

Stundenplan 2430/10 ZL Ausbildung zum/zur Mostsommelier/-ière

Kursbetreuung: Christina Essl

Tag	Datum	Zeit	UE	Inhalt	Referenten	Kursort
Mi	21.10.2026	09:00-11:30	4	Begrüßung – Organisation Persönlichkeitsbildung und Kommunikation	Christiane Kaltseis Christina Essl	Zaisslgut Familie Rohregger Piberbach 10 4533 Piberbach
		12:30-15:00	2	Einführung in der Mostkultur/-geschichte	Josef Hummer	
		15:00 -17:00	2	Bedeutung alter Obstsorten, Pomologie <i>Eigene Sorten mitnehmen - Möglichkeit zur Bestimmung!</i>	Klaus Strasser	
Di	19.01.2027	09:00-17:00	8	Persönlichkeitsbildung, Produktpräsentation und Auftreten	Kurt Hattinger	Köglerhof, Am Großamberg 7, 4040 Großamberg
Di	26.01.2027	09:00-17:00	8	Marketing	Daniela Pühringer	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, SR 9
Mi	03.02.2027	09:00-17:00	8	Verkauf und Produktpräsentation	Kurt Hattinger	Köglerhof, Am Großamberg 7, 4040 Großamberg
Mo	08.02.2027	09:00-17:00	8	Grundschulung Sensorik, Sprache & Vokabular rund um den Most	Andreas Ennser	Köglerhof, Am Großamberg 7, 4040 Großamberg
Di	09.02.2027	09:00-12:00	4	Kochen mit Most, Most in der Küche, Food-Pairing	Monika Sohneg	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, Seminarküche
		12:30-16:30	4	Verkostung der eigenen Produkte <i>Eigene Mostprodukte mitnehmen</i>	Johann Steiner	
Mi	10.02.2027	08:30-10:15	2	Rechtliches: Steuer und Zusatzsteuer	Sieglinde Jell	Online über ZOOM
		10:15-12:00	2	Produktpreiskalkulation	Christina Essl	
Di	23.02.2027	09:00-17:00	8	Sommelierkunde, Trink- und Gläserkunde, Aufgaben als Sommelier, Erlernen der Mostsprache, Geschmackstraining	Eric Bouton	Mostschänke Sacher, Winkling 3, 4484 Kronstorf,
Mi	24.02.2027	09:00-12:30	4	Most und Speck, Most und Käse	Martin Rogenhofer	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, SR 12
		13:00-15:30	2	Rechtliches in der Mostproduktion: Aufzeichnungen Most- produktion - Kellerbuch" und "Obstweinverordnung"	Markus Bunzelt	
		15:30-17:00	2	Lebensmittelkennzeichnung & Hygiene	Christina Essl	

Stundenplan 2430/10 ZL Ausbildung zum/zur Mostsommelier/-ière

Kursbetreuung: Christina Essl

Do	25.02.2027	09:00-12:30	4	Sensorik: Grundlagen, Geschmacksrichtungen, Sensorik und Beschreibung	Johann Steiner	Mostschänke Lohwiesen, Aichbergstraße 62, 4060 Leonding
		13:00-15:30	4	Heurigenmenü mit Mostbegleitung		
Di	02.03.2027	09:00-17:00	8	Most und Kost, Most als Speisebegleiter in der modernen, leichten Küche eigene PKWs/Fahrgemeinschaften	Marianne Edermayr	Gafringerwirt Mittergafring 4 3324 Euratsfeld
Di	09.03.2027	09:00-17:00	8	Professionelle Mostproduktion eigene PKWs /Fahrgemeinsch.	Manfred Gössinger	HBLA Klosterneuburg Wiener Straße 74 oder Agnesstaße 3400 Klosterneuburg
Mi	10.03.2027	08:00-16:00	8	Professionelle Mostproduktion	Manfred Gössinger	
Mo	15.03.2027	Abgabe Abschlussarbeit auf e.lfi.at				
Di	16.03.2027	09:00-17:00	8	Präsentationstechniken & Probepräsentation	Kurt Hattinger Christina Essl	Köglerhof, Am Großamberg 7, 4040 Großamberg
Di	30.03.2027	09:00-17:00	8	Abschlusspräsentationen	Christiane Kaltseis Viktoria Minichberger Johann Steiner Kurt Hattinger Christina Essl	Köglerhof, Am Großamberg 7, 4040 Großamberg
Mi	31.03.2027		8	Exkursion mit Bus		

Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:

- ✓ Mindestens 80%ige Anwesenheit
- ✓ Positive Erfüllung aller Aufgabenstellungen
 - Schriftlich: Betriebs- und Marketingkonzept, Produktpreiskalkulation, Eigenkontrollsystem
 - Mündlich 15 Minuten: Auszug aus dem Betriebs- und Marketingkonzept + Mostverkostung und -beschreibung