

LFI-ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE ...

... sind bundesweit abgestimmte Bildungsmaßnahmen zur Höherqualifizierung in der Erwachsenenbildung. Sie schließen bei einer positiven Bewertung und Erfüllung von 80 % Anwesenheit mit der Erlangung eines Zertifikats ab. Voraussetzung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.

TERMINE

Die Termine für die aktuelle Bildungssaison finden Sie auf der LFI-Website tirol.lfi.at.

INFORMATION/ANMELDUNG

LFI-Kundenservice

Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck
T +43 5 92 92-1111
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at



tirol.lfi.at [facebook.com/lfi.tirol](https://www.facebook.com/lfi.tirol)
[instagram.com/lfi_tirol](https://www.instagram.com/lfi_tirol)

OBSTBAU

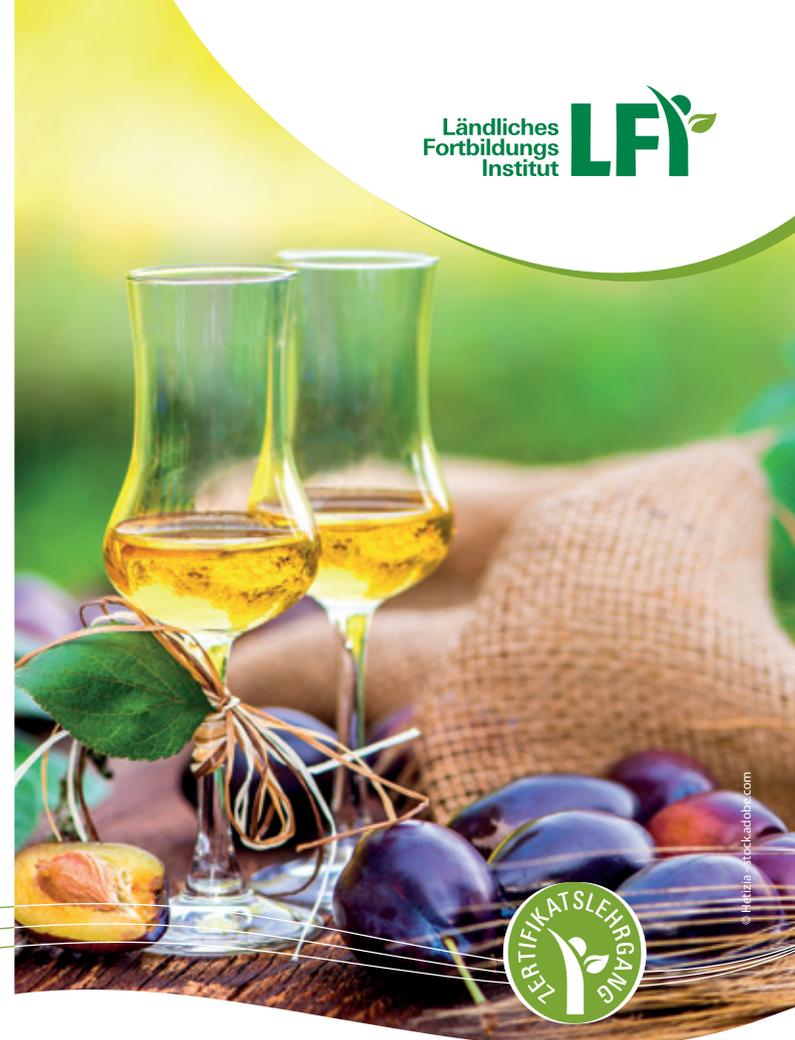
LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT (LFI) TIROL

Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck
T +43 5 92 92-1100 | F DW 1199
E lfi@lk-tirol.at

tirol.lfi.at

V01/2019

ADPRICO.AT - DIE MARKENMÄCHER | gedruckt auf PEFC Papier



Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI**



LFI TIROL

Zertifikatslehrgang

Ausbildung zum Edelbrandsommelier / zur Edelbrandsommelière

Botschafter:in der Region

Ihr Wissen wächst 

tirol.lfi.at



ZERTIFIKATSLEHRGANG AUSBILDUNG ZUM EDELBRANDSOMMELIER / ZUR EDELBRANDSOMMELIÈRE

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrand- und Likörproduzent:innen, Mitarbeiter:innen in Most- und Buschenschenken und interessierten Personen die Möglichkeit, sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation anzueignen. Die Schwerpunkte dieses Lehrganges reichen von der Vermittlung der Produktionsgrundlagen bis hin zu diversen Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten und dem Auftreten in der Öffentlichkeit. Die Absolvent:innen bekommen Informationen, wie sie selbstständig Edelbrandverkostungen organisieren und durchführen können. Brände, Liköre, Ansatzschnäpse u.ä. können ebenfalls professionell präsentiert und „Events“ initiiert werden.

ZIEL DES LEHRGANGS

Edelbrandsommeliers/-sommelières 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 Einrich-

tungen stellen sie diese typischen bäuerlichen Produkte den Kunden vor. Sie tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen.

Die Edelbrandsommeliers/-sommelières tragen zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten bei. Eine Steigerung der Absatzmöglichkeiten und die Eröffnung neuer Einkommensquellen sind die Folge.

NUTZEN FÜR DIE TEILNEHMENDEN

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

ZIELGRUPPE

Bäuerinnen und Bauern, Destillatproduzent:innen, Mitarbeiter:innen von Buschenschenken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate. Teilnahmevoraussetzung: Erfahrungen und Vorkenntnisse im Bereich der Edelbrand- und Likörproduktion und/oder Vermarktung.

AUSBILDUNGSPLAN

Einführung, Geschichte und Kultur

- Geschichte der Produktion
- verschiedene Sorten und Arten von Destillaten
- Verkostung überregionaler und internationaler Destillate

Produktion

- Produkte und Herstellungsverfahren
- Exkursion zu einem Betrieb mit Produktion von Bränden und Likören
- Qualitätsparameter
- Sortenkunde

Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation

- Kommunikation, Rhetorik
- Präsentationstechniken
- Kundengespräch (Argumentation, Bindung)
- Verkaufsstrategie, Markttrends
- Kalkulation der Dienstleistung
- Finanzierungsplan, Fallbeispiele
- Öffentlichkeitsarbeit

Kultur und Kulinarium rund um den Brand

- Sprache – Vokabular
- Sensorik – Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen, ...
- Sortenkunde, Geschichte
- Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur
- Kochen mit Bränden
- Mix- und Bargetränke, Cocktails mit Bränden und Likören
- Kombination von Destillaten mit Süßspeisen, Schokolade und Käse
- Umgang mit alkoholischen Getränken
- Ernährungsphysiologische Bedeutung

Rechtliche Grundlagen

- Sozial-, Steuer-, Lebensmittelrecht

Abschlussprüfung

- Schriftliche Abschlussarbeit (Veranstaltungs- und Marketingkonzept) für eine eigene Edelbrandpräsentation
- Präsentation der Abschlussarbeit vor der Prüfungskommission
- Produktverkostung und Beschreibung

AUSBILDUNGSDAUER

120 Unterrichtseinheiten