

## Zertifikatslehrgang: Ausbildung zur Mostsommelière / zum Mostsommelier - Interessenten

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Mostproduzent:innen, Gastronomen und interessierten Personen die ideale Basis, sich Wissen über die Mostgeschichte, -produktion und -verkostung anzueignen. Es werden Vermarktungsmöglichkeiten aufgezeigt, Produktpräsentationen erläutert und durch persönlichkeitsbildende Elemente ergänzt. Die Lehrgangsabsolvent:innen können selbstständig Mostverkostungen organisieren, Most mit Speisen präsentieren & kombinieren und Events in diesem Umfeld initiieren.

Inhalte	der	Ausbi	ldung:
---------	-----	-------	--------

- 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

(Änderungen vorbehalten)

Interessiert? Dann merken Sie sich für den nächsten Zertifikatslehrgang vor!

Wenn sich genügend Interessentinnen & Interessenten finden, planen wir den nächsten Lehrgang.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025





## Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Fachbereich: Einkommenskombination, Direktvermarktung,

Pflanzenbau

## Verfügbare Termine

## 01.01.2028 00:00,

Beginn 01.01.2028 00:00

Ende 02.01.2028 00:00

Information LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, Ifi@lk-vbg.at

Kursnummer 8-0004302
Veranstalter LFI Vorarlberg

Termin 1 01.01.2024, 09:00 - 10:00 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025