



WIFI OBERÖSTERREICH

## 8535 Ausbildung zum Qualitätsmost-Experten

Spüren, begreifen, erleben und schmecken sie NEU unser "Kulturgut" Most. Durch moderne Kellereitechnik, saubere Verarbeitung und spannende Produktinnovationen wurden Apfel- und Birnenwein salonfähig. Tiefe Einblicke in Geschichte, Produktion, Sensorik und Speisebegleitung machen Sie zum Experten für das Zukunftsprodukt Qualitätsobstwein.

**11.02.2019 - 12.02.2019**

WIFI Linz

**240,00 EUR**inkl. Verkostung und  
Unterlagen**11.2. und 12.2.2019,****Mo 9 bis 17 Uhr, Di 9 bis****14 Uhr**

Kursdauer: 14.0 (Einheiten)

Wiener Straße 150

4021 Linz

## 8535 Ausbildung zum Qualitätsmost-Experten

Spüren, begreifen, erleben und schmecken sie NEU unser "Kulturgut" Most. Durch moderne Kellereitechnik, saubere Verarbeitung und spannende Produktinnovationen wurden Apfel- und Birnenwein salonfähig. Tiefe Einblicke in Geschichte, Produktion, Sensorik und Speisebegleitung machen Sie zum Experten für das Zukunftsprodukt Qualitätsobstwein.

**Die Zielgruppe:**

Personen aus der Gastronomie, Hotellerie, Fachhandel und Privatpersonen.

**Die Inhalte:**

- Einführung und Geschichte: Vom Most zum Qualitätsobstwein, das Kulturgut unserer Region
- Die Staatliche Prüfnummer
- Information über die Kooperationen Mostbarone und Mosttraun4tler
- Was bedeutet Pomologie
- Verkostungen
- Besuch 2er Erzeugungsbetriebe Qualitätsbetrieb
- Einstieg in die Kellereitechnik und in die Produktion, vom Apfel und der Birne zum Qualitätsprodukt
- Verkostung
- Bedeutung von Most heute - Lifestyle, Harmonie, Innovation
- Sensorik
- Verkostung Most, Cider und Obstperlwine in Verbindung mit kleinen kulinarischen Schmankerl von süß bis pikant - Qualitätsweinbegleitungen zu Salat, Fisch, Fleisch und Süßem

---

© 2018 by WIFI Oberösterreich / Alle Rechte vorbehalten