

---

## Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier

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

---

### Information

**Kursdauer:** 120 Einheiten

**Kursbeitrag:** 700,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte  
1.400,00 € Teilnehmerbeitrag

**Fachbereich:** Beruf und Ausbildung

### Verfügbare Termine