

Zertifikatslehrgang Ausbildung zum/zur Edelbrandsommelier/-ière 2025/26

Tag	Termin	Zeit	UE	Inhalte	Referenten	Ort
Mo	12.01.2026	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 Ennsner	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Di	13.01.2026	09.00-17.00	8	Marketing	Daniela Pühringer	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Mo	19.01.2026	09.00-11.00	8	Produktpreiskalkulation	DV-Beraterin	Familie Brandlmayr Vornholz 3 4623 Gunskirchen
		11.00-12.00		Vorstellung Verein-Edelbrandsommelier	Vorstand Verein	
		13.00-17.00		Verkostung und Betriebsbesichtigung	Martin/Waldemar Brandlmayr	
Di	20.01.2026	08.30-10.20	4	Steuerrecht	Mag. Sieglinde Jell-Anreiter	ONLINE über Zoom
		10.30-11.30		Gewerberecht	Mag. Andrea Arbeithuber	
		11.30-12.00		Sozialrecht	Mag. Manuela Lang	
Mo	02.02.2026	09.00-17.00	8	Verkauf: persönliches Auftreten & Produktpräsentation	Kurt Hattinger	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Di	03.02.2026	09.00-11.00	4	Produktkennzeichnung <i>eigene Etiketten mitbringen!</i>	DV-Beraterin	Firlingerhof
		11.00-12.30		Abschlusspräsentation und Projektarbeit	DI Viktoria Minichberger	Horst Hubmer
		13.30-17.00	4	Verkostung und Betriebsbesichtigung	Horst Hubmer	Rexham 27 4612 Scharn
Mo	16.2.2026	09.00-17.00	8	Produktion & Herstellungsverfahren, Fehler	Ing. Georg Innerhofer	Peter Neuwirth
Di	17.2.2026	09.00-17.00	8	Produktion & Herstellungsverfahren, Fehler	Ing. Georg Innerhofer	Salling 7 4623 Gunskirchen Österreich
Mi	18.02.2026	9.00 – 17.00	8	Verkostertraining	DI Dr. Manfred Gössinger	Rennbahnstraße 15, 4600 Wels BBK EF GR WE
Mo	23.02.2026	09.00–12.30	4	Kultur und Kulinarik rund um den Brand <i>Eigene Brände zum Verkochen mitbringen</i>	Monika Sohneg	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
		13.30–17.00	4	Edelbrände in Kombination mit regionalen Produkten, Produktpräsentation <i>Eigene Brände und dazu passende Produkte mitbringen</i>	Ing. Eva Lipp	

Zertifikatslehrgang Ausbildung zum/zur Edelbrandsommelier/-ière 2025/26

Di	24.02.2026	09.00-17.00	8	Vertiefung Vokabular, Produktpräsentation & Verkostungen <i>Eigene Brände mitbringen</i> <i>Ev. fehlerhafte Brände mitbringen</i>	Ing. Andreas Ennser	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
MI	25.2.2026	09.00-17.00	8	Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur, Verkostungstests	Eric Bouton	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Di	10.03.2026	09.00-17.00	8	Beschreibung und Verkostung von Destillaten, Verschiedene Sorten und Arten von Destillaten	Ing. Ulrich Jakob Zeni	BBK EF GR WE Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Mi	11.03.2026	09.00-17.00	8	Einführung in nationale und internationale Destillate	Ing. Ulrich Jakob Zeni	
Mi	18.03.2024	Abgabe Abschlussarbeit auf e.lfi.at als PDF				
Di	24.03.2026	09.00-17.00	8	Betriebsbesichtigung Präsentationstechniken & Probepräsentation <i>Präsentation, Produkt(e), etc. mitbringen</i>	Kurt Hattinger	Betrieb Thomas Schmalwieser, Herrenschützing 8 A-4691 Schlatt
Mi	08.04.2026	09.00-17.00	8	Abschlusspräsentation	Viktoria Minichberger Ing. Ulrich Jakob Zeni Kurt Hattinger Christiane Kaltseis Bettina Hinterberger	Betrieb Thomas Schmalwieser, Herrenschützing 8 A-4691 Schlatt

Änderungen vorbehalten!

Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:

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