

ZL Edelbrandsommelier

Der Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrandproduzent:innen und interessierten Personen die Möglichkeit, ihr Wissen über Destillatproduktion, Verkostung und Edelbrandpräsentation zu vertiefen.

Die Ausbildung ermöglicht Ihnen selbstständig professionelle Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen. Sie vertiefen Ihr Wissen über Präsentation, Produktion und Vermarktung. Die Verkostung und Beschreibung von verschiedenen Produkten ist ebenso ein wichtiger Teil der Ausbildung.

Inhalt:

- Organisation und Durchführung von Verkostungen
- Produktpräsentation
- Kultur und Kulinarium rund um den Brand
- Edelbrand- und Likörproduktion
- rechtliche Grundlagen
- Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
- Sensorik
- Persönlichkeitsbildung
- Lehrausgang

Kurs in Kooperation mit dem Obst- und Gartenbauverein Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 27.11.2025





Information

Kursdauer:	124 Einheiten
Kursbeitrag:	2.601,00 € Kursgebühr
	527,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Bauern und Bäuerinnen, Destillatproduzent:innen,
	Mitarbeiter:innen von Buschenschänken und
	Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen
	rund um Destillate

Verfügbare Termine

10.01.2026 09:00, Wals-Siezenheim

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort Wals-Siezenheim
Beginn 10.01.2026 09:00

Ende 11.04.2026 17:00

Örtlichkeit Hotel Königgut, Oberfeldstraße 1, 5071

Wals-Siezenheim

Information Eva-Maria Lintschinger, Tel +43 50 2595 - 3334,

eva.lintschinger@lk-salzburg.at

Kursnummer 5-0013276

Trainer:in Ing. Ulrich Jakob Zeni

Mate Kende
Dr. Rupert Mayr
und 3 mehr

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

Termin 1 10.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2 29.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 3 30.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

und 15 mehr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 27.11.2025