

# Fachsommelier / Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)

Termine 2024 – neues Konzept

NEUES KONZEPT 2024



© Richard Semik – Adobe Stock

## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



Bildungshaus  
Kloster St. Ulrich  
Landvolkshochschule



Beratungsdienst ökologischer Weinbau

# Fachsommelier / Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)

Neustart mit neuem Konzept 2024

Die Zukunft der Weinwirtschaft ist grün, in Produktion, Handel, Tourismus und Gastronomie. Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) hat sich diese Erkenntnis früh zu eigen gemacht und bietet für dieser Zukunftsperspektive einen eigenen Lehrgang zum Fachsommelier / zur Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK) an.

Wir wissen: Bio ist nicht gleich Bio. Es gibt Mindeststandards, aber auch Spezialisierungen wie biodynamischen Weinbau. Dazu kommen neue Erkenntnisse aus Forschung, Lehre und Produktion und ganz neue Trends, die sich im Umfeld der Bioweine entwickeln, wie Naturwein, Orangewein oder Amphorenwein. Es wird also höchste Zeit, dass Fachleute in der Beratung und der Vermittlung aktiv werden. Die Grundlagen des Bioweins werden zwar in der Sommelier/Sommelière-

Weiterbildung behandelt, aber für alle, die mehr wissen wollen, bietet das neue Konzept faszinierend neue Möglichkeiten in dieses Zukunftsthema einzusteigen. Für diesen neuartigen Kurs arbeitet die DWS eng mit ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau und dem Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule, in Bollschweil und dem Beratungsdienst ökologischer Weinbau zusammen.

Der neue Lehrgang zum Fachsommelier / zur Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK) startet mit einer innovativen Kombination von Theorie und Praxis: Erstmalig nehmen Sommeliers und Sommelières am Einführungskurs „Die Grundlagen des biologischen Weinbaus“ für Winzerinnen und Winzer als voll integrierte Lernende teil. In dem Begrüßungsschreiben der Bildungspartner, heißt es:

**»Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,  
Weinbau zu betreiben unter größtmöglicher Schonung von Natur und Umwelt, das ist erklärtes Ziel des biologischen Weinbaus. Ökologische Wirtschaftsweise, wenn sie erfolgreich gelingen soll, setzt jedoch die Bereitschaft voraus, sich mit den Zusammenhängen und Abläufen im Weinberg rund um die Rebe intensiv auseinanderzusetzen. Ebenso ist eine Offenheit für neue Wege und Denkmuster eine der Voraussetzungen für eine Umstellung.**

**Dieses Seminar vermittelt die grundlegenden Kenntnisse des biologischen Weinbaus. Schwerpunkte sind die Themen Bodenpflege, Begrünung, Düngung, Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz und die Umstellungsplanung. Erweitert wird das Seminar um die Thematik „biodynamischer Weinbau“. Es werden die grundlegenden Kenntnisse der biodynamischen Wirtschaftsweise vermittelt sowie die Anwendung von biodynamischen Präparaten erläutert.«**

Das Angebot schlägt damit ein neues Kapitel der Zusammenarbeit mit ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau auf: Gemeinsame Weinweiterbildung für alle Partner entlang der Wertschöpfungskette innerhalb der Weinwirtschaft.

Entsprechend betont Petra Neuber, Geschäftsführerin ECOVIN, die Synergieeffekte dieses neuen Konzepts *„Spitzenweine werden heute meist ökologisch erzeugt. Für Sommeliers ist es unerlässlich, die Besonderheiten dieser Produktionsweise zu kennen. In unserem Kurs bringen wir Biowinzer und Sommelières an einen Tisch. Im direkten Austausch können alle voneinander lernen und profitieren!“*



Petra Neuber, Geschäftsführerin ECOVIN

## Ziel

Der Lehrgang verfolgt das Ziel, dem zukünftigen Fachsommelier / der zukünftigen Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK) ein Deutungs- und Kommunikationsinstrumentarium bereitzustellen, das ihm hilft, den Besonderheiten und Idealen des Bioweinbaus gerecht zu werden. Aus sachlicher Weinansprache soll ideenreiches Programmkinno für ökologisch erzeugte Weine werden.

## Zielgruppe

Seit über 20 Jahren bildet die DWS nicht allein zum Geprüften Sommelier/Sommelière weiter, sondern schult auch Weinbegeisterte für die gesamte Branche und die sinnliche Freude am Genuss. Entsprechend knüpft der Lehrgang zum Fachsommelier/zur Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK) an bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren an und richtet sich an Geprüfte Sommeliers/Sommelières IHK und Geprüfte Weinfachberater/-innen IHK, Wine Experts (IHK), Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK) sowie an alle fachkundigen Kandidaten/Kandidatinnen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung. Nach erfolgreich abgelegten Teilprüfungen (siehe Module 1-3) erhalten die Absolventen/Absolventinnen das Zertifikat und den Titel „Fachsommelier/Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)“ verliehen.





# Du bist der Expeditionsleiter in der Welt des Genusses!

Steig ein in die große Welt des Weines und  
der Sensorik.

## Konzeptdesign 2024

Der Weg zum Fachsommelier / zur Fachsommelière  
Biologischer Weinbau (IHK) erfolgt in drei Modulschritten:

### Modul 1:

**Teilnahme am Einführungskurs  
„Die Grundlagen des biologischen Weinbaus“  
vom 08. bis 12. Januar 2024  
im Bildungshaus Kloster St. Ulrich,  
St. Ulrich 10, 79283 Bollschweil**

Der Lehrgangspreis beinhaltet das Gesamtarrangement  
des Einführungskurses:

- 🍷 Teilnahme am Lehrgang von Montag bis Freitag,
- 🍷 gemeinsame Veranstaltungen mit den Winzern/Winzerinnen und spezifische Themen für Sommeliers (siehe Curriculum),
- 🍷 Übernachtung im DZ (EZ-Zuschlag: pro Teilnehmer/Teilnehmerin 50,00 € für die Seminarwoche) und Mahlzeiten (eine Anreise schon am Vorabend/Sonntagabend ist möglich),

Am Ende des Einführungskurses wird für alle angehenden Fachsommeliers / Fachsommelières Biologischer Weinbau (IHK) eine Klausur als schriftlicher Prüfungsteil durchgeführt (s. Curriculum).

Auf Wunsch kann auch vegetarische Küche in Anspruch genommen werden. Bitte direkt bei der Online-Anmeldung vermerken. Gleiches gilt für Lebensmittelallergien.

Ansprechpartnerin und Kontaktperson der DWS ist Inge Mainzer (Winzerin, IHK-geprüfte Sommelière, Dozentin DWS), Sie begleitet die Sommelier-Gruppe als Dozentin und Mentorin während der Einführungswoche und bereitet die Teilnehmenden auf die Klausur-Prüfung am letzten Tag vor.

HINWEIS: Für die Weinprobe mit Weinen der Teilnehmenden bitten die Veranstalter, drei Flaschen seines ökologisch erzeugten Lieblingsweines mitzubringen (gerne auch internationale Bio-Weine).



### Modul 2:

**Eintägige Sommer-Exkursion mit Inge Mainzer  
am Montag, den 8. Juli 2024 zu dem  
Demonstrationsbetrieb Ökologischer Weinbau  
ECOVIN Weingut Arndt F. Werner, Mainzer Straße 97,  
55218 Ingelheim (eigene Anreise erforderlich).**

Im Anschluss an die Sommer-Exkursion erarbeiten die Prüfungs-Kandidaten / Kandidatinnen in Absprache mit DWS und ECOVIN ein Projektthema, das als 12-seitige Hausarbeit anzufertigen ist (s. Leitfaden „Schriftliche Hausarbeit“, Bezug über DWS).

### Modul 3:

**Präsentation der Projektarbeit und Fachgespräch  
vor einer Fachjury (DWS/ECOVIN)  
am Montag den 04. November 2024  
im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz,  
Hohenfelder Str. 12, 56068 Koblenz.**

Die Abgabe der Hausarbeit erfolgt vier Wochen vor der Projektpräsentation. Die Präsentation selbst erfolgt in Form einer PowerPoint Präsentation und sollte 15 Minuten nicht überschreiten.

# Curriculum

der Weiterbildung Fachsommelier / Fachsommelière  
Biologischer Weinbau (IHK)



© Ecovin: <https://www.ecovin.de/bilder/>

| Datum                         | Themenfeld   |
|-------------------------------|--|
| <b>Montag, 08.01.2024</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>🍷 Begrüßung, Einführung ins Seminar, Erwartungen der Teilnehmer: innen</li><li>🍷 System „Ökologischer Weinbau“ – die Rebe in ihrem natürlichen Umfeld</li><li>🍷 Der Boden als Grundlage des ökologischen Weinbaus</li><li>🍷 Praktische Erfahrungen mit dem ökologischen Weinbau</li></ul>  |
| <b>Dienstag, 09.01.2024</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>🍷 Bodenbearbeitung, Begrünung und Düngung im ökologischen Weinbau</li><li>🍷 Pflanzengesundheit: Grundlagen biologischer Pflanzenpflege; Nützlinge und Schädlinge; Maßnahmen im ökologischen Weinbau</li><li>🍷 <b>Winzer/-innen:</b> Einführung in die rechtlichen Grundlagen des Pflanzenschutzes, Fortsetzung: Grundlagen biologischer Pflanzenpflege</li><li>🍷 <b>Sommeliers/Sommelières:</b> Geschichte des Bioweinbaus, Zertifizierung in Handel und Gastronomie, Biorestaurants und Biohotels, Naturwein</li><li>🍷 „Mein Biobetrieb und ich“ – Praxisbericht zum Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau</li><li>🍷 Weinprobe mit Weinen der Teilnehmenden*</li></ul> |
| <b>Mittwoch, 10.01.2024</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>🍷 <b>Winzer/-innen:</b> Pilzkrankheiten, Biologie der Pilze, Schadsymptome; Maßnahmen im ökologischen Weinbau</li><li>🍷 <b>Sommeliers/Sommelières:</b> PIWI: Wozu braucht man PIWIs; Züchtungsgeschichte PIWI; Verbraucheruntersuchungen und Marktuntersuchungen, Fragen &amp; Antworten; Diskussion</li><li>🍷 Ökokontrolle, Kontrollstellen, Strukturen, Vorgehensweise</li><li>🍷 Exkursion und Besichtigung ökologisch wirtschaftender Weinbaubetriebe</li><li>🍷 Verbandsstrukturen, Richtlinien, Deklarationsfragen, usw.</li></ul>   |
| <b>Donnerstag, 11.01.2024</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>🍷 <b>Winzer/-innen:</b> Kompostierung, Kompostwirtschaft, Fragen zur Umstellung</li><li>🍷 <b>Sommeliers/Sommelières:</b> Wiederholung, Vertiefung, Prüfungsbriefing</li><li>🍷 Einführung in den biologisch-dynamischen Weinbau und den „biologisch-dynamischen Land- und Weinbau“ in der Forschung</li><li>🍷 Naturbetrachtung als Methode der Wahrnehmung natürlicher Vorgänge in der Natur</li><li>🍷 Einführung in den biologisch-dynamischen Weinbau</li></ul>   |
| <b>Freitag, 12.01.2024</b>    | <ul style="list-style-type: none"><li>🍷 Biodynamische Wirtschaftsweise und der Einsatz von Präparaten</li><li>🍷 <b>Winzer/-innen:</b> Biodynamische Wirtschaftsweise und der Einsatz von Präparaten im Weinbau, „Weinbauspezifische Umsetzung in die Praxis“</li><li>🍷 <b>Sommeliers/Sommelières:</b> Schriftliche Zertifikatsprüfung (90 Min.)</li><li>🍷 Fragen der Teilnehmer:innen gegenüber sämtlichen Haupt-Referent:innen des Seminars; Auswertung des Seminars; Abschlussbesprechung</li></ul>  |

## Kosten

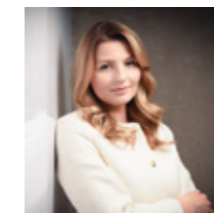
Die Kosten für alle drei Modulschritte entsprechend den oben unter Modul 1 bis Modul 3 aufgeführten Leistungen (ohne EZ-Zuschlag in der Einführungswoche) beträgt 2.450 €.

## Anmeldung

Deadline beachten: Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Ihre verbindliche Anmeldung bis einschließlich 15. Dezember 2023. Das Teilnahmekontingent ist begrenzt. Deshalb schnell anmelden und Seminarplatz sichern unter: [www. Weinschule.com](http://www.Weinschule.com) (Eingabe in die Suchmaske: „Fachsommelier Biologischer Weinbau“)

## Wir sind für Sie da!

Ansprechpartner/-in



**Weronika Gula**

Beratung & Buchung  
☎ 0261 30489-11  
✉ [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)



**Johannes Steinmetz**

Leiter DWS  
☎ 0261 30489-12  
✉ [steinmetz@weinschule.com](mailto:steinmetz@weinschule.com)

in Kooperation mit:



\* Bitte drei Flaschen seines ökologisch erzeugten Lieblingsweines mitbringen (gerne auch internationale Bio-Weine)

# Kontakt & Anmeldung

---

**Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.**  
**Deutsche Wein- und Sommelierschule**

Vertreten durch den Vorstand  
Olaf Gstettner, Vorsitzender  
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz  
+49 (0) 261 30489-11  
Weronika Gula  
gula@weinschule.com  
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht  
Koblenz VR 2868  
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

## **Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).**

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.