Zertifikatslehrgang Ausbildung zum/zur Edelbrandsommelier/-ière 2023/24

LFI-Nr. 2450/5 Kursbetreuung: Margit Graser und Andrea Hintenberger

Tag	Termin	Zeit	UE	Inhalte	Referenten	Ort
Mo	15.1.2024	09:00-17:00	8	Begrüßung, Organisation Einführung, Geschichte und Kultur, Grundschulung Sensorik, Sprache und Vokabular rund um den Brand, Sortenkunde	Christiane Kaltseis Ing. Andreas Ennser	Peter Affenzeller Whiskyplatz 1 4211 Alberndorf
Di	16.1.2024	09:00-17:00	8	Marketing	Daniela Pühringer	Brennerei Wagner Stefan, Tischber 10, 4242 Hirschbach
Mo	22.1.2024	09:00-11:00	8	Produktpreiskalkulation	Margit Graser	Peter Affenzeller Whiskyplatz 1 4211 Alberndorf
		11:00-12:00		Vorstellung Verein-Edelbrandsommelier	Vorstand Verein	
		13:00-17:00		Verkostung und Betriebsbesichtigung	Peter Affenzeller	
Di	23.1.2024	08:30-10:20		Steuerrecht	Mag. Sieglinde Jell-Anreiter	ONLINE über Zoom
		10:30-11:30	4	Gewerberecht	Mag. Andrea Arbeithuber	
		11:30-12:00		Sozialrecht	Mag. Manuela Lang	
Mi	24.1.2024	09:00-17:00	8	Verkauf: persönliches Auftreten & Produktpräsentation	Kurt Hattinger	Betrieb Kepplinger Oberhart 2 4113 St. Martin
Mo	5.2.2024	09:00-11:00	4	Produktkennzeichnung *eigene Etiketten mitbringen!*	Andrea Hintenberger	LoRe Destillerie Höf 29/2 4182 Waxenberg
		11:00-12:30		Abschlusspräsentation und Projektarbeit	DI Viktoria Minichberger	
		13:30-17:00	4	Verkostung und Betriebsbesichtigung	Regina Priglinger-Simader	
Mo	12.2.2024	09:00-17:00	8	Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur, Verkostungstests	Eric Bouton	Brennerei Dambachler Neustadt 4 4293 Gutau
Mo	19.2.2024	09:00-17:00	8	Produktion & Herstellungsverfahren, Fehler	Ing. Georg Innerhofer	Brennerei Hauder Uttendorf 8 4174 Uttendorf
Di	20.2.2024	09:00-17:00	*8*	Produktion & Herstellungsverfahren, Fehler	Ing. Georg Innerhofer	
Mo	4.3.2024	09:00–12:30	4	Kultur und Kulinarik rund um den Brand *Eigene Brände zum Verkochen mitbringen*	Monika Sohneg	Landwirtschaftskammer Rohrbach, Linzer Straße 13, 4150 Rohrbach-Berg
		13:30–17:00	4	Edelbrände in Kombination mit regionalen Produkten, Produktpräsentation *Eigene Brände und dazu passende Produkte mitbringen*	Ing. Eva Lipp	

Zertifikatslehrgang Ausbildung zum/zur Edelbrandsommelier/-ière 2023/24

LFI-Nr. 2450/5 Kursbetreuung: Margit Graser und Andrea Hintenberger

Di	5.3.2024	09:00-17:00	8	Vertiefung Vokabular, Produktpräsentation & Verkostungen *Eigene Brände mitbringen* *Ev. fehlerhafte Brände mitbringen*	Ing. Andreas Ennser	Christian Pirklbauer Oberrauchenödt 16 A-4264 Grünbach
Mi	6.3.2024	09:00-17:00	8	Verkostertraining *Gemeinsame Fahrt mit Bus*	DI Dr. Manfred Gössinger	HBLA für Wein- und Obstbau Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg
Mo	11.3.2024	09:00-17:00	8	Beschreibung und Verkostung von Destillaten, Verschiedene Sorten und Arten von Destillaten	Ing. Ulrich Jakob Zeni	Radlerbauernhof Moser Mitterkirchen 27 4343 Mitterkirchen
Di	12.3.2024	09:00-17:00	8	Einführung in nationale und internationale Destillate	Ing. Ulrich Jakob Zeni	
Di	2.4.2024	09:00-17:00	8	Betriebsbesichtigung Präsentationstechniken & Probepräsentation *Präsentation, Produkt(e), etc. mitbringen*	 Kurt Hattinger	Betrieb Kepplinger Oberhart 2 4113 St. Martin
	18.3.2024	***Abgabe Abschlussarbeit auf e.lfi.at als PDF***				
Mo	8.4.2024	09:00-17:00	8	Abschlusspräsentation	Viktoria Minichberger Ing. Ulrich Jakob Zeni Kurt Hattinger Eva Kitzmüller Margit Graser Christiane Kaltseis	Peter Affenzeller Whiskyplatz 1 4211 Alberndorf

Änderungen vorbehalten!

<u>Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:</u>

- Mindestens 80% Anwesenheit!
- Positive Erfüllung aller Aufgabenstellungen
  - Schriftlich: Betriebs- und Marketingkonzept inkl. Produktpreiskalkulation
  - Mündlich: Marketingkonzept präsentieren + Produkt präsentieren + Verkostungsprobe erkennen und beschreiben