



Information

## Weiterbildung Edelbrandsommeliers/-ières

Sie sind bereits Expert:in in der Welt der Edelbrände, aber Sie wollen noch tiefer in die Materie eintauchen? Dann ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie! Wir vertiefen gemeinsam Ihr Wissen im Bereich der Sensorik und Produktbeschreibung und besprechen aktuelle rechtliche Themen, die in Ihrer Tätigkeit von Bedeutung sind. Doch das ist noch nicht alles - am Nachmittag erwartet Sie im Rahmen einer Betriebsbesichtigung ausreichend Zeit zum Erfahrungsaustausch und zur Verkostung verschiedener Produkte.

| information  |  |
|--------------|--|
| Kursdauer:   | 8 Einheiten                                  |
| Kursbeitrag: | 86,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27    |
|              | 253,00 € TN-Beitrag                          |
|              | Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im   |
|              | Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich     |
|              | 2023-2027                                    |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, |
|              | Pflanzenbau                                  |
| Zielgruppe:  | Absolvent:innen des ZLG                      |
|              | Edelbrandsommelier/-ière, Destillateur:innen |

## Verfügbare Termine

## 24.03.2026 09:00, Pöllauberg

| Ort          | Pöllauberg                                      |
|--------------|---|
| Beginn       | 24.03.2026 09:00                                |
| Ende         | 24.03.2026 17:00                                |
| Örtlichkeit  | Familienbetrieb Buchegger, Zeil-Pöllau 88, 8225 |
|              | Pöllauberg                                      |
| Information  | Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at    |
| Kursnummer   | 6-0019795                                       |
| Trainer:in   | DI Georg Thünauer                               |
| Veranstalter | LFI Steiermark                                  |

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.12.2025