

Gestaltung und Ausbildung

Methodik und Didaktik

Um die Wissensvermittlung lebendig zu gestalten, werden die Theorieeinheiten sehr eng mit praktischen Beispielen gekoppelt. Im gesamten Ausbildungskonzept wird laufend ein direkter Bezug zur Praxis hergestellt.

Die Inhalte werden in Form von Workshops, Gruppenarbeit, Aufgabenstellungen, Erfahrungsaustausch, Fallbeispielen und Exkursionen erarbeitet. Es werden dadurch Diskussions- und Gesprächsmöglichkeiten geschaffen und ein Austausch untereinander ermöglicht.

Ausbildungsplan

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Unterrichtseinheiten
Einführung, Geschichte und Kultur		16
Produktion		24
Persönlichkeitsbildung, Marketing, Produktpräsentation		40
Kultur und Kulinarium rund um den Brand		28
Rechtliche Grundlagen		4
Abschlussprüfung		8
Summe		120

Anmeldung

Melden Sie sich direkt bei Ihrem jeweiligen LFI in Ihrem Bundesland an.

Alle Angaben dazu finden Sie unter www.lfi.at oder kontaktieren Sie Ihr LFI.

LFI-Wien

Gumpendorfer Straße 15, 1060 Wien,
Tel.: 01/587 95 28-34, E-Mail: lfi@lk-wien.at

LFI-Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten,
Tel.: 02742/259-6100, E-Mail: lfi@lk-noe.at

LFI-Burgenland

Esterhazystraße 15, 7001 Eisenstadt,
Tel.: 02682/702-402, E-Mail: lfi@lk-bgld.at

LFI-Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8011 Graz,
Tel.: 0316/8050 1310, E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

LFI-Kärnten

Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt,
Tel.: 0463/5850-2513, E-Mail: lfi@krast.lk-kaernten.at

LFI-Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Tel.: 050/6902 1500, E-Mail: lfi@lk-ooe.at

LFI-Salzburg

Maria-Cebotari-Straße 5, 5020 Salzburg,
Tel.: 0662/64 12 48, E-Mail: lfi@lk-salzburg.at

LFI-Tirol

Brixner Straße 1, 6021 Innsbruck,
Tel.: 05/92 92-1111, E-Mail: lfi-kundenservice@lk-tirol.at

LFI-Vorarlberg

Montfortstraße 9-11, 6901 Bregenz,
Tel.: 05574/400-600, E-Mail: lfi@lk-vbg.at

LFI-Österreich

Schauflergasse 6, 1014 Wien,
Tel.: 01/534 41-8566, E-Mail: lfi@lk-oe.at

Zertifikatslehrgang



lk

landwirtschaftskammer
österreich



Ausbildung zum/zur
Edelbrandsommelier/ière

www.lfi.at

www.lfi.at

Ihr Wissen wächst

Ihr Wissen wächst

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

LE 07-13
Entwicklung für das Ländliche Raum





Verbesserung der fachlichen Qualifikation durch kompetente Ausbildung

Beschreibung

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrand- und LikörproduzentInnen, MitarbeiterInnen in Most- und Buschenschänken und interessierten Personen die Möglichkeit, ihr Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentationen zu vertiefen.

Die Schwerpunkte dieses Lehrganges reichen von der Vermittlung der Produktionsgrundlagen bis hin zu diversen Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten und dem Auftreten in der Öffentlichkeit.

Die AbsolventInnen bekommen Informationen, wie sie selbstständig Edelbrandverkostungen organisieren und durchführen können. Brände, Liköre, Ansatzschnäpse u.ä. können ebenfalls professionell präsentiert und „Events“ initiiert werden.

Ziele

Edelbrandsommeliers/ières sind „BotschafterInnen“ ihrer Region. Obst- und Getreidebrände haben in Österreich eine lange Tradition. In Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, Hotels, der Gastronomie und vielen anderen regionalen Einrichtungen stellen sie diese typischen bäuerlichen Produkte den Kunden vor. Sie tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen.

Die Edelbrandsommeliers/ières tragen zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten bei. Eine Steigerung der Absatzmöglichkeiten und die Eröffnung neuer Einkommensquellen sind die Folge.

Inhalte

- Organisation und Durchführung von Degustationen
- erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit
- angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit
- Edelbrand- und Likörproduktion
- Sensorik
- Trink- und Gläserkultur
- rechtliche Grundlagen



Nutzen für die TeilnehmerInnen

- Neue Dienstleistung für ihre Kunden
- Nutzung regionaler Netzwerke
- Aufbau neuer Vermarktungsschienen
- Forcierung des Absatzes durch Bewusstseinsbildung beim Kunden
- Zusätzliches Angebot für Hofladen, Restaurant, usw.
- Erweiterung und Bestätigung der eigenen Fähigkeiten

Zielgruppe

Bauern und Bäuerinnen, DestillatproduzentInnen, MitarbeiterInnen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate.

Teilnahmevoraussetzung

Erfahrungen und Vorkenntnisse im Bereich der Edelbrand- und Likörproduktion und/oder der Vermarktung.