



# Die Welt der Weine & Brände

Sommelier-Ausbildungen im WIFI Salzburg

# WIFI-Wein- und Edelbrand-Ausbildungen

Österreich ist ein Weinbaugebiet mit ca. 50.000 ha Weinbaugebiet, wovon ca. zwei Drittel mit weißen und ein Drittel mit roten Rebsorten bestockt ist. Österreichs Weine sind auch international ausgesprochen erfolgreich, was uns bereits diverse Preise und Parker Punkte beschert hat. Wir bieten vom Sommelier Österreich über den Jung-Sommelier hin zum Diplom-Sommelier alle Ausbildungen für eine erfolgreiche (internationale) Karriere in der Weinbranche an.

## Jungsommelier

Die Ausbildung zum Jungsommelier ist der Berufseinstieg in die Welt der Weine. Ziel der Ausbildung ist professionelles Weingrundwissen und die praktische Umsetzung im Service.

## Sommelier Österreich

Die Ausbildung zum Sommelier Österreich ist eine anerkannte, berufsbegleitende Ausbildung im Tourismus. Sie perfektionieren in 150 Lehreinheiten Ihre Kenntnisse über österreichische Weine, von der Sensorik über Weinbau bis hin zu Service und Kommunikation mit Gästen.

## Diplom-Sommelier

Der WIFI Diplom-Sommelier ist eine international anerkannte Ausbildung, die Sie zum kompetenten Ansprechpartner rund um das Thema Wein macht. Sie kennen nicht nur österreichische Weine, sondern kennen die besten Weinbaugebiete weltweit und können Weine auch in englischer Sprache präsentieren.

## Sparkling Wine Connaisseur

Der Sparkling Wine Connaisseur beschäftigt sich mit nationalen und internationalen Schaumweinen.

## Edelbrand-Experte

Die Ausbildung zum Edelbrand-Experten behandelt vorwiegend heimische Edelbrände und ist für die weiterführende Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier verpflichtend. In dieser Ausbildung lernen Sie Edelbrände in seiner Komplexität kennen und können diese in den jeweiligen Fachkreisen mit entsprechendem Know-how anbieten.

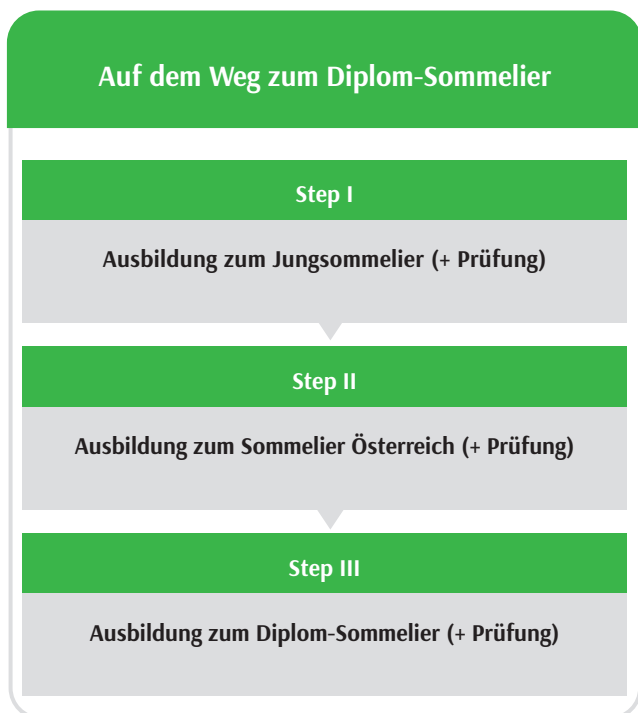
## Edelbrand-Sommelier

Aufbauend auf die Ausbildung zum Edelbrand-Experten können Sie sich in 48 weiteren Lehreinheiten zum Edelbrand-Sommelier ausbilden lassen. Hier erhalten Sie zusätzliches Know-how über den Spirituosen Markt, Liköre und deren Herstellung, Detailwissen über die verschiedenen Rohstoffe, Sensorik nach DLG, Gläserkunde uvm. Die Produktschwerpunkte umfassen von Whiskey über Gin, Rum und Wodka bis hin zu Absinth eine breite Palette. Abgerundet wird die Ausbildung mit einem Praxistag bei der Walser Brennhammer. Die Prüfung findet schriftlich, sensorisch und mit einem Fachgespräch statt.

## Weine der Welt

Seminarreihe rund um Weinsensorik, Weinbaugebiete, Sortenkunde und vieles mehr.

# WIFI-Sommelier-Ausbildungen



Direkt zu den  
Sommelier-Ausbildungen unter  
[wifisalzburg.at/weltderweine](https://wifisalzburg.at/weltderweine)



**Abschlussprüfung Diplom-Sommelier international  
mit Zeugnis (auch in Englisch) und Diplom,  
Schild, Nadel & Taste de Vin (für Auszeichnungen)**

# Jungssommelier Ausbildung

## WIFI-Zeugnis

### Ihr Berufseinstieg in die Welt des Weines.

**Kompetente Weinberatung ist längst ein unentbehrlicher Schlüssel zum gastronomischen Erfolg. Im WIFI qualifizieren Sie sich in einem modular aufgebauten Ausbildungssystem zum gefragten Profi in Sachen Wein. Starten Sie jetzt Ihre Berufslaufbahn mit dem ersten Schritt: der Ausbildung zum Jungssommelier.**

### Ihr Nutzen

- Sie steigen in die Berufswelt der Weine ein.
- Sie können Ihre Kunden kompetent beraten.
- Sie qualifizieren sich für die Ausbildung zum Diplom Sommelier.
- Profitieren Sie von fachkundigen Trainern und Sommeliers, die Sie beim Schärfen Ihres Geschmackssinns begleiten und Sie dabei unterstützen, sich auf Ihre Berufslaufbahn in der Welt des Weines vorzubereiten.

### Inhalte

Holen Sie sich in der praxisbetonten WIFI-Ausbildung zum Jungssommelier die nötige Kompetenz, um Ihren Gästen souverän das passende Glas Wein empfehlen zu können. In 80 Lehreinheiten erarbeiten Sie sich Wissen und praktisches Können in:

- Sensorik - Österreichische Weine verkosten und Weinfachausdrücke
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau, Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden
- Weinland Österreich
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Internationale Weinbaugebiete
- Weinservice
- Käse und Wein
- Weinkartengestaltung und Kalkulation
- Präsentations- und Verkaufshilfen
- Selbst-, Fach- und Sozialkompetenz.

### Ziel

Professionelles Weingrundwissen und praktische Umsetzung im Service.

### Zielgruppe

Alle, die sich auch beruflich für Wein interessieren.

### Voraussetzung

- Für die Prüfungszulassung zum Jungssommelier ist erforderlich:
- Mindestalter 17 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)
- Mindestanwesenheit 75 % im Vorbereitungskurs
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI

**Seminarleiter:** DS Florian Zeif, Restaurant Oedhof Freilassing

## Trainer-Steckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Ist seit 2007 selbstständiger Unternehmer mit familiengeführtem Hotel- und Restaurantbetrieb

**Qualifikationen:** 1998 Ausbildung zum Restaurantfachmann  
2006 IHK-Ausbildung zum Restaurantmeister  
2007-2009 Ausbildung zum Diplom-Sommelier im WIFI Salzburg  
div. Kurse WIFI Trainerakademie

**Trainingsschwerpunkte:** Weinservice, Verkostungstechnik, Weinländer Deutschland, Ungarn, Neue Welt



Dipl.-Somm. Florian Zeif  
Lehrgangleiter Jungssommelier



**Dauer:** 80 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.150,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4. – 15.11.2024	Mo – Fr 9.00 – 17.00	41143014
17.2. – 1.4.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00 Präsenz und Mo, Di 9.00 – 13.00 E-Learning	41143024

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
31.3. – 11.4.2025	Mo – Fr 9.00 – 17.00	41143034

**Ort: St. Johann**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.5. – 3.6.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	41143044



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41143x](https://wifisalzburg.at/41143x)

## Abschlussprüfung Jungsommelier

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

**Ihre Investition:** € 200,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25. – 26.11.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	41144014
8. – 9.4.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	41144024

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23. – 24.4.2025	Mi, Do 9.00 – 17.00	41144034

**Ort: St. Johann**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10. – 11.6.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	41144044



Direkt zur Prüfung oder unter  
[wifisalzburg.at/41144x](https://wifisalzburg.at/41144x)



# Ausbildung Sommelier Österreich

## WIFI-Zeugnis

### Vorprüfung zum Diplom Sommelier

**Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Desto gefragter sind top ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zu Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines.**

Der WIFI-Lehrgang zum Sommelier Österreich ist eine anerkannte Top-Ausbildung für Tätigkeiten in gehobenen Restaurants, im Weinhandel oder exquisiten Fachhandel. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

### Ihr Nutzen

- Sie qualifizieren sich für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie.
- Sie vertiefen Ihr Wissen über den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.
- Sie tauschen sich mit angehenden Sommeliers aus.

### Inhalte

Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst 136 Lehreinheiten samt Exkursionen.

Perfektionieren Sie Ihre Kompetenzen in den Bereichen:

- Aufgaben Sommelier
- Weinkartengestaltung und Getränkealkulation
- Sensorik: Degustation österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau und Kellertechnik
- Weinland Österreich

- Getränkekunde & Grundlagen Bierservice am Gast und Bier brauen
- Weinservice, Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Kommunikation und Umgang mit Gästen, im Team
- Exkursion Brauerei und Brennerei

### Hinweise

- Wir empfehlen in jedem Fall eine erfolgreiche absolvierte Grundausbildung (z.B. Ausbildung Jungsommelier), bevor Sie an der Ausbildung zum Sommelier Österreich teilnehmen.
- Die Unterrichtsfächer Weinbau, Kellerwirtschaft, Weinrecht und Weinfehler werden im Rahmen einer 4-tägigen Exkursion ins Burgenland unterrichtet. Zuzüglich zum Unterricht finden Exkursionen statt. Die Kosten für die Übernachtung und Verpflegung vor Ort sind vom Kursteilnehmer zu tragen.

### Ziel

Diese umfassende Ausbildung vertieft das Wissen um den österreichischen Wein und legt einen starken Fokus auf die Praxis. In 136 Lehreinheiten samt Exkursion bereiten Sie sich intensiv auf den Beruf des Sommeliers vor.

### Zielgruppe

Weinkenner bzw. Fachpersonal aus der Gastronomie, Hotellerie, Weinwirtschaft, dem Weinhandel, Absolventen der Ausbildung zum Jungsommelier und Weinexperten sowie Teilnehmer des Aufbaulehrgangs der Weinakademie Österreich.

### Voraussetzung

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau bzw. der Doppellehre Koch/

- Köchin-Restaurantfachmann/frau oder Hotel- & Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- & Gastgewerbe bzw. Weinbau plus
- 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr Praxis bei Nachweis einer Doppellehre).
- Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre Praxis im Service, im einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen oder Nachweis über den erfolgreichen Abschluss der Prüfung zum Jungsommelier (ersetzt 2 Jahre einschlägige Berufspraxis) oder
- Nachweis über den erfolgreichen Abschluss des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie sowie
- Mindestalter bei Prüfung: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)
- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI. Die Erfüllung der geforderten Voraussetzungen wird anhand der eingereichten Prüfungsanträge überprüft. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis

**Dauer:** 136 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.900,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7. – 25.10.2024	Mo – Sa 9.00 – 17.00	41142014
13.1. – 5.3.2025	Mo – Mi 9.00 – 17.00 Präsenz (6 Kurstage) Mo – Mi 9.00 – 13.30 Live Online (16 Halbtage)	41142034
22.4. – 14.5.2025	Mo – Sa 9.00 – 17.00	41142044

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4. – 22.11.2024	Mo – Sa 9.00 – 17.00	41142024
28.4. – 4.6.2025	Mo – Mi 9.00 – 17.00	41142054



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41142x](https://wifisalzburg.at/41142x)

## Abschlussprüfung Sommelier Österreich

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

**Ihre Investition:** € 400,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5. – 7.11.2024	Mi, Fr 9.00 – 17.00	41145014
12. – 14.3.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	41145034
26. – 28.5.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	41145044

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2. – 4.12.2024	Mo, Mi 9.00 – 17.00	41145024
16. – 18.6.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	41145054



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41145x](https://wifisalzburg.at/41145x)

## Trainer-Steckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Weingut Gober & Freinbichler

**Qualifikationen:** Dipl. Sommelier & Certified Sommelier

**Trainingsschwerpunkte:**

**Jungsommelier & Sommelier Österreich:**

Grundlagen der Sensorik, Aufgaben und Berufsleitbild d. Sommeliers, Österr. Weinbauggebiete, Praktisches Weinservice, Korrespondierende Getränke zum Menü, Weinkartengestaltung Weinbau, Kellertechnik, Weingesetz

**Diplom Sommelier:**

Weinland Spanien, Portugal, Schaumweine der Welt, Fortified Wines, Weinsprache Deutsch/Englisch Vertiefende Sensorik, Wein Stilistiken Weinservice, Verkostungstechnik, Weinländer Deutschland, Ungarn, Neue Welt



Dipl.-Somm.  
Gerald Freinbichler  
Lehrgangsteiter  
Sommelier Österreich



# Diplom Sommelier

## WIFI-Zeugnis

**Ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute.**

WIFI-Diplom-Sommeliers verfügen über ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute. Sie verfügen über eine perfekte Ausbildung, die diesen hohen Erwartungen vollumfänglich gerecht wird.

### Ihr Nutzen

- Sie perfektionieren Ihre Kenntnisse über internationale Weine.
- Sie verfeinern Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie

### Inhalte

- Weinpräsentation in Deutsch und Englisch
- Weinbeurteilung und Sensorik
- Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte
- Gourmetkunde und Genussworkshop Käse & Wein
- Mitarbeiterführung
- Getränkekunde: Schaumweine int. und Fortifieds

### Ziel

In dieser weiterführenden Top-Ausbildung perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse über internationale Weine. Unter Anleitung erfahrener Trainer verfeinern Sie in 128 Lehreinheiten Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie.





**Zielgruppe:** Absolventen der Ausbildung zum Sommelier Österreich (Teil I) aus allen Bundesländern Österreichs.

**Voraussetzung:** Erfolgreicher Abschluss der Ausbildung zum Sommelier Österreich Teil I.

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 128 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.950,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. – 11.3.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	41140024

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4. – 21.11.2024	Mo – Sa 9.00 – 17.00	41140014



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41140x](https://wifisalzburg.at/41140x)

## Abschlussprüfung Diplom Sommelier

Die Abschlussprüfung zum diplomierten Sommelier erfolgt in schriftlicher, mündlicher und praktischer Form. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein WIFI-Diplom und die begehrte Diplom-Sommelier-Nadel. Außerdem kann ein Diplom-Sommelier-Schild als Qualitätssiegel für den Betrieb zum Selbstkostenpreis von € 15,- erworben werden.

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24. – 26.3.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	41141024

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3. – 5.12.2024	Di, Do 9.00 – 17.00	41141014



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41141x](https://wifisalzburg.at/41141x)



## Trainer-Steckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Ist seit 1994 Trainer und Lehrgangsführer

**Qualifikationen:** Diplom-Sommelier, Diplom Käsesommelier, Diplom Edelbrand Sommelier, seit 2014 selbstständiger Unternehmer im Weinhandel und Unternehmensberater im Käse- und Weinhandel

### Trainingsschwerpunkte:

Diplom Sommelier  
Diplom Käsesommelier  
Diplom Edelbrand Sommelier  
Sparkling Sommelier  
Lehrlingsakademie



Dipl.-Somm.  
Johannes Einzenberger  
Lehrgangsführer Dipl.-Sommelier

# Sparkling Wine Connaisseur (Sommelier)

## WIFI-Zeugnis

Der „Sparkling Wine Connaisseur“ ist ein Lehrgang, der umfassende Kenntnisse über die Schaumweine in Österreich, Europa und der Neuen Welt vermittelt.

### Inhalte

- Geschichte, Weingesetz, Sensorik, Statistiken
- Produktion von diversen Schaumweinprodukten
- Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich
- Champagner, Crémants & Co
- Schaumweinprodukte international:
  - Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, restliches Europa und die Neue Welt

### Zielgruppe

Die Ausbildung eignet sich für alle, die sich privat wie auch beruflich für Schaumweine interessieren ebenso wie für Absolventen des Sommelier Österreichs sowie Diplom Sommeliers.

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
18. – 22.11.2024	Mo – Fr 9.00 – 17.00	41172024
19. – 23.5.2025	Mo – Fr 9.00 – 17.00	41172014



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41172x](https://wifisalzburg.at/41172x)

## Abschlussprüfung Sparkling Wine Connaisseur (Sommelier)

Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Connaisseur“. Absolventen des Lehrganges Sommelier Österreich und Diplom Sommelier erhalten bei erfolgreich abgelegter Prüfung das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Sommelier“.

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 200,-

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
27.11.2024	Mi 9.00 – 17.00	41173024
2.6.2025	Mo 9.00 – 17.00	41173014



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41173x](https://wifisalzburg.at/41173x)

# Ausbildung zum Edelbrand-Experten

## WIFI-Zeugnis

**Diese Ausbildung behandelt die gesamte Bandbreite der heimischen Edelbrände. Von der Rohstoffkunde, über die Herstellung bis hin zur sensorischen Degustation und Vermarktung setzen sich die Teilnehmenden mit allen Teilbereichen dieser speziellen Produktkategorie intensiv auseinander um fachlich fundiert beraten zu können. Die praxisnahe Ausbildung wird durch eine Exkursion abgerundet.**

### Ihr Nutzen

- Sie sind Profi im Service und wollen Ihr Expertenwissen um das Thema Edelbrände aufwerten.
- Als Verkaufsprofi wissen Sie Ihr Wissen perfekt beratend einzusetzen.
- Nach den ersten Tastings entsteht bereits Ihr eigenes Netz an Produkten.

### Inhalte

Mit der Ausbildung zum Edelbrand-Experten wird die Vielseitigkeit von Edelbränden in allen Teilbereichen – von der Herkunft der Rohstoffe über die Herstellung bis hin zur Degustation – thematisiert.

Ziel der Ausbildung ist es, das Thema Edelbrände in seiner Komplexität ganzheitlich kennenzulernen um Kunden, Gäste oder Interessierte im Lebensmittelhandel, der Gastronomie oder in Fachkreisen fachlich fundiert beraten zu können. Private Interessenten können ihr Fachwissen im Bereich der Edelbrände umfassend vertiefen.

### Zielgruppe

- Lebensmittelgroßhandel (Category Manager, Einkäufer, Vertriebsverantwortliche, etc.)
- Gastronomie (F&B Manager, Wirte, Servicemitarbeiter)
- Erzeuger und bäuerliche Direktvermarkter

- Fachjournalisten
- Lehrende Privatpersonen mit besonderem Interesse an Edelbränden und Vorkenntnissen in diesem Fachbereich

**Hinweis:** Die Ausbildung ist Grundlage für die weiterführende Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier.

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 600,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23. – 31.10.2024	Mi, Do 9.00 – 17.00	40051014
5. – 20.2.2025	Mi, Do 9.00 – 17.00	40051024



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40051x](https://wifisalzburg.at/40051x)



# Ausbildung zum Diplom-Edelbrand-Sommelier

## WIFI-Zeugnis und -Diplom

**Aufbauend auf den erworbenen Kenntnissen in der Ausbildung zum Edelbrand-Experten erweitern Sie Ihr Wissen in Sachen Obst, Herstellung und Qualität von Edelbränden und schärfen Ihre sensorischen Bewertungen. Im Praxisteil beschäftigen Sie sich mit allen Schritten der Produktion - vom Einmaischen über den Brennvorgang bis zur Verkostung. All das hilft Ihnen, Ihre Kunden fachlich noch kompetenter beraten zu können. Freuen Sie sich auf eine umfassende Auswahl an regionalen und internationalen Destillaten.**

### Inhalte

#### Einleitung:

- Spirituosenmarkt: Konzerne, Verkaufszahlen, Konsum, Abbau von Alkohol im Körper, gesundheitliche Betrachtung
- Erweiterung um alternative Rohstoffe wie Trester, Zuckerrohr, Bier, Treber, Wurzeln, Hefebrand
- Liköre und ihre Herstellung, Ansätze, Typen und entsprechende Extraktionsmethoden
- Analyse der Obstbepflanzung nach Standortbedingungen wie Bodenbeschaffenheit, Klima, etc.
- Charakteristika bestimmter Obstsorten aus spezifischen Regionen (z.B. Wachauer Marillen)
- Detaillierte Untersuchung wichtiger Obstsorten, Rohstoffe und Herstellungsverfahren unter Berücksichtigung bekannter Marken und ihrer Unterscheidungsmerkmale

#### Produktschwerpunkte:

- Whiskey
- Weinbrand
- Gin, Wacholder, Genever
- Wodka
- Rum, Aquavit
- Obstbrände (heimische Destillate)
- Grappa, Bitter
- Liköre
- Tequila, Mezcal
- Arrak, Anis (Ouzo, Pastis, Raki, Sambuca), Absinth

#### Themenschwerpunkte:

- Sensorik nach DLG-Prüfverfahren, Vokabular, Degustation
- Harmonie Spirituosen und Speisen (Welche Spirituose passt zu welchem Gericht)
- Serviervorgaben, Gläserkunde, Rituale und Mythen beim Genuss, Harmonie zu non-food (z.B. Zigarren), Temperaturen Getränke und Glas
- Obst beurteilen (faule Äpfel dabei)
- Einmaischen
- Hefe- und Nährsalzzugabe
- Schutzsäuerung, pH-Messung
- Gärbehälter
- Etiketten-Text zusammenstellen
- Eigene Maische brennen
- Fraktionierung (Sensorik)
- Destillat verdünnen
- Wasserqualität testen
- Kältetrübung
- Filtration Labormaßstab
- Lagereinfluss am Whiskey zeigen
- Sirup ausmischen

#### Exkursion

- Streuwiese / Obstanbau
- Brennereien

#### Zielgruppe

Absolventen des Edelbrandexperten.

#### Voraussetzung

positiv abgeschlossene Ausbildung Edelbrandexperte

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 48 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 850,- einschl. Arbeitsunterlagen



**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5. – 14.5.2025	Mo – Mi 9.00 – 17.00	40063014



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40063x](https://wifisalzburg.at/40063x)

## Abschlussprüfung zum Diplom-Edelbrand-Sommelier

schriftlich, sensorisch und Fachgespräch

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

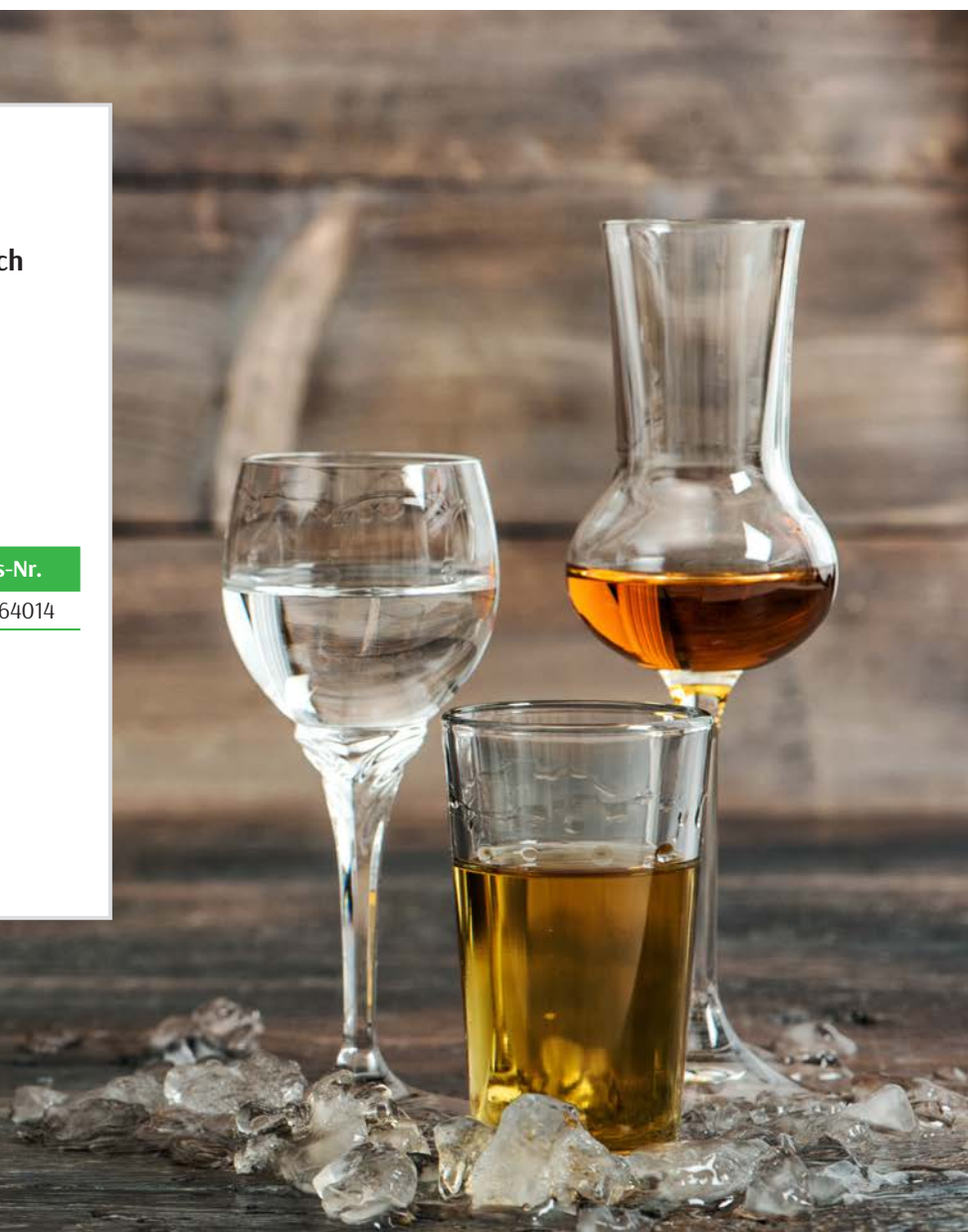
**Ihre Investition:** € 200,-

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20. – 21.5.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	40064014



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40064x](https://wifisalzburg.at/40064x)





# Seminarreihe „Weine der Welt“ für Genießer & vinophile Kenner

Sie wollten sich schon immer näher mit dem Thema Wein auseinandersetzen? Wissenswertes rund um Weinsensorik, Weinbaugebiete und Sortenkunde erfahren?

Dann ist die Seminarreihe für Einsteiger „Weine der Welt“ genau die richtige für Sie!

## Ihr Nutzen

- Einführung in die Welt des Weines mit Wissensvermittlung.
- Es gibt eine Verkostungsreihe, die Sie um die ganze Welt führt. Dazu werden allgemeine Weinthemen vermittelt wie: „Wie verkoste und bewerte ich richtig Wein? Einen privaten Weinkeller gestalten, Wein lagern, Wein öffnen und optimal auf den Trinkgenuss vorbereiten, Weine zu Speisen kombinieren, das richtige Weinglas etc.“.
- Lernen Sie in 7 Modulen die Weine der Welt sowie die Wein- & Tischkultur kennen.

## Zielgruppe

Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über die Weine der Welt aneignen möchten.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- pro Modul.

## Seminarleiter

- Dipl.-Sommelier Johannes Einzenberger,
- St. Gilgen; Dipl.-Sommelier Gerald Freinbichler, Fuschl am See



# 1.) Weißweine aus Österreich

## Inhalte

Erleben Sie in dieser Verkostung das Weißweinland Österreich und seine Rebsortenvielfalt. Dazu lernen Sie zunächst auf was es beim Verkosten ankommt. Das Erleben mit den 4 Sinnen. Die unterschiedlichen Weintypen und ihre Charakteristiken. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen Weißweinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.11.2024	Do 18.30 – 21.30	41177014

# 2.) Rotweine aus Österreich

## Inhalte

Der Aufstieg Österreichs zum Rotweinland wird Ihnen in diesem Modul anhand einer Verkostung österreichischer Rotweine vermittelt. Ergänzend zu Themen wie „Rotweinbereitung einst und heute“, „Rotweincuvéés“ und „Alterung von Rotwein“ erfahren Sie auch Wissenswertes über die Gestaltung eines privaten Weinkellers. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen Rotweinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12.12.2024	Do 18.30 – 21.30	41178014

[wifisalzburg.at](http://wifisalzburg.at) / +43 (0) 662 8888 411

# 3.) Weinländer der Welt Teil 1: Frankreich, Spanien, Portugal

## Inhalte

Lernen Sie die großen Weinklassiker aus Frankreich, Spanien und Portugal kennen und erfahren zudem die Funktion von Gläsern und vom richtigen Umgang mit Weinen. Sie lernen, wie Sie Weine optimal auf ihren Trinkgenuss vorbereiten können, wann Sie Weine belüften oder dekantieren sollen. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn internationalen Weinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
16.1.2025	Do 18.30 – 21.30	41179014



## 4.) Weinländer der Welt Teil 2: Deutschland, Italien, Neue Welt

### Inhalte

Lernen Sie die großen Weinklassiker aus Deutschland, Italien und der Neuen Welt kennen und erfahren Sie dazu Grundbegriffe der Harmonielehre von Speisen und Getränken. Anhand von Verkostungsbeispielen erfahren Sie, welche Weine Sie zu welchen Speisen kombinieren können. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn internationalen Weinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- pro Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.1.2025	Do 18.30 – 21.30	41180014

## 5.) Champagner & Co

### Inhalte

Schaumweine zählen zu den erlesensten Weinen der Welt - allen voran Champagner. Wie werden sie hergestellt und was sind die Besonderheiten? Sie erfahren in diesem Modul alles Wissenswerte über die Welt der „prickelnden Weine“. Dazu lernen Sie vieles über die Aperitifkultur kennen und wie Weine Ihren Gästen servieren sollen. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn österreichischen und internationalen Schaumweinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschl. Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.2.2025	Do 18.30 – 21.30	41182014





## 6.) Käse und Wein

### Inhalte

Käse aus industrieller Produktion unterscheidet sich optisch nicht immer von bäuerlich produzierten Käsen. Und so wie industriell erzeugter Käse nicht gleich „banaler Käse“ bedeutet, ist es auch nicht möglich „artisanal“ erzeugte Käse als den wahren Inbegriff von Käsekultur zu sehen. Was unterscheidet aber nun Kleinerzeuger wie Hofkäsereien, von Großkäsereien. Wie kann man als „Laie“ den Unterschied erkennen und worauf sollte man achten, wenn man Käse kauft und genießt. Immer mehr Menschen suchen heute das Individuelle und Besondere. Käse bietet eine Menge davon. In Kombination mit Wein ergeben sich zusätzliche Facetten, die solch ein „Gaumen-Meeting“ zu wahren Erlebnissen machen können. In dieser Verkostung erleben Sie affinierte und veredelte Käse ebenso, wie die Unterschiede zwischen „industriell“ und „artisanal“ erzeugten Käsen, kombiniert mit einzigartigen Weinen.

**Ihre Investition:** € 140,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
6.3.2025	Do 18.30 – 21.30	41187014

## 7.) Bio- und Naturwein

### Inhalte

Licht im Biowein-Dschungel: Konventionell – Bio – Biodynamisch

- Schmeckt man den Unterschied?
- Wodurch unterscheiden sich die Zertifizierungen?
- Verkosten sie Weine prominenter Erzeuger in allen Stilrichtungen.
- Erfahren sie Hintergründe zur Bewirtschaftung und Erzeugung.

Naturwein – Boom beendet: vom Hype zurück zur Realität!

- Was ist eigentlich Naturwein?
- Was ist geblieben vom Hype der vergangenen Jahre?
- Österreichs Top Weinerzeuger mit Alternativer Stilistik

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.3.2025	Do 18.30 – 21.30	41184014

## Anmeldung und Details der Seminarreihe:



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41183x](https://wifisalzburg.at/41183x)

# Unsere Fördertipps

Für berufliche Aus- und Weiterbildung können vielfältige Fördermöglichkeiten in Anspruch genommen werden. Wir haben für Sie die wichtigsten Förderungen zusammengefasst. Bitte beachten Sie: Trotz sorgfältiger Recherche und laufender Aktualisierungen können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Inhalte übernehmen. Durch diese Förderinformation entsteht für Sie kein Rechtsanspruch auf die angeführten Förderungen.

## Förderungen für Privatpersonen

### Bildungsscheck des Landes Salzburg

für Kurskosten über € 200,-

- 50 % der Kurskosten, max. € 1.100,-
- Personen über 50 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns: 50 % der Kurskosten, max. € 1.400,-
- Personen über 18 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns mit der Pflichtschule als höchstem Abschluss: 80 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
- Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
- Vorbereitungskurse zur Ablegung der außerordentlichen Lehrabschluss-prüfung: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
- Ausbildungen zur Heimhilfe, Pflegeassistenz, Pflegefachassistenz, Diplom-pflegekraft: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
- Fachkräfteausbildungen im Bereich digitale Berufe/Kompetenz mit mind. 200 Stunden Kursdauer: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
- Für andere Kurse im IT-Bereich (z.B. Mediendesign, Grafikdesign und Fotografie) liegt die Förderobergrenze bei 50 % der Kurskosten, max. € 1.100,-

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Förderung für Meister- und Befähigungsprüfungen

- Prüfungsgebühr: Der Bund übernimmt beim ersten und zweiten Antritt 100% der Prüfungsgebühr.

Mehr Informationen unter [www.wko.at/weiterbildung/pruefungsgebuehren-meister-befaeahigungspruefung](http://www.wko.at/weiterbildung/pruefungsgebuehren-meister-befaeahigungspruefung)

- Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister- oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50% der Kurskosten, max. € 2.200,-

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Steuervorteile durch Weiterbildung

Aufwendungen für Bildungsmaßnahmen sind als Werbungskosten abzugsfähig, wenn sie Kosten für Fortbildung, Ausbildung im verwandten Beruf oder eine umfassende Umschulung darstellen. Infos erhalten Sie bei Ihrem Finanzamt oder Steuerberater.

Mehr Informationen unter [www.bmf.gv.at](http://www.bmf.gv.at)

## Ausbildung finanzieren mit Bildungskredit

Bildungsdarlehen einer Bank ermöglichen die Finanzierung angestrebter Höherqualifikationen. Ein Bildungsdarlehen deckt die Kosten ab, die im Zusammenhang mit der Aus- und Weiterbildung auftreten können.

## Zinsenlose Teilzahlung

Zahlen Sie in Raten, ganz ohne Mehrkosten.

Voraussetzung: Der Kurs dauert länger als 2 Monate und die letzte Rate wird spätestens vor Kursende bezahlt.

Mehr Informationen unter

E [info@wifisalzburg.at](mailto:info@wifisalzburg.at) oder T 0662 8888-411

## Leistungen des Arbeitsmarktservice AMS

### Aus- und Weiterbildungsbeihilfen

Wenn Sie arbeitslos sind und einen Kurs besuchen wollen, dann unterstützt Sie das Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen in dieser Zeit mit Aus- und Weiterbildungsbeihilfen.

### Weiterbildungsgeld

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine gesetzliche Bildungskarenz oder Freistellung gegen Entfall der Bezüge vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Weiterbildungsgeld.

### Bildungsteilzeitgeld

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine Bildungsteilzeit vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Bildungsteilzeitgeld. Details erfahren Sie beim Arbeitsmarktservice Salzburg.

Mehr Informationen unter T 0662 8883-0 | [www.ams.at/salzburg](http://www.ams.at/salzburg)

## Förderungen für Lehrlinge

### Lehrstellenförderung: Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung

Unterstützt wird die Teilnahme von Lehrlingen im letzten Jahr der Lehrzeit oder von Personen, deren Lehrzeitende max. 36 Monate zurückliegt. Der Bund übernimmt 100 % der Kurskosten (inkl. allfälliger USt.) pro Teilnahme.

Detailinfos und Auskünfte über die Förderbarkeit von Kursen erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Salzburg: T 0662 8888-391, E [wfuchs@wks.at](mailto:wfuchs@wks.at).

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

## Förderungen für Unternehmen

### Bildungsscheck des Landes Salzburg

Selbstständig Erwerbstätige; Personen (u.a. auch Asylwerber:innen und Pensionist:innen), die eine selbstständige Erwerbstätigkeit ausüben und der Pflichtversicherung unterliegen

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Qualifizierungsförderung für Beschäftigte

Das Arbeitsmarktservice (AMS) fördert Weiterbildungen von gering qualifizierten und älteren Arbeitskräften mit dem Ziel, die Fähigkeiten der Arbeitskräfte zu verbessern und so deren Arbeitsplätze zu sichern und deren Einkommen zu erhöhen.

#### Welche Zielgruppen sind förderbar?

- Arbeitskräfte, die höchstens die Pflichtschule abgeschlossen haben
- weibliche Arbeitskräfte, die eine Lehre oder eine berufsbildende mittlere Schule abgeschlossen haben
- Arbeitskräfte, die das 45. Lebensjahr vollendet und eine höhere Ausbildung als Pflichtschule haben

#### Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?

- Das Arbeitsverhältnis ist vollversicherungspflichtig oder karenziert.
- Die Weiterbildung ist arbeitsmarktrelevant und überbetrieblich verwertbar.
- Die Weiterbildung verfolgt ein oder mehrere vorgegebene Ziele.
- Die Weiterbildung dauert mindestens 16 Stunden.
- Die Weiterbildung wurde zwischen Ihnen und Ihrer Arbeitskraft vereinbart.
- Sie legen dem Arbeitsmarktservice – als Teil des Antrags – ein Angebot des Kursveranstalters oder eine Kopie aus dem Kurskatalog vor.
- Sie stellen Ihren vollständigen Antrag spätestens 1 Woche vor Beginn der Weiterbildung.

Mehr Informationen unter [www.ams.at](http://www.ams.at)

### Lehrstellenförderung: Zwischen- und überbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen

#### Gefördert werden

- Ausbildungsverbundmaßnahmen im Rahmen des Berufsbildes
- Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus im Ausmaß von 75 % der Kurskosten bis zu einer Gesamthöhe von max € 3.000,-. Zusätzlich können Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bis zu einer Gesamthöhe von 75 % der Kurskosten, gesamt max. € 500,- gefördert werden. Die geförderte Ausbildungszeit muss auf die Arbeitszeit angerechnet werden.
- Lehre mit Matura ohne Verlängerung der Lehrzeit unter Anrechnung auf die Arbeitszeit, Abgeltung der kollektivvertraglichen Bruttolehrlingsentschädigung im Ausmaß der Kurszeiten.

#### Zusätzlich können pro Lehrling gefördert werden:

- Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bis 75 % der Kurskosten pro Lehrling max. € 500,-, pro Kalenderjahr und Lehrbetrieb max. € 5.000,-

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

### Lehrstellenförderung: Maßnahmen für Lehrlinge mit Lern-schwierigkeiten

#### Gefördert werden Kosten

- bei zusätzlichem Berufsschulunterricht auf Grund der Wiederholung einer Berufsschulklasse
- von Vorbereitungskursen auf Nachprüfungen in der Berufsschule oder auf die theoretische Lehrabschlussprüfung
- von Nachhilfekursen auf Pflichtschulniveau in den Bereichen Deutsch, Mathematik oder lebende Fremdsprache
- die durch zusätzlichen Besuch von Berufsschulstufen bei Lehrzeitanrechnungen, verkürzter Lehrzeit oder Versäumen einer Berufsschulstufe durch Lehrplatzwechsel entstehen.

Die Förderung beträgt 100 % der Kurskosten, max. € 3.000,- pro Lehrling über die gesamte Lehrzeitdauer. Bei Wiederholung und zusätzlichem Besuch der Berufsschule wird die Bruttolehrlingsentschädigung während der Zeit des zusätzlichen Berufsschulunterrichts abgegolten.

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

### Lehrstellenförderung: Weiterbildung der Ausbilder:innen

Die Förderhöhe beträgt 75 % der Kurskosten und max. € 2.000,- pro Ausbilder (Voraussetzung = Ausbilderqualifikation) und Kalenderjahr. Gefördert werden Weiterbildungsmaßnahmen mit Bezug zur Ausbilderqualifikation (z.B. Persönlichkeitsbildung). Nicht gefördert werden fachliche Weiterbildungen.

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

### Steuervorteile durch Weiterbildung

Weiterbildungskosten sind als Betriebsausgaben von der Steuer absetzbar. Dabei handelt es sich um Aufwendungen, die durch berufliche Fortbildung entstanden sind, wie zum Beispiel Kurs- und Seminarkosten, Kosten für Lehrbehelfe und auch Fahr- und Nächtigungskosten (hierfür gilt jedoch eine Obergrenze). Können diese Aufwendungen nachgewiesen werden (mittels Vorlage einer Rechnung), so dürfen sie Unternehmer:innen als Betriebsausgaben absetzen.

Mehr Informationen unter [www.bmf.gv.at](http://www.bmf.gv.at)

#### Infos zu den Förderungen erhalten Sie vom WIFI-Kundenservice:

E [info@wifisalzburg.at](mailto:info@wifisalzburg.at) | T +43(0)662 8888-411 oder unter [www.wifisalzburg.at/foerdernungen](http://www.wifisalzburg.at/foerdernungen)

## Für Sie da:



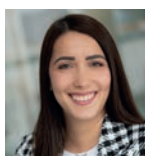
**Ursula Winter, Dipl.-FW**  
**Referatsleiterin Tourismus & Freizeitwirtschaft**

T +43 662 8888 421  
E uwinter@wifisalzburg.at



**Daniela Hofer**  
**Mitarbeiterin**

T +43 662 8888 404  
E dhofer@wifisalzburg.at



**Duygu Dogan**  
**Mitarbeiterin**

T +43 662 8888 403  
E ddogan@wifisalzburg.at



**Doreen Rüdiger**  
**Mitarbeiterin**

T +43 662 8888 433  
E druediger@wifisalzburg.at



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus und Freizeitwirtschaft**



### Information und Kontakt:

WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg  
T +43 662 8888 411 | E info@wifisalzburg.at | wifisalzburg.at

Impressum: Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der  
Wirtschaftskammer Salzburg, Redaktion und für den Inhalt verantwortlich:  
Ursula Winter, Dipl.FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg.

Gender-Hinweis: Auf das Hinzufügen der jeweiligen weiblichen oder  
diversen Formulierungen wurde bei geschlechterspezifischen  
Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit verzichtet.

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.  
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Salzburg.  
Diese finden Sie unter [www.wifisalzburg.at/agb](http://www.wifisalzburg.at/agb). Stand: 07/2024