# Zertifikatslehrgang Brotsommelier/-ière

Die Freude am Selberbacken und das Bewusstsein für qualitativ hochwertiges Brot aus natürlichen Zutaten liegen im Trend. Brot als zentrales Grundnahrungsmittel und die traditionelle Brotkultur mit ihrer regionsspezifischen Vielfalt stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen, dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und ansprechende Brotpräsentationen zu veranstalten.
Anhand vielfältiger Beispiele üben Sie, Ihre Sinne einzusetzen, Qualität und regionale Besonderheiten kompetent zu beschreiben, zu präsentieren und Wissenswertes zur heimischen Brotkultur zu vermitteln. Wissen um die Harmonielehre, Food Pairing, die österreichische Brotansprache sowie ein sicherer persönlicher Auftritt, ergänzen diese Fähigkeiten.

**Inhalte**:
Brot-Geschichte, Zutaten, Getreidearten, Lebensmittelkunde, Backtechnologie, Hygiene und Allergene, rechtliche Grundlagen, Marketing, Kalkulation, Grundlagen der Veranstaltungsorganisation, Sensorik, Brotansprache, Brotqualität/Brotfehler, Kommunikation und Präsentation, Food Pairing, Brot und Wein, Praxiseinheiten, Lehrfahrt u.a.m.

Voraussetzung zur Erlangung des Zertifikats ist neben der Erarbeitung und Präsentation einer schriftlichen Projektarbeit auch die 80%ige Anwesenheit im Lehrgang.

© 2026 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 128 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 3.752,77 € TN-Beitrag<br>3.377,49 € reduzierter TN-Beitrag (ungefördert) bei Anmeldung bis 19.10.26<br>1.292,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27<br>1.162,80 € reduzierter TN-Beitrag (gefördert) bei Anmeldung bis 19.10.26<br>Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027 |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Verkoster:innen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Pädagog:innen, interessierte Personen |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at