

Ausbildung zum Edelbrandsommelier/ière startet im Oktober!

Edelbrandsommeliers bzw. Edelbrandsommelières sind "BotschafterInnen" ihrer Region. Sie tragen zur Bewusstseinsbildung der bäuerlichen Spezialitäten bei KonsumentInnen bei.

Nutzen für die TeilnehmerInnen

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das **Wissen über die Destillatproduktion** zu vertiefen und das **Verkosten** und **Präsentieren von Edelbränden** zu erlernen. Edelbrandsommeliers/ières tragen Wissenswertes über den Edelbrand gekonnt an die Öffentlichkeit und forcieren somit die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb.

Eckdaten

Die Ausbildung umfasst 120 Unterrichtseinheiten (inkl. Prüfungstag) aufgeteilt auf 15 Kurstage von jeweils 9:00 bis 17:00 Uhr. Die Kursorte sind das OWZ (Obst- und Weinbauzentrum) St. Andrä und die Höhere Bundeslehranstalt für Land- und Ernährungswissenschaft Pitzelstätten.

Kursstart: Donnerstag, 11. Oktober 2018, 9:00-17:00 Uhr

Obst- und Weinbauzentrum St. Andrä

Inhalte

- Einführung, Geschichte und Kultur
- Produktion und Produkte
- Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation
- Kultur und Kulinarium rund um den Brand
- Rechtliche Grundlagen
- Exkursion zu ausgewählten Betrieben

Zielgruppe

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

Erfahrungen zum ZLG Edelbrandsommelier/ière können Sie [HIER](#) ansehen!

[Hier geht's direkt zur Online-Anmeldung...](#)

ZLG Edelbrandsommeliers/ière

Anmeldung und Information

Ländliches Forstbildungsinstitut (LFI) Kärnten

Elisabeth Ladinig

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2512

E-Mail: elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at

Das LFI Kärnten freut sich auf Ihre Teilnahme!