ZL Edelbrandsommelier

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

Nutzen für die Teilnehmer*innen

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.

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/iére können Sie **HIER** ansehen!

Informationen und Rückfragen

Ländliches Forstbildungsinstitut (LFI) Kärnten
Elisabeth Ladinig
Bildungshaus Schloss Krastowitz
Tel.: 0463/5850-2512
E-Mail: elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at

Das OWZ mit dem LFI Kärnten freuen sich auf Ihre Teilnahme!