

NUTZEN FÜR DIE TEILNEHMER:INNEN

Die Teilnehmer:innen erhalten fachliches und praxisorientiertes Wissen für die Produktion, Verarbeitung und Veredlung des Steirischen Ölkürbis sowie von Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

- Dieses Wissen trägt zur erfolgreichen Bewirtschaftung des eigenen Betriebes bei
- Die Kursteilnehmer:innen profitieren von den Erfahrungen der anderen und erhalten von den Referent:innen Impulse für die Bewirtschaftung des eigenen Betriebes (Absatzsteigerung, Produktauftritt, etc.)
- Kürbiskernölsommeliers können ihr Wissen und ihre Erfahrungen im Rahmen von Produktpräsentationen, Verkostungen, Marketingveranstaltungen, Messen, Schule am Bauernhof und/oder Laienverkostungen weitergeben

KOSTEN

€ 1.139,00 geförderter Kurspreis*

€ 2.278,00 ungeförderter Kurspreis
(inkl. Lehrgangsunterlagen für die Theorie- und Praxiseinheiten)

*Informationen über den geförderten Personenkreis erhalten Sie unter: www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung



© Stefan Kristofersich

ZLG KÜRBISKERNÖLSOMMELIER/-IERE 2023

ANMELDUNG UND INFORMATIONEN

Anmeldung bis spätestens Dienstag, 24. Jänner 2023 an:

LFI Steiermark
Hamerlinggasse 3
8010 Graz

T 0316/8050 1305
E zentrale@lfi-steiermark.at
I www.stmk.lfi.at

VERANSTALTER

LFI Steiermark in Kooperation mit
LK Steiermark und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

**STEIRISCHES
KÜRBIS
KERNÖL
g.g.A.**

weitere Informationen
LFI STEIERMARK

Maria Jantscher
T 0316/8050 1372
Mobil 0664/602596 1372
E maria.jantscher@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at



© Stefan Kristofersich

ZLG

LFI STEIERMARK

Zertifikatslehrgang

**Kürbiskernölsommelier/-iere
2023**

Ihr Wissen wächst

www.stmk.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Raum

Das Land
Steiermark

Europäische
Landwirtschaftspolitik für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Herzlichen Empfang in
den Mitgliedern des
Landes



ZERTIFIKATSLEHRGANG KÜRBISKERNÖLSOMMELIER/IERE 2023

ZIEL DER AUSBILDUNG

Kürbiskernöl wird meist als würzig aromatische Marinade auf Salat serviert. Das grüne Gold kann aber viel mehr.

In diesem Zertifikatslehrgang bilden wir Sie zum **zertifizierten Kürbiskernölsommelier/iere** aus. Sie bekommen einen umfassenden Überblick über die Entstehung und Kultur des Steirischen Ölkürbis, befassen sich mit Produktion und Qualitätssicherung, schärfen Ihre Sinne im Bereich Sensorik und lernen, welche Qualitätsparameter für ein hochwertiges Öl ausschlaggebend sind.

Die Verwendungsvielfalt und die kulinarischen Möglichkeiten sind neben rechtlichen Informationen, Marketing und Produktpräsentation zentraler Bestandteil dieser Ausbildung. In Theorie und Praxis sowie auf Exkursionen zu landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben, zu Ölmühlen und auf Veredelungsbetriebe führen wir Sie durch das „steirische Kürbisjahr“ und bieten Ihnen Gelegenheit, sich auch mit der betriebs-eigenen Qualitätssicherung zu befassen.

ZIELGRUPPE

Landwirt:innen, Mitarbeiter:innen von Ölmühlen und Genussläden, Seminarbäuer:innen, Profiverkoster:innen, interessierte Personen

AUSBILDUNGSPLAN

In den **112 Unterrichtseinheiten** werden folgende Qualifikationen vermittelt:

- Einführung, Geschichte und Kultur des Steirischen Ölkürbis
- Produktion und Qualitätssicherung
- Sensorik und Qualitätsparameter
- Kulinarik und Verwendungsvielfalt
- Persönlichkeitsbildung
- Marketing und Produktpräsentation
- E-Marketing und Social Media
- Sozial- und Steuerrecht

KURSABSCHLUSS

Für den positiven Kursabschluss und den Erhalt des Zertifikates sind folgende Voraussetzungen erforderlich:

- mindestens 80% Anwesenheit im Zertifikatslehrgang
- Verfassen und Vorlegen einer fachspezifischen schriftlichen Abschlussarbeit
- mündliche Präsentation dieser Abschlussarbeit
- praktische Verkostung von Kürbiskernölproben und die schriftliche Beurteilung bzw. Interpretation dieser Proben



REFERENT:INNEN

Berater:innen und Praktiker:innen der LK Steiermark, der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, des Institut Dr. Wagner Lebensmittel Analytik GmbH, uvw.

TERMINE

Starttermin: Di., 07. Feb. 2023 im GH Schneeberger und Ölmühle Hartlieb, Heimschuh und **Mi., 08. Feb. 2023** im Impulszentrum Lebring, jeweils von 9.00 bis 17.00 Uhr

Weitere Termine Online: 14. Feb. 2023; 01. März 2023, 01. Jun. 2023, 03. Okt. 2023

Weitere Termine in Präsenz: 02. Mrz. 2023; 16. und 17. Mrz. 2023; 11. und 12. Mai 2023; 21. und 22. Juni 2023; 05. Juli 2023; 18. Okt. 2023; ein Exkursionstag Ende August/ Anfang September 2023

Kursabschluss am Freitag, 24. November 2023. Insgesamt 13 Präsenz-Kurstage davon ein Tag Abschlusspräsentation am Steiermarkhof in Graz