

Zertifikatslehrgang "Ausbildung zum:zur Brotsommelier:ière"

16 Kurstage mit 128 Unterrichtseinheiten:

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 einen Konzeptes für einen Brotpräsentation mit Verkostung dar.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025





Information

Kursdauer: 128 Einheiten
Kursbeitrag: 2.030,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 690,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe: Bäuerliche Brotvermarkter, Verkoster, SeminarbäuerInnen, Schule am Bauernhof Anbieter, Urlaub am Bauernhof Anbieter, Interessierte

Verfügbare Termine

23.01.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	23.01.2026 09:00
Ende	10.06.2026 17:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1,
	9020 Klagenfurt am Wörthersee
Information	Margit Drobesch, margit.drobesch@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0025964
Trainer:in	Mag. Daniela Pecnik
	Dr. Katrin Zechner
	Eva- Maria Lipp
	und 5 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten
Termin 1	23.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	24.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 3	02.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
	und 14 mehr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025