

## Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-sommelières

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/-sommelières sind Sie "Botschafter:innen" für dieses Produkt und forcieren dadurch auch die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb.

Sie erlernen in diesem Lehrgang die Produktion, Präsentation und Vermarktung von Edelbränden zu optimieren. 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.

### Information

**Kursdauer:** 124 Einheiten

**Kursbeitrag:** 3.550,00 € TN-Beitrag  
3.015,00 € reduzierter TN-Beitrag bei Anmeldung  
bis 07.10.2024  
1.207,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27  
1.086,00 € reduzierter TN-Beitrag gefördert gem.  
LE23-27 bei Anmeldung bis 07.10.2024  
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im  
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich  
2023-2027

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung,  
Pflanzenbau

**Zielgruppe:** Landwirt:innen, Destillateur:innen, Most- und  
Buschenschenker:innen, Mitarbeiter:innen von  
Gastronomiebetrieben, landwirtschaftlichen  
Betrieben und Brennereien

### Verfügbare Termine