

## Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-iére

Sie wollen in Zukunft Ihre Destillate nicht nur hervorragend herstellen, sondern auch gekonnt beschreiben, präsentieren und vermarkten?

Dieser Lehrgang bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen rund um das Thema Edelbrand zu erweitern und zu vertiefen. Als Edelbrandsommeliers/iéres sind Sie "Botschafter:innen" für dieses Produkt und forcieren dadurch auch die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb.

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

Starttermin und Ort:

Mi., 16.11.2022 von 09:00-17:00, Steiermarkhof Graz

**Information**

<b>Kursdauer:</b>	124 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	3.075,00 € TN-Beitrag 615,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Landwirt:innen, Destillateur:innen, Most- und Buschenschenker:innen, Mitarbeiter:innen von Gastronomiebetrieben, landwirtschaftlichen Betrieben und Brennereien

**Verfügbare Termine**