

2002 Stundenplan ZL Ausbildung zum/zur Brotsommelier:ière 2025/26

Datum	Zeit	UE	Inhalt	Referenten	Kursort
Mo 10.11.2025	09.00-11.00	2	Begrüßung – Organisation – Einführung Kommunikation Projektarbeit	Andrea Hintenberger	BBK Rohrbach Linzer Str 13 4150 Rohrbach
	11.00-17.00	6	Marketing, Social Media Auftritt	Günther Baumgartner	
Di 11.11.2025	09.00-17.00	8	Grundlagen der Sensorik	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp,	BBK Rohrbach
Mi 12.11.2025	09.00-17.00	8	Brotkultur – Herstellungsverfahren – Natursauerteig – Gewürze – Verkostungen (Praxistag)	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	BBK Rohrbach
Mo 24.11.2025	09.00-12.00	3	Hygiene	Margit Graser	BBK Hagenberg, Saal
	13.00-17.00	4	Persönlichkeitsbildung: Ziele	Kurt Hattinger	
Di 25.11.2025	09.00-10.30	2	Lebensmittel Codex + Lebensmittelkennzeichnung Eigene Rezepturen mitbringen	Margit Graser	Seminarhaus auf der Gugl Seminarraum 6
	10.45-11.45	1	Exkursion: Brandl Bäckerei Betriebsbesichtigung	Margit Graser	Bäckerei Brandl
	13.00-17.00	4	Kalkulation – Einsatzmöglichkeiten – Produktpräsentation mit praktischen Übungen	Margit Graser	Seminarhaus auf der Gugl Seminarraum 6
Mi 26.11.2025	09.00- 09.50 10.00–12.00	3	Sozialrecht Rechtliche Grundlagen für Brotsommeliers, Gewerberecht	Mag. Manuela Lang Mag. Andrea Arbeithuber	Online
	13.00-13.50 14.00-15.00	2	Steuerrecht Allergeninformationen bei Veranstaltungen	MMag. Robert Ablinger Erika Mittergeber	
Mo 19.01.2026	09.00-17.00	8	Öffentlichkeitsarbeit und Medientraining	Dipl.-Päd. Katharina Schmidt	LK Linz
Mi 21.01.2026	09.00-17.00	8	Erstellung eines Verkostungsdrehbuches, Dramaturgie, Präsentation	Hattinger Kurt	LK Linz
Sa 31.01.2026	09.00-17.00	8	Backtechnologie, Brotansprache, Brotfehler, Qualitätsmerkmale	BM Erwin Heftberge	HTL Wels Lebensmitteltechnologie Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels

2002 Stundenplan ZL Ausbildung zum/zur Brotsommelier:ière 2025/26

Mo 02.02.2026	09.00-12.30	4	Foodpairing Brot und andere Lebensmittel Eigenes Brot mitbringen –	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Küche und Esszimmer BBK Rohrbach
	13.30-17.00	4	Marketing Tipps für Brotpräsentationen und –verkostungen Eigene Brote mitbringen	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	
Di 03.02.2026	09.00-17.00	8	Brotsensorik mit Gewürzen – Fehler im Brot und harmonische Begleiter	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Küche und Esszimmer
Sa 07.02.2026	09.00-17.00	8	Backtechnologie, Brotansprache, Brotfehler, Qualitätsmerkmale	BM Erwin Heftberger	HTL Wels Lebensmitteltechnologie Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Mi 24.02.2026	09.00-17.00	8	Bedeutung von Brot, Vergleich der Inhaltsstoffe, Ernährungsphysiologie Einführung in Brot, Getreide, Zutaten, Warenkunde	Katrin Fischer MSc	ABZ Hagenberg, Seminarraum
Mo 02.03.2026	09.00-17.00	8	Praxistag mit Brot aus aller Welt – Brotkultur in Österreich – Brotsensorik – Brotverwertung	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Seminarraum & Küche Gärtner Anja, 4264 Grünbach, Mitterbach (Mittagessen Forellenwirt)
Di 03.03.2026	09.00-17.00	8	Brot und Kulinarik, Brot in der Küche, Resteverwertung Eigenes Brot mitbringen – Probepräsentation!	Monika Sohneg Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	
Di 10.03.2026	<i>Abgabe Marketingkonzept unter e.lfi - bis 8:00 Uhr</i>				
Di 24.03.2026	09.00- 16.00	8	Abschlusspräsentationen	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp Hintenberger Andrea Christiane Kaltseis	Bezirk Rohrbach
Mi 25.03.2026	09.00- 17.00	8	Exkursionstag	DV Beraterin	

Änderungen vorbehalten!

Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:

- ✓ Mindestens 80%ige Anwesenheit
- ✓ Positive Erfüllung aller Aufgabenstellungen:
Abchlussarbeit, Abschlussarbeitspräsentation, Brotverkostung