
Zertifikatslehrgang Mostsommelier/-ière

Der Most spielt seit Generationen in unserer Gesellschaft und unserem Brauchtum eine große Rolle. Er entwickelte sich vom einfachen Durstlöscher zum hochwertigen, zartfruchtigen Erfrischungsgetränk und erfreut sich so auch als Speisebegleiter bei den Konsument:innen und in der Gastronomie großer Beliebtheit.

In diesem Kurs lernen Sie die Produktion, Präsentation und Vermarktung von Most zu perfektionieren. Weiters stehen bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten mit bäuerlichen Produkten (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt.

Dieser Lehrgang wird vom LFI Niederösterreich und LFI Steiermark gemeinsam angeboten. 8 Kurstage finden in Niederösterreich statt, 6 Kurstage in der Steiermark und ein Kurtag wird online durchgeführt. So lernen Sie die Mostproduktion in beiden Bundesländern kennen.

Technische Voraussetzungen für den Online Termin:

Breitbandinternetzugang (empfohlen mind. ADSL oder LTE)

PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Edge, Firefox)

Headset/Kopfhörer oder Lautsprecher und Mikrofon

Kamera je nach Onlineformat empfohlen

Starttermin und Ort:

Di., 22. und Mi., 23. Nov. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr

Mostlandhof, Purgstall

Weitere Kursorte:

Graz (Steiermarkhof), Ardagger (Mostheuriger Hauer) Leibnitz (FS Silberberg), Klosterneuburg (HBLA), Online (Zoom), Euratsfeld (Landhotel Gafringwirth), Exkursionsbetriebe in NÖ und der Steiermark

Information

Kursdauer: 120 Einheiten

Kursbeitrag: 1.995,00 € TN-Beitrag

615,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Obstproduzent:innen, Betreiber:innen und

Mitarbeiter:innen von Most- und

Buschenschenken, Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine