

# Edelbrand-Sommelier 2025

## Qualifizierungskonzept

## Inhalt

1. Struktur .....	3
2. Module .....	5
2.1 Sensorik I-II .....	5
2.2 Herstellung von Edelbränden I-II.....	6
2.3 Beschreibung von Bränden I-II .....	7
2.4 Obstbrände I-II.....	8
2.5 Sensorik Edelbrände I-II.....	9
2.6 Einführung in die Software Bayernbrand I-II.....	10
2.7 Streuobst (-brände) I-II.....	11
2.8 Bayerische Spezialitäten.....	12
2.9 Food Pairing mit Edelbränden.....	13
2.10 (Wild-) Kräuterspirituosen und Likörpraktikum I-II .....	14
2.11 Gläserkunde .....	15
2.12 Fassreifung .....	16
2.13 Alkohol, Genuss, Gesundheit .....	17
2.14 Kalkulation .....	18
2.15 Cocktails mit Edelbränden .....	19
2.16 Destillatprobenmoderation I-II .....	20

## 1. Struktur

In der Summe umfasst die Qualifizierung Edelbrand-Sommelier 96 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten. Diese sind in vier Unterrichtsblöcke zu jeweils 3 Tagen aufgeteilt. Die Kurstage umfassen jeweils 8 UE, in der Regel zweigeteilt in Vor- und Nachmittagsprogramm. Im Anschluss an die zwölf tägige Weiterbildung folgt der zweitägige Prüfungsblock.

### Block 1 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
Fr	24.01.2025	09:00	12:15	Sensorik I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Sensorik II	4	✓	
Sa	25.01.2025	09:00	12:15	Herstellung von Edelbränden I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Herstellung von Edelbränden II	4	✓	
So	26.01.2025	09:00	12:15	Beschreibung von Bränden I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Beschreibung von Bränden II	4	✓	
Mi	29.01.2025	18:00	19:00	Einführung Aromabox (online)			

### Block 2 - Veitshöchheim

Tag	Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
Fr	07.02.2025	09:00	12:15	Obstbrände I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Obstbrände II	4	✓	
Sa	08.02.2025	09:00	12:15	Sensorik Edelbrände I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Sensorik Edelbrände II	4	✓	
So	09.02.2025	09:00	12:15	Einführung in die Software Bayernbrand I	4		✓
		13:00	16:15	Einführung in die Software Bayernbrand II	4		

### Block 3 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
Fr	21.02.2025	09:00	12:15	Streuobst (-brände) I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Streuobst (-brände) II	4	✓	
Sa	22.02.2025	09:00	12:15	Bayerische Spezialitäten	4	✓	✓
		13:00	16:15	Food Pairing mit Edelbränden	4		
So	23.02.2025	09:00	12:15	(Wild-) Kräuterspirituosen und Likörpraktikum I	4	✓	✓
		13:00	16:15	(Wild-) Kräuterspirituosen und Likörpraktikum II	4	✓	

### Block 4 - Kulmbach

Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
07.03.2025	09:00	12:15	Gläserkunde	4	✓	✓
	13:00	14:30	Fassreifung	2	✓	
	14:45	16:15	Alkohol, Genuss, Gesundheit	2		
08.03.2025	09:00	12:15	Kalkulation	4	✓	✓
	13:00	16:15	Cocktails mit Edelbränden	4		
09.03.2025	09:00	12:15	Destillatprobenmoderation I	4	✓	✓
	13:00	16:15	Destillatprobenmoderation II	4	✓	

### Prüfung - Kulmbach

Datum	Anfang	Ende	Thema
29.03.2025	09:00	12:00	Schriftliche Prüfung
30.03.2025	08:00	19:30	Mündliche Prüfung

## 2. Module

### 2.1 Sensorik I-II

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Grundlagen von:

- sensorischer Wahrnehmung und Analyse
- Physiologie und Psychologie der Sensorik
- Kennenlernen von sensorischen Wechselwirkungen und Interaktionen
- Schwellenwerte für Geschmack und die individuelle Konzentrationsschwelle
- Methodik der Verkostung
- Aromenprofile erkennen und beschreiben
- Fehleranalyse und Qualitätssicherung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- sensorische Wahrnehmungen systematisch zu analysieren
- die Methodik der Verkostung anzuwenden
- Aromenprofile zu erkennen und zu beschreiben
- Fehler in der Produktion zu analysieren und Maßnahmen zur Qualitätssicherung zu benennen

## 2.2 Herstellung von Edelbränden I-II

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Einführung in die Herstellung von Edelbränden:

- Aufbau einer Brennanlage
- Beschreibung des Brennvorgangs von der Frucht bis zum Edelbrand
- Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe
- Potenzial von Streuobstwiesen und alten Sorten
- Gärung und Destillation
- Einfluss von Wasser und anderen Zusätzen
- praktische Demonstration der Herstellung („Live-Brennen“)
- anschließende Verkostung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- die Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe zu erklären
- den Prozess der Gärung und Destillation zu beschreiben
- den Einfluss von Wasser und Zusätzen zu erläutern

## 2.3 Beschreibung von Bränden I-II

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Merkmale und Charakteristika verschiedener Edelbrände:

- Klassifikation und Typisierung
- Aromenprofile und sensorische Merkmale
- Vergleich und Kontrast zwischen verschiedenen Bränden
- Rechtliche Grundlagen & Spirituosen-Grundverordnung (EU) 2019/787
- Off-Flavour erkennen und beschreiben
- Fehler in Destillaten – Ursache und Entstehung (alkoholische Gärung, Vor- und Nachlauf)
- Verkostungstechniken und -methoden

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- Edelbrände zu klassifizieren und zu typisieren
- Aromenprofile und sensorische Merkmale zu erkennen und zu beschreiben
- Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Bränden zu analysieren
- Rechtliche Grundlagen und Verordnungen zu erörtern
- Verkostungstechniken anzuwenden

## 2.4 Obstbrände I-II

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Spezifische sensorische Analyse von Obstbränden:

- Charakteristika verschiedener Obstbrände
- Aromenprofile und sensorische Merkmale
- Vergleich und Bewertung
- Praktische Verkostungen

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- die Charakteristika verschiedener Obstbrände zu beschreiben
- Aromenprofile und sensorische Merkmale zu erkennen
- Obstbrände zu vergleichen und zu bewerten
- praktische Verkostungen durchzuführen



## **2.5 Sensorik Edelbrände I-II**

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Vertiefte sensorische Analyse und Bewertung von Edelbränden:

- Erweiterte Verkostungstechniken
- Analyse komplexer Aromenprofile
- Sensorische Fehlerdiagnose
- Praxisorientierte Verkostungen

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- erweiterte Verkostungstechniken anzuwenden
- komplexe Aromenprofile zu analysieren
- sensorische Fehler zu diagnostizieren
- praxisorientierte Verkostungen durchzuführen

## 2.6 Einführung in die Software Bayernbrand I-II

### **Umfang:**

8 UE

### **Inhalte:**

Einsatz von Software zur Produktionssteuerung und Qualitätssicherung:

- Funktionen und Anwendungen der Bayernbrand-Software
- Vor- und Nachteile EDV-gestützter Sensorikprogramme
- Datenerfassung und -auswertung
- Praktische Übungen mit der Software
- *Die Teilnehmenden absolvieren die Prüfung zum „LWG-Sensorik-Zertifikat-Destillat“. Dafür erkennen sie die Grundgeschmacksarten, können Proben nach aufsteigender Süße sortieren, Produkte in einem Dreieckstest zuordnen, Produkte nach aufsteigender Farbintensität sortieren, unterscheiden Fruchtarten bei Destillat-Blindverkostungen und setzen eine bewertende und beschreibende Prüfung um*

### **Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- die Funktionen und Anwendungen der Bayernbrand-Software zu erläutern
- Daten zur Produktionssteuerung und Qualitätssicherung zu erfassen und auszuwerten
- die Software in praktischen Übungen anzuwenden

## **2.7 Streuobst (-brände) I-II**

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Bedeutung und Nutzung von Streuobst in der Edelbrandherstellung:

- Streuobstsorten und ihre Eigenschaften
- Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte
- Praktische Anwendungen und Verkostungen
- Marktpotenziale und Vermarktung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- die Bedeutung und Nutzung von Streuobst zu erklären
- verschiedene Streuobstsorten zu benennen und ihre Eigenschaften zu beschreiben
- ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit zu bewerten
- Marktpotenziale zu analysieren und Vermarktungsstrategien zu entwickeln

## 2.8 Bayerische Spezialitäten

**Umfang:**

4 UE

**Inhalte:**

Spezialitäten der bayerischen Edelbrandkultur:

- Traditionelle bayerische Edelbrände
- Regionale Besonderheiten und Rezepturen
- Praktische Verkostungen und Analysen
- Kulturelle Bedeutung und Vermarktung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- traditionelle bayerische Edelbrände zu beschreiben
- regionale Besonderheiten und Rezepturen zu erkennen
- praktische Verkostungen durchzuführen
- die kulturelle Bedeutung und Vermarktung zu analysieren

## 2.9 Food Pairing mit Edelbränden

**Umfang:**

4 UE

**Inhalte:**

Kombination von Edelbränden mit Speisen:

- Grundlagen des Food Pairings
- Sensorische Harmonien und Kontraste sowie Maskierungen
- Praktische Anwendungen und Verkostungen
- Kreative Rezeptentwicklung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- die Grundlagen des Food Pairings zu erklären
- sensorische Harmonien und Kontraste sowie Maskierungen zu erkennen
- kreative Rezeptideen zu entwickeln und anzuwenden
- praktische Verkostungen durchzuführen

## **2.10 (Wild-) Kräuterspirituosen und Likörpraktikum I-II**

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Herstellung von Analyse und Spirituosen und Likören:

- Herstellungstechniken und Rezepturen
- Aromaprofile von Kräuterspirituosen
- Praktische Übungen und Verkostungen
- Qualitätskontrolle

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- Herstellungstechniken und Rezepturen für Spirituosen und Liköre zu beschreiben
- Aromaprofile von Kräuterspirituosen zu analysieren
- praktische Übungen und Verkostungen durchzuführen
- Qualitätskontrollen anzuwenden

## 2.11 Gläserkunde

**Umfang:**

4 UE

**Inhalte:**

Einführung in die Bedeutung der richtigen Gläserwahl:

- Einfluss des Glases auf die Wahrnehmung von Aromen
- Verschiedene Glastypen und deren Herstellung und Verwendung
- Praktische Anwendungen und Empfehlungen

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- den Einfluss des Glases auf die Aromawahrnehmung zu erklären
- verschiedene Glastypen und deren spezifische Verwendung zu benennen
- Empfehlungen zur Gläserwahl zu geben

## 2.12 Fassreifung

**Umfang:**

2 UE

**Inhalte:**

Prozesse und Auswirkungen der Fassreifung auf Edelbrände:

- Holzarten und ihre Eigenschaften (insbesondere Eiche – als Hauptholzart für Fässer)
- Einfluss von Fassgröße und -form
- Unterschied und Besonderheit zwischen „Fässer brennen“ und „Fässer toasten“
- Reifungsprozesse und chemische Veränderungen
- Geschmacksentwicklung durch Fassreifung
- Holzalternativen im Sinne der Nachhaltigkeit (Tank Staves, Fasseinsätze, Chips und Powder, Eno Cubes, Sticks)

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- verschiedene Holzarten und deren Eigenschaften zu erläutern
- den Einfluss von Fassgröße und -form zu beschreiben
- die Reifungsprozesse und chemischen Veränderungen während der Fasslagerung zu erklären
- die Geschmacksentwicklung durch Fassreifung zu bewerten



## **2.13 Alkohol, Genuss, Gesundheit**

**Umfang:**

2 UE

**Inhalte:**

Verantwortungsbewusster Umgang mit Alkohol:

- Gesundheitsaspekte des Alkoholkonsums
- Genuss und Kultur von Edelbränden
- Präventive Maßnahmen und Aufklärung
- Soziale und rechtliche Aspekte

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- Gesundheitsaspekte des Alkoholkonsums zu erläutern
- den Genuss und die Kultur von Edelbränden zu verstehen
- präventive Maßnahmen und Aufklärungsmethoden zu benennen
- soziale und rechtliche Aspekte zu analysieren

## 2.14 Kalkulation

**Umfang:**

4 UE

**Inhalte:**

Wirtschaftliche Aspekte der Edelbrandherstellung:

- Kostenkalkulation und Preisgestaltung
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- Marktanalyse und Wettbewerbsfähigkeit
- Budgetierung und Finanzplanung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- Kosten zu kalkulieren und Preise zu gestalten
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen durchzuführen
- Marktanalysen zu erstellen und die Wettbewerbsfähigkeit zu bewerten
- Budgets zu planen und Finanzpläne zu erstellen

## 2.15 Cocktails mit Edelbränden

**Umfang:**

4 UE

**Inhalte:**

Kreation und Mixen von Cocktails mit Edelbränden:

- Grundlagen der Mixologie
- Klassische und moderne Cocktails mit Edelbränden
- Praktische Anwendung und Kreativität
- Präsentation und Verkostung

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- die Grundlagen der Mixologie zu erklären
- klassische und moderne Cocktails mit Edelbränden zu mixen
- kreative Cocktailrezepte zu entwickeln
- Cocktails zu präsentieren und zu verkosten

## 2.16 Destillatprobenmoderation I-II

**Umfang:**

8 UE

**Inhalte:**

Moderation von Destillatproben:

- Präsentationstechniken
- Sensorische Beschreibungen
- Interaktive Verkostungen
- Feedback und Diskussion

**Lernziele:**

Der Studierende ist im Stande:

- Destillatproben professionell zu moderieren
- sensorische Beschreibungen klar und präzise zu vermitteln
- interaktive Verkostungen durchzuführen
- Feedback zu geben und Diskussionen zu leiten