

---

## Zertifikatslehrgang "Ausbildung zum Brotsensoriker" 2/2023

16 Kurstage mit 128 Unterrichtseinheiten in 7 Modulen:

Einführung, mit Geschichte und Kultur rund ums Brot: Bedeutung, Brotqualitäten, Regionalität und Traditionen

Produktion (Theorie & Praxis inkl. Backstube): Inhaltsstoffe, Zutaten, Mehlsorten, Backfähigkeit, Herstellungsverfahren, Triebmittel, Lagerung, Haltbarkeit, Verkauf, Warenkunde, Technik

Sensorik und das Kulinarium rund ums Brot (Theorie und Praxis): Überblick der Brotangebote und Spezialbrote, Grundlagen der Sensorik, Brotansprache, Brotfehler, Gewürze, Säure, Geschmäcker, Qualitätsmerkmale, Brot und harmonische Begleiter - Food Paring, Brot & Wein

Persönlichkeitsbildung: Rhetorik und Auftreten, Präsentation und Marketing, Veranstaltungsplanung

Rechtliche Grundlagen: Hygiene, Lebensmittelcodex, Sozial- und Steuerrecht,

Erfahrungsaustausch mit Fachleuten, "Brotreise" Exkursion - Betriebsbesichtigungen

Den Abschluss stellt die Ausarbeitung und Präsentation eines Konzeptes für eine Brotpräsentation mit Verkostung dar.

---

## Information

**Kursdauer:** 128 Einheiten

**Kursbeitrag:** 590,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte  
2.950,00 € Teilnehmerbeitrag  
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der  
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des  
GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Bäuerliche Brotvermarkter, Verkoster,  
SeminarbäuerInnen, Schule am Bauernhof  
Anbieter, Urlaub am Bauernhof Anbieter,  
Interessierte

---

## Verfügbare Termine