# ZL Edelbrandsommelier

*Edelbrand-Produzenten und interessierten Personen haben die Möglichkeit ihr Wissen über Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentationen zu vertiefen.*

Der Schwerpunkt dieses Lehrganges liegt nicht nur in Vermittlung der Produktionsgrundlagen, sondern in der Vermittlung über diverse Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten,  Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur. Die Absolventen werden befähigt, selbstständig Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen. Brände, Liköre, Ansatzschnäpse etc. zu präsentieren und "Events" in zu initiieren.

Die Beschreibung und Verkostung von Destillaten und Likören soll sich wie ein roter Faden durch die gesamte Ausbildung ziehen und nicht nur an „Schwerpunkttagen“ behandelt werden.

**Nutzen für die Teilnehmer/innen:**

- Mit der Qualifizierung zum Edelbrandsommelier können neue Einkommensmöglichkeiten in der Region genutzt werden.
- Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Edelbrandspezialitäten
- Aufbau neuer Vermarktungsschienen
- Forcierung des Absatzes

**Ziele des Lehrgangs:**

- Edelbrandsommeliers sind "Botschafter" ihrer Region. Sie können ihre Veranstaltungen in Eigenverantwortung auf ihren Höfen oder in Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, Hotels und Gastronomie, sowie den Ortsgemeinden und vielen anderen regionalen Einrichtungen anbieten. Sie tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen.
- Edelbrandsommeliers tragen zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten bei. Damit steigern sich auch die Absatzmöglichkeiten für die bäuerlichen Spezialitäten der Region und die des eigenen Betriebes.
- Selbstständiges Organisieren und Durchführen von Degustationen und Präsentationen, sowie regionalen "Events"
- Stärkung der bäuerlichen Betriebe durch ein "zusätzliches Standbein"
- Aufbau einer neuen Dienstleistung
- Aufbau eines Netzwerkes

**Eingangsvoraussetzungen:**

- Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion
- Vorkenntnisse im Bereich Vermarktung von Destillaten
- Mindestalter 18 Jahre

**Dauer des Lehrgangs:**

- 6 Module mit insgesamt
- 120 Unterrichtseinheiten

Nähere Informationen zum Lehrplan und Stundenverteilung finden Sie hier.

**Erlangen des Zertifikats durch:**

- 80 % Anwesenheit während des Kurses
- Präsentation der Abschlussarbeit (inkl. Veranstaltungs- und Marketingkonzept)
- Verkosten, Beschreiben und Interpretieren einer Verkostungsprobe

**Nähere Informationen erhalten Sie bei**

Eva-Maria Kriechhammer, LFI Salzburg
0502595 - 3334
eva.kriechhammer@lk-salzburg.at