

## LFI Zertifikatslehrgang **Edelbrandsommelier / Edelbrandsommelière**

Der LFI-Zertifikatslehrgang *Edelbrandsommelier / Edelbrandsommelière* bietet Edelbrand- und Likörproduzenten und interessierten Personen die ideale Basis sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostung, Vermarktung und Edelbrandpräsentation anzueignen. Die ausgebildeten Sommeliers tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen, tragen zur Bewusstseinsbildung für bäuerliche Spezialitäten bei und steigern damit auch die Absatzmöglichkeiten. Der Kurs wird vom österreichischen **Ländlichen Fortbildungsinstitut Vorarlberg (LFI)**, in Zusammenarbeit mit dem **Verein Deutsche Edelbrand Sommeliers**, dem **Verband Badischer Klein- und Obstbrenner** und dem **Bildungshaus Kloster St. Ulrich**, Landvolkshochschule durchgeführt.

---

### Zielgruppe

---

Brenner:innen, Bäuerinnen und Bauern, interessierte Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeiter:innen in Direktvermarktungsbetrieben und Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate

---

### Inhalte

---

Alle in Zusammenhang mit Edelbränden, Ansatzbränden, Likören und Spirituosen:

- Einführung, Kultur, Geschichte, nationale und internationale Spirituosen
- Arten/Sorten von Spirituosen, Verkostung und Beschreibung von Destillaten
- Herstellungsverfahren und Produktion
- Sensorik
- Der Weg zur Marke ICH
- Soft Skills anstatt Hard Selling
- Verkostungspräsentationen, Tisch-/Gläserkultur
- Culinarium rund um den Brand
- Kommunikationstechniken
- Markttrends
- Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
- Fehler und Ursachen von Fehlern
- Kalkulation, Finanzierung
- Rechts- und Steuerfragen

---

### Seminarort

---

**Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule**

St. Ulrich 10

79283 Bollschweil

[www.bksu.de](http://www.bksu.de)

---

## Termine

---

Der Lehrgang umfasst **120 Unterrichtseinheiten** (14 Seminartage, aufgeteilt in 7 Module mit je 2 Tagen verteilt über das Winterhalbjahr 2024/25), eine Fachexkursion sowie den Abschlusstag.

Modul 1: **Mi, 16. & Do, 17. Oktober 2024**  
Modul 2: **Do, 24. & Fr, 25. Oktober 2024**  
Modul 3: **Mo, 09. & Di, 10. Dezember 2024**  
Modul 4: **Mo, 27. & Di, 28. Januar 2025**  
Modul 5: **Mo, 03. & Di, 04. Februar 2025**  
Modul 6: **Mo, 24. & Di, 25. Februar 2025**  
Exkursion: **Mi, 26. Februar 2025**  
Modul 7: **Do, 13. März & Fr, 14. März 2025**  
Abschlusstag: **Fr, 21. März 2025**

*Terminänderungen vorbehalten.*

---

## Referierende

---

Arthur Nägele, Ulrich Jakob Zeni, Simon Weiß u.a.

---

## Teilnehmerbeitrag

---

Im Teilnehmerbeitrag sind enthalten:

- die Seminargebühr für alle Seminareinheiten
- die Seminarunterlagen und Materialkosten
- Unterkunft und Verpflegung an allen Seminartagen und dem Abschlusstag
- die Exkursionskosten

**Kurskosten inkl. Übernachtung im Doppelzimmer 3.050,- €**

**Kurskosten inkl. Übernachtung im Einzelzimmer 3.200,- €**

Zubuchbar: Sensorikkoffer Aromabar BOXX Premium mit 60 Aromen, Aufpreis 300,- €

---

## Abschluss & Zertifikat

---

Voraussetzungen für den Abschluss mit LFI-Zertifikat sind die 80% Anwesenheit, eine schriftliche Abschlussarbeit, die Präsentation der Abschlussarbeit und die Präsentation eines Destillats.

Aufbauend ist der Abschluss mit dem international anerkannten Intermediate Certificate in Wines and Spirits (offizielle WSET Level 2 Spirits examination) möglich.

### Weitere Informationen & Anmeldung

Bildungshaus Kloster St. Ulrich; Tel +49 (0) 7602/9101-0 oder info@bksu.de

*Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.*