

**Seminartermin:**

**17.09.18, 09:00 - 30.04.19, 17:00**  
124,00 Unterrichtseinheiten

**Seminarort:** wird noch bekannt  
gegeben

**Anmeldung:**

bis spätestens 07.09.2018  
**LFI-Kursnummer:** 2430/13E  
beim **LFI-Kundenservice:**  
Telefon: 050/6902-1500  
Fax: 050/6902-91500  
E-Mail: [info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)  
Internet: [ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at)

**Kursbeitrag:**

gefördert: € 440,00 (für Bäuerinnen,  
Bauern und Familienangehörige –  
nähere Informationen unter  
[foerderung.lfi-ooe.at](http://foerderung.lfi-ooe.at))  
nicht gefördert: €2.200,00

**Trainer/-in:**

Dr. HR Siegfried Bernkopf Pensionierter  
Agrarbiologe mit Kenntnissen in den  
Bereichen Obstbau, Obstverarbeitung  
und Pomologie, Gottfried Scholler  
Spezialist für Markenaufbau u. -führung,  
Ing. Andreas Ennsner Obstbauberater NÖ  
LK mit Schwerpunkt in der  
Obstverarbeitung; GF des  
Obstbauverbandes Mostviertel;  
geprüfter Bundesverkoster für  
Obstweine (Most); Trainer bei Most- &  
Edelbrandsommelierlehrgängen; Juror  
für Most- & Edelbrandprämierungen auf  
Landes- u. Marianne Edermayr

Fachvorständin der Abteilung "Ernährung, Hotellerie und Gastronomie" an der HLW Haag.  
Sommelière an Schulen, Trainerin für Mostsommeliers., Paula Langmayr Kooperation mit:

**LFI Oberösterreich**

# Ausbildung zum/zur Mostsommelier/-ière

## Zertifikatslehrgang

**Seminarbeginn: Mo. 17.09.2018, 09:00 Uhr**

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 Erlernete selbstständig in die Praxis umzusetzen.

Produktionsverfahren von Saft, Most, Spezialprodukten

Professionelle Kellerwirtschaft

Geschichte und regionale Sortenkunde

Präsentationstechniken und kommentierte Verkostungen

Beratung von Kundschaften

Mostkultur und Kulinarium

Abschluss: Vorstellen der Projektarbeit und Vorführung einer Verkostung

**Ihr Wissen wächst** 

[ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

