



Lehrgangstermine

15 Kurstage von jeweils 9.00 – 17.00 Uhr
insgesamt: 120 Unterrichtseinheiten

Lehrgangsorte

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten;
HBLA Klosterneuburg, Wiener Straße 74,
3400 Klosterneuburg;
Heuriger aus NÖ

Teilnahmebeitrag

€ 615.- pro Person (gefördert)
€ 1.995.- pro Person (ungefördert)
Information zur Bildungsförderung LE 14-20
unter www.lfi.at/noe/foerderhinweis.

Information und Anmeldung

LFI NÖ, Theresa Resch BEd
E-Mail: theresa.resch@lk-noe.at
Tel.: 05 0259 26106

**Eine Listung auf der Interessentenliste
ist jederzeit möglich!**

TrainerInnen aus vergangenen Lehrgängen

Ing. Andreas Ennsner, Dr. Manfred
Gössinger, Ing. Ulrich Zeni, Dipl. Somm.
Eric Bouton, Annemarie Mayer, , Ing.
Wolfgang Lukas, Mag. Erna Binder, Monika
Lindbichler-Sohneg, Ing. Mag. Eva Lechner,
Dipl. Somm. Norbert Moser

Voraussetzungen zur Teilnahme

vollendetes 18. Lebensjahr, Vorkenntnisse
im Bereich der Destillatproduktion
und/oder der Vermarktung von Destillaten

LFI Niederösterreich

Zertifikatslehrgang



Edelbrandsommelier/ière

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

Voraussetzungen zur Erlangung des Zertifikates:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80%
- Erfüllung der Aufgabenstellung
(schriftliche Ausarbeitung einer Projektarbeit,
Präsentation der Projektarbeit, Präsentation eines Destillates)