Zertifikatslehrgang „Ausbildung zum Edelbrandsommelier / zur Edelbrandsommelière"

Edelbrandsommeliers bzw. Edelbrandsommelières sind "Botschafter:innen" ihrer Region. Obst- und Getreidebrände haben in Österreich eine lange Tradition.

In Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, Hotels, der Gastronomie und vielen anderen regionalen Einrichtungen stellen sie diese typischen bäuerlichen Produkte den Kunden vor. Sie tragen die **Kultur rund um Edelbrände** in die Regionen.

Ziel des Lehrganges

Der Zertifikatslehrgang zum Edelbrandsommeliere / zur Edelbrandsommelière ist eine Ausbildung, um zu lernen und mit allen Sinnen zu genießen. Eine **Schule für den Genuss**. Sie erfahren in diesem Zertifikatslehrgang alles rund um die **Qualitäten von Edelbränden** und deren Kombination mit zahlreichen anderen Genussmitteln des Alltags. Sind Sie interessiert an Spirituosen jeglicher Art, dann ist genau dieser Kurs eine Möglichkeit, noch tiefer in die Materie der hochprozentigen Genüsse einzusteigen. Der Kurs beinhaltet ein breites Spektrum. Vom Apfel bis hin zum Enzian geht die Reise, welche Sie gemeinsam mit den eigens dafür geschulten Trainer:innen machen.

Dieser Zertifikatslehrgang behandelt auch den sorgsamen Umgang mit Alkohol und die Verantwortung, die man damit trägt. Genuss steht immer an erster Stelle. Die Trainer:innen sind kompetente Ansprechpartner:innen für alle Fragen rund um das Thema Edelbrand und Brennerei und begleiten Sie durch diesen 120-stündigen Lehrgang.

Zielgruppe

Bauern und Bäuerinnen, Destillatproduzent:innen, Mitarbeiter:innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte an Wissen rund um Destillate.

Teilnahmevoraussetzungen

Erfahrungen und Vorkenntnisse im Bereich der Edelbrand- und Likörproduktion und/oder der Vermarktung.

Nutzen für die Teilnehmer:innen

- Neue Dienstleistung für ihre Kunden
- Nutzung regionaler Netzwerke
- Aufbau neuer Vermarktungsschienen
- Forcierung des Absatzes durch Bewusssteinsbildung beim Kunden
- Zusätzliches Angebot für Hofladen, Restaurant usw.
- Erweiterung und Bestätigung der eigenen Fähigkeiten

Inhalte

In insgesamt **120 Unterrichtseinheiten** werden folgende Inhalte praxisorientiert vermittelt:

- Organisation und Durchführung von Degustationen
- Erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit
- Angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit
- Edelbrand- und Likörproduktion
- Sensorik
- Trink- und Gläserkultur

Information

Ing. Ulrich Jakob Zeni
T +43 5 92 92-1507
E ulrich.zeni@lk-tirol.at
oder
LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1111
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Anmeldung

LFI-Kundenservice
T 05 92 92-1111
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at