Ausbildung zum:zur Mostsommelier:ière

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 Erlernte selbstständig in die Praxis umzusetzen.
Aus dem Inhalt:
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

Kursbeitrag mit Vorbehalt.

Vorläufiger Stundenplan

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	120 Einheiten
Kursbeitrag:	2.800,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 850,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Familienangehörige, Direktvermarkter:innen, Gastwirte, Interessierte, Landwirtinnen und Landwirte, Obstbetriebe, Urlaub am Bauernhof Anbietende

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at