

## Ausbildung zum:zur Mostsommelier:ière

Schon die Kelten, Germanen und schließlich die Römer haben den aus der Birne gewonnenen Most getrunken und schätzen gelernt. Mostkultur und Mostkulinarium werden heute auch in unserer gastronomischen Landschaft immer gefragter. Ausgebildete Mostsommeliers sind Fachfrauen und Fachmänner, die nach Abschluss des Lehrgangs selbstständig die Qualität von Most und anderen Mostprodukten beurteilen und einschätzen können. Sie sollen als Bindeglied zwischen Gastronomie, Produzent und Konsument fungieren.

Sie erwerben die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten, um das Erlernte selbstständig in die Praxis umzusetzen.

Aus dem Inhalt:

Produktionsverfahren von Saft, Most, Spezialprodukten

Professionelle Kellerwirtschaft

Geschichte und regionale Sortenkunde

Präsentationstechniken und kommentierte Verkostungen

Beratung von Kundenschaften

Mostkultur und Kulinarium

Abschluss: Vorstellen der Projektarbeit und Vorführung einer Verkostung

Kursbeitrag mit Vorbehalt.

Änderungen vorbehalten.

**Information**

**Kursdauer:** 120 Einheiten

**Kursbeitrag:** 2.800,00 € Kursbeitrag ohne Förderung

850,00 € Kursbeitrag gefördert

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Bäuerliche Familienangehörige,  
Direktvermarkter:innen, Gastwirte, Interessierte,  
Landwirtinnen und Landwirte, Obstbetriebe, Urlaub  
am Bauernhof Anbietende

**Verfügbare Termine**