

Start frei für die frisch gebackenen Edelbrandsommeliers

Edelbrandsommeliers sind Botschafter ihrer Region und tragen zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten, insbesondere von Schnäpsen, bei.

18 Teilnehmende haben im Frühjahr 2022 in Salzburg den LFI Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier abgeschlossen. Bei der Prüfung präsentierten die Kandidat*innen ihre Abschlussarbeit und mussten im Anschluss drei Destillate erkennen. Es galt nicht nur die Schnäpse zu erkennen und zu beschreiben, sondern diese auf Fehler (z.B. Nachlauf, Essigstich usw.) zu überprüfen. Die gestellten Aufgaben bewältigten alle mit Bravour.

Den frisch gebackenen Edelbrandsommeliers, vier Frauen und vierzehn Männer aus den verschiedenen Regionen und Bundesländern, wurden im Zuge der Salzburger Bauernherbsteröffnung in Tamsweg die Zertifikate verliehen.

Wir gratulieren allen Absolvent*innen ganz herzlich!

Im Bild:

1. Reihe von hinten links nach rechts: Stefan Ganitzer (Großarl); Manfred Prodingner (Mariapfarr); LK Kammeramtsdirektor Dr. Nikolaus Lienbacher; Johann Schiefer (Tamsweg);
2. Reihe: Matthias Seidl (Wals); Thomas Muckenhammer (Anthering); Dr. Heinrich Burgstaller (Döbriach - Ktn); Bernadette Brunauer (Krispl); Sascha Ecker (Salzburg); Iris Peturnig (Mariapfarr); Eva-Maria Kriechhammer (LFI Salzburg); Marianne Wartbichler (Obst- und Gartenbauverein Salzburg); Barbara Röck (Bad Hofgastein); Sebastian Gschaider (Anthering); Alois Brunauer (Krispl); Hedwig Steiner (Piesendorf)

Nicht am Foto: Roman Essig (Rutesheim - DE); Felix Flöckner (Elixhausen); Peter Laireiter (Mondsee); Paul Seidl (Wals); DI Johann Steinecker (Sankt Ruprecht an der Raab – Stmk);