlichkeitsbildung u Kommunikation Teil 1: Rhetorik und Auftreten	Dipl. Päd. Margit Drobesch Dr. Katrin Zechner	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Samstag, 24.01.2026	Einführung: Theorieeinheit zum Thema Brot, Getreide, Zutaten, Warenkunde;	Mag. Daniela Pečnik	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Montag, 02.02.2026	Grundlagen der Sensorik Vergleiche, Bewertung, Analyse	DI Martin Rogenhofer	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Dienstag, 03.02.2026	Grundlagen der Direktvermarktung; Lebensmittelhygiene; Allergenmanagement, Lebensmittelcodex; Lebensmittelkennzeichnung	LK Lebenswirtschaftsberaterin	Online 9 bis 12 Uhr
Samstag, 21.02.2026	Bedeutung von Brot/Brotkultur, Vergleich Inhaltsstoffe, Ernährungsphysiologie, Besprechung der Projektarbeit	Mag. Daniela Pečnik	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Montag, 02.03.2026	Brotsensorik: Gewürze, Verkostungen und österr. Brotansprache, Brotfehler; Brotkalkulation	Ing. Eva-Maria Lipp	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Dienstag, 03.03.2026	PRAXIS: Brotkultur in Österreich, Herstellungsverfahren, Natursauerteig, Gewürze, Verkostungen	Ing. Eva-Maria Lipp	Brotbackstube
Freitag, 13.03.2026	Marketing & Öffentlichkeitsarbeit Grundlagen Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, Werbemittel, Social Media Auftritt	Johannes Pelleter	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Samstag, 14.03.2026	PRAXIS: Vertiefung der Inhalte zur Backtechnologie: Kochstück, Brühstück, Quellstück, Übungsbrote, Brotfehler	Mag. Daniela Pečnik	Bildungszentrum Ehrental
Montag, 23.03.2026	Backtechnologie, Herstellungsverfahren, Qualitätsmanagement, Brotfehler	DI Johann Kapplmüller	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Mittwoch, 25.03.2026	Rechtliche Grundlagen Gewerbe-, Sozial- und Steuerrecht	LK Rechtsberatung	Online 9-12 Uhr
Freitag, 17.04.2026	Persönlichkeitsbildung u Kommunikation Teil 2: Rhetorik und Auftreten und Präsentation	Dr. Katrin Zechner	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Samstag, 18.04.2026	PRAXIS: Innovatives Brot und Gebäck, Einsatz von alternativem Getreide und Pseudogetreide, Brotverwertung;	Mag. Daniela Pečnik	Bildungszentrum Ehrental
Montag, 04.05.2026	PRAXIS: Brot aus aller Welt; Brotbrauchtum;	Ing. Eva-Maria Lipp	Brotbackstube
Dienstag, 05.05.2026	Food Pairing Grundlagen zur Harmonielehre mit prakt. Übungsbeispielen und prakt. Verkostung; Brot in Kombination mit anderen Lebensmitteln (Wein, Käse);	Ing. Eva-Maria Lipp	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Dienstag, 09.06.2026	Abschlusspräsentation: Präsentation der Abschlussarbeit vor der Fachjury	Prüfungskommission: Mag. Daniela Pečnik, ev. Ing. Eva-Maria Lipp, LFI, LK	Bildungshaus Schloss Krastowitz
Mittwoch, 10.06.2026	Abschlussexkursion		

Änderungen vorbehalten