

Methodik & Didaktik

Um die Wissensvermittlung lebendig zu gestalten, werden die Theorieeinheiten sehr eng mit praktischen Beispielen gekoppelt. Im gesamten Ausbildungskonzept wird laufend ein direkter Bezug zur Praxis hergestellt.

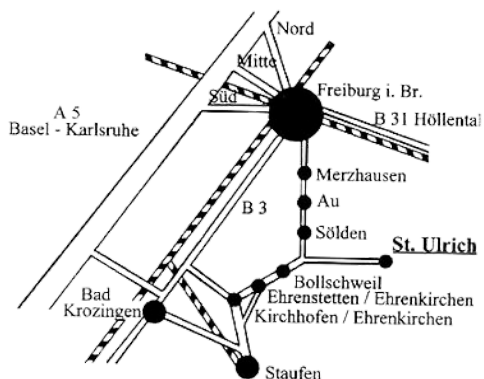
Die Inhalte werden in Form von Workshops, Gruppenarbeiten, Aufgabenstellungen, Erfahrungsaustausch, Fallbeispielen und Exkursionen erarbeitet. Es werden dadurch Diskussions- und Gesprächsmöglichkeiten geschaffen und ein Austausch untereinander ermöglicht.

Inhalte des Zertifikatslehrgangs

- Einführung, Geschichte & Kultur - 16 UE
- Produktion - 24 UE
- Persönlichkeitsbildung, Marketing, Produktpräsentation - 40 UE
- Kultur und Kulinarium rund um den Brand - 28 UE
- Rechtliche Grundlagen - 4 UE
- Abschlussprüfung - 8 UE

Insgesamt 120 UE für den gesamten Lehrgang
(1 UE = 50 min)

Standort



Weitere Informationen & Anmeldung

Bildungshaus Kloster St. Ulrich
Landvolkshochschule
St. Ulrich 10
79283 Bollschweil

+49 (0) 7602 9101-0

info@bksu.de

www.bksu.de

© Bilder adobe.stock.com



Zertifikatslehrgang

**Ausbildung
zum Edelbrandsommerlièr /
zur Edelbrandsommelière**

Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI**



**Bildungshaus
Kloster St. Ulrich**
Landvolkshochschule



Deutsche Edelbrand
Sommeliers
Sinnesgenuss

Ihr Wissen wächst

Ausbildung zum Edelbrandsommerlier / zur Edelbrandsommelière

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrand- und Likörproduzent:innen, Mitarbeiter:innen in Brennereien und interessierten Personen die Möglichkeit, ihr Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentationen zu vertiefen.

Die Schwerpunkte dieses Lehrganges reichen von der Vermittlung der Produktionsgrundlagen bis hin zu diversen Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten und dem Auftreten in der Öffentlichkeit.

Die AbsolventInnen bekommen Informationen, wie sie selbstständig Edelbrandverkostungen organisieren und durchführen können. Brände, Liköre, Ansatzschnäpse u.ä. können ebenfalls professionell präsentiert und Events initiiert werden.

Ziele der Ausbildung

Obst- und Getreidebrände haben in den Ländern rund um den Bodensee eine lange Tradition. Edelbrandsommeliers und -sommelières sind Botschafter:innen ihrer Region. Sie arbeiten mit Tourismusorganisationen, Hotels und der Gastronomie zusammen, um diese bäuerlichen Produkte vorzustellen und die Kultur der Edelbrände zu verbreiten. Dies fördert das Bewusstsein der Konsumenten und steigert die Absatzmöglichkeiten sowie Einkommensquellen.

- Organisation und Durchführung von Degustationen
- erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit
- angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit
- Edelbrand- und Likörproduktion
- Sensorik
- Trink- und Gläserkultur
- rechtliche Grundlagen

Nutzen für die Teilnehmenden

Teilnehmende am Zertifikatslehrgang profitieren von neuen Dienstleistungen für ihre Kunden, der Nutzung regionaler Netzwerke, dem Aufbau neuer Vermarktungsschienen und der Absatzsteigerung durch Kundenbewusstseinsbildung. Zudem erweitern sie ihr Angebot für Hofladen, Restaurant und ähnliche Betriebe sowie ihre eigenen Fähigkeiten.

Zielgruppe

Brenner:innen, Bauern und Bäuerinnen, Destillatproduzent:innen, Mitarbeitende von Brennerein und Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate

