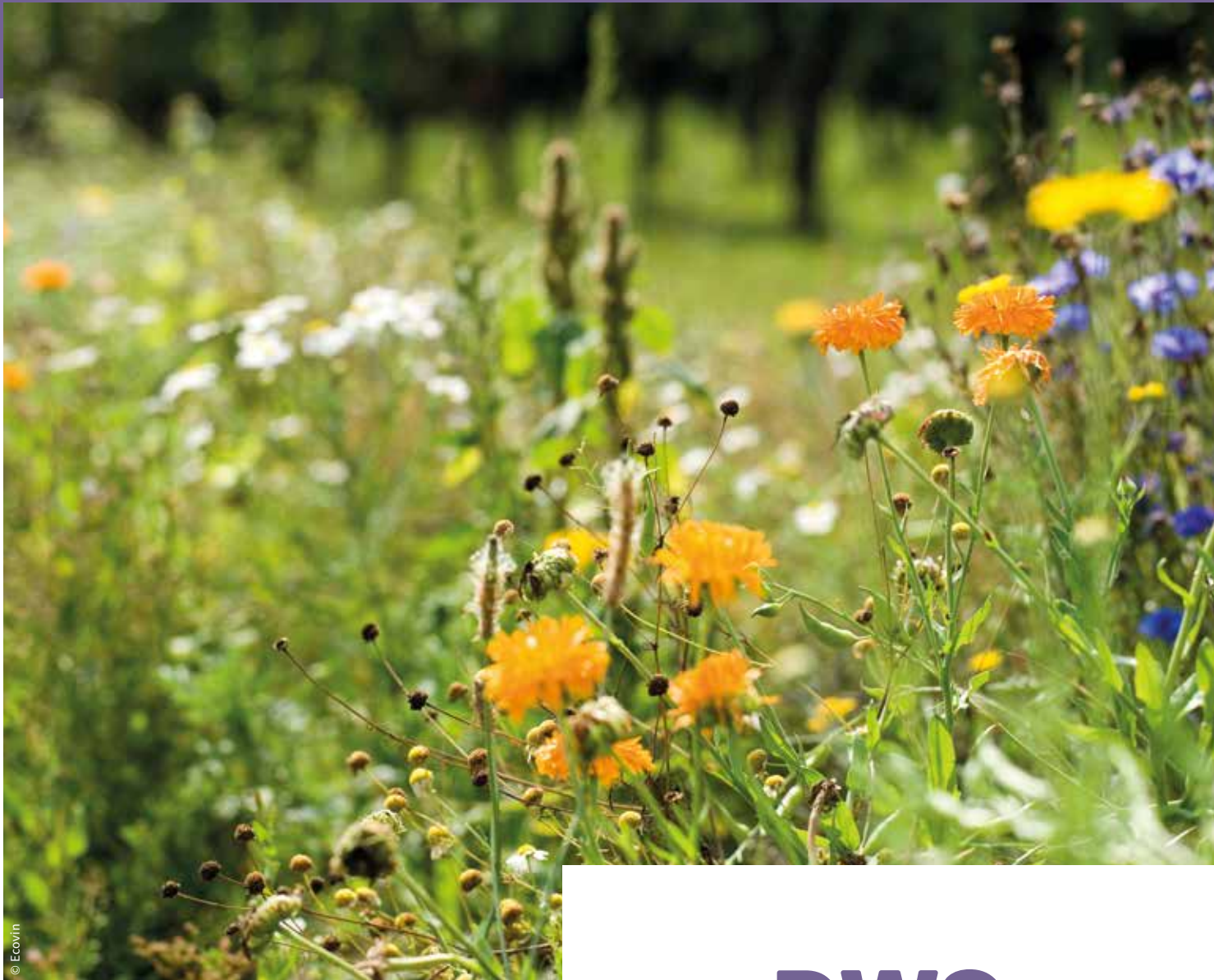


# Fachsommelier/-sommelière Biologischer Weinbau (IHK)

Termine 2022



© Ecovin

## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



# Fachsommelier/-sommelière Biologischer Weinbau (IHK)

Termine 2022

Werden Sie Fachsommelier/-sommelière / Weinkulturexperte/-expertin (IHK) Biologischer Weinbau und identifizieren Sie sich mit den Idealen des biologischen Weinbaus: Artenvielfalt, Respekt vor der Natur, Sinnhaftigkeit und Ästhetik.

Spezialisieren Sie sich als Sommelier/Sommelière und Weinfachkundige/-r für die Fachrichtung Biowein oder werden als Winzer/-in Botschafter/-in für die biologische Weinproduktion. Das Thema Biowein mit all seinen Facetten ist aus der Gastronomie und dem Handel nicht mehr wegzudenken. Vor einigen Jahren noch ein Nischenprodukt, sprach es dementsprechend auch nur ein begrenztes Klientel an. Doch mittlerweile ist es von Weinkarten der Restaurants und den Sortimenten des Handels nicht mehr weg zu denken. Die Produktion wächst mit der Nachfrage. Mittlerweile werden in den wichtigsten Weinbauländern der EU ca. 10 % der Fläche biologisch bewirtschaftet. Die Tendenz ist deutlich steigend.

Doch Bio ist nicht gleich Bio. Es gibt Mindest-Standards, aber auch Spezialisierungen wie Biodynamischer Wein. Dazu kommen 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. Biowein wird zwar in der Sommelier/Sommelière Weiterbildung behandelt, aber für Alle die mehr wissen wollen, bietet die IHK Koblenz mit der DWS nun eine Weiterbildungsmöglichkeit zum Fachsommelier/-sommelière Biologischer Weinbau (IHK) an.

## **Ein schonender Umgang mit Wasser und Boden.**

Ökowinzer/-innen verzichten auf Kunstdünger und setzen nur organische und schwerlösliche Dünger ein. Sie verwenden keine naturfremden, chemisch-synthetischen Substanzen. Das bedeutet ein Plus für unsere Böden und das Grundwasser.

**Prävention statt Pestizide.** Ökowinzer/-innen schützen ihre Reben vor Schädlingen und Krankheiten, indem sie Nützlinge fördern, pflanzenstärkende Pflegepräparate einsetzen und Rebsorten anpflanzen, die natürlicherweise widerstandsfähig gegen Pilzkrankungen sind.

**Förderung der Artenvielfalt.** Ökowinzer/-innen schaffen mit blühenden grünen Untersaaten in ihren Weinbergen sowie durch Mauern, Büsche und Bäume neue vielfältige Lebensräume für oft schon bedrohte Pflanzen- und Tierarten.

**Naturprodukte statt Gentechnik.** Bei der Pflanzenwahl wie auch bei Hefen und anderen eingesetzten Produkten wird dieses Qualitätskriterium durch strenge Kontrollen garantiert.

Mit dem neuen Lehrgang vertiefen die DWS und ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau ihre langjährige Freundschaft hin zu einer engen Zusammenarbeit. Der ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau wurde 1985 als größter Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland gegründet. Rund 236 Mitgliedsbetriebe bewirtschaften derzeit 2.380 Hektar Rebfläche in zwölf deutschen Anbaugebieten. Die Produkte der Mitglieder, die das Warenzeichen ECOVIN tragen, garantieren durch strenge, ständig aktualisierte und über die EU-Vorgaben hinausgehende Verbandsrichtlinien, besondere Qualität und ökologische Konsequenz. Dies wird jedes Jahr von autorisierten Kontrollstellen geprüft und von ECOVIN zertifiziert. Dahinter steht geistesgeschichtlich das von den großen Natur und Kulturphilosophen der Neuzeit beeinflusste Wissen von der Natur als ein organisch-systemisches Netzwerk, das ausdrücklich den Menschen als dessen Teil, und nicht dessen Gegenüber, miteinschließt. Dieses Wissen und diese Kompetenz möchten wir über einen eigenen Lehrgang an Sie weitergeben.

## Ziel

Der von hohen Idealen und Erwartungen begleitete Lehrgang verfolgt das Ziel, dem zukünftigen Weinkulturrexperten/-expertinnen (IHK) ein Deutungs- und Kommunikationsinstrumentarium bereitzustellen, das ihm hilft, den besonderen Anforderungen eines biologischen Weinbaus gerecht zu werden. Aus sachlicher Weinansprache soll ideenreiches Programmkinos für ökologisch erzeugte Weine werden. Aus diesem Grund bedeutet auch das neue Spezialseminar „Wein und Atmosphäre“ mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft der Universität Koblenz-Landau, für jeden Teilnehmer eine Pflichtveranstaltung.

## 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/-sommelière / Weinkulturrexperte/-expertin (IHK) Biologischer Weinbau an bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren an und richtet sich an Geprüfte Sommeliers/Sommelières IHK und Weinfachberater/-innen IHK, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK) sowie an alle fachkundigen Absolventen/Absolventinnen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung. Weithin schließt die Zielgruppe Angehörige und Mitarbeitende der ECOVIN Mitgliedsbetriebe sowie alle fachkundigen Absolventen/Absolventinnen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung mit ein. Geprüfte Sommeliers/Sommelières oder Staatlich-geprüfte Sommeliers/Sommelières bekommen nach erfolgreich abgelegter Prüfung zusätzlich den Titel „Fachsommelier/-sommelière Biologischer Weinbau (IHK)“ verliehen.

## Ihre Vorteile

Abgesehen von dem persönlichen Ziel, neue Spezialkompetenzen für das Natur- und Kulturgut Wein zu erwerben, um sich für neue berufliche Herausforderungen zu qualifizieren, erhalten erfolgreiche Absolventen/Absolventinnen die Möglichkeit, sich als Weinkulturrexperte/-expertin (IHK) Biologischer Weinbau mit dem Bundesverband und den Mitgliedbetrieben von ECOVIN zu vernetzen. Profitieren Sie in diesem Zusammenhang unter anderem von folgenden Privilegien:

- 🍷 Sie erhalten regelmäßig aktuelle News.
- 🍷 Sie erhalten die Möglichkeit, Weinproben und Seminare durchzuführen. Seminarpakete und alles was

dazu gehört werden Ihnen, thematisch abgestimmt und vergünstigt, zur Verfügung gestellt.

- 🍷 Sie werden zu besonderen Veranstaltungen (z.B. EcoWinner) eingeladen.
- 🍷 Sie werden persönlich auf der Homepage vorgestellt und als Weinkulturrexperte/-expertin (IHK) empfohlen.

## Kosten

Da sich der Lehrgang an Zielpersonen mit unterschiedlichen Ausgangskompetenzen richtet, wird der Lehrgang immer modular und individuell zusammengestellt. Lassen Sie sich beraten und Ihr persönliches Karriereprogramm zum/zur Weinkulturrexperten/-expertin (IHK) Biologischer Weinbau zusammenstellen. Angehörige von ECOVIN Mitgliedsbetrieben erhalten einen Rabatt in Höhe von 10 % auf die Lehrgangskosten. Informationen zu Fördermöglichkeiten finden Sie unter [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de).

## Aufbauseminar im Spezialpflichtmodul

### Wein und Atmosphäre

🍷 09.- 10.04.22

(Maring-Noviant, Weingut Timo Dienhart)

Kosten: 490,00 €\* (2 Tage)

## Kompaktkurs Biologischer Weinbau

🍷 14.08. - 16.08.22

### Exklusiv bei der DWS:

#### Dreitägige Exkursion zur Welt der Bioweine

Kosten: 1.290 € inkl. Bustransfer zu den Weingütern, einem Mittag- oder Abendessen pro Tag und zwei Übernachtungen

Das detaillierte Rahmenprogramm können Sie ab Januar 2022 anfordern!

## Präsentation der Projektarbeit

Termin: Bekanntgabe im Internet

Einheitlicher Termin auf Bundesverbandsebene mit feierlicher Übergabe der IHK-Zertifikate.

Projektcoaching und Zertifikatsprüfungsgebühr 170 €

\* Die Preise verstehen sich inklusive Schulungsunterlagen, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag, Einzelzimmerbuchung gegen Aufpreis.

# 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  
Weronika Gula  
+49 (0) 261 30489-31  
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 Bildungszentrums 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 Seminarteilnehmenden 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 Lehrgangsteilnehmenden mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. 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.

# Modulstruktur

der Weiterbildung Weinkulturexperte/-expertin (IHK)  
Biologischer Weinbau

## Modulstruktur und Anrechnungstafel

Im Basismodul sind in jedem der drei Schwerpunktbereiche mindestens 16 Leistungspunkte (LP) zu erbringen. Insgesamt müssen mindestens 48 LP nachgewiesen werden. Dabei ist der Einführungstag „Biologischer Weinbau“ im Zertifikatslehrgang Wine Expert Gold (IHK) und im Vorbereitungslehrgang Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK ein Pflichtschein.

Schwerpunktbereiche	Anrechenbare Seminare und Lehrgänge	Gesamt 48 LP
<b>Weinproduktion</b>	 Assistant Sommelier (IHK) 1. Tag: Basiswissen Wein und Service	1 Tag   10 LP
	 Weinfachmann/-frau (IHK) 1. Tag: Grundlagen Weinbau und Kellerwirtschaft	1 Tag   8 LP
	 Wine Expert Bronze (IHK) 1. Modul: Weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen	2 Tage   16 LP
	 Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK und Wine Expert Gold Einführung: Biologischer Weinbau	1 Tag   8 LP
	<b>Weinsensorik und Food-Pairing</b>	 Sensorik Intensiv Seminar  Assistant Sommelier (IHK) 2. Modul: Sensorik für die Praxis 3. Modul: Klassische Rebsorten  Genussentdeckerseminar  Wine Expert Bronze (IHK) 2. Modul: Systematische Sensorik und Sinnesorgane
<b>Europäisches Weinrecht und Deutsche Anbauggebiete</b>	 Wine Expert Bronze (IHK) 4. Modul: Deutsche Anbauggebiete und Länderrecht	2 Tage   16 LP
	 Weinfachmann/-frau (IHK) Modul: Weinrecht und Weinland Deutschland	2 Tage   16 LP

## Spezialpflichtmodul

Im Spezialpflichtmodul sind mindestens 40 LP zu erbringen

Schwerpunktbereiche	Neue Seminare	Gesamt 40 LP
<b>Kultur und Wein</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Workshop: Wein und Atmosphäre</li> </ul>	2 Tage   16 LP
<b>Kompaktkurs Biologischer Weinbau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Grundlagen ökologischer Weinerzeugung: Pflanzenernährung, Begrünung/Bodenpflege, Pflanzengesundheit, grundlegende Kenntnisse der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise im Weinbau</li> <li>Verbandsstruktur ECOVIN: Bundesverband, Richtlinien, Regionalverbände, Mitgliedsbetriebe EU-Vorschriften für die ökologische Weinerzeugung</li> </ul>	1 Tag   8 LP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Zweimal jährlich</li> <li>Exkursion zum Thema ökologische Weinerzeugung in Weinberg und Keller, Besuch zweier ECOVIN Weingüter mit unterschiedlicher Wirtschaftsweise</li> </ul>	2 Tage   16 LP

## Projektmodul

Im Projektmodul müssen mindestens 32 LP nachgewiesen werden. Davon sind im Schwerpunktbereich „Individuelle Erkundungen“ mindestens 8 LP zu erbringen. Auf die Projektarbeit entfallen entsprechend 24 LP.

Schwerpunktbereiche	Anrechenbare Seminare und Lehrgänge	Gesamt 40 LP
<b>Individuelle Erkundungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 EcoWinner (DLR Oppenheim, jährlich im Juni) <a href="http://ecovin.de/finden/ecowinner">http://ecovin.de/finden/ecowinner</a></li> </ul>	1 Tag   8 LP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Millésime BIO (Montpellier, France, jährlich Ende Januar) <a href="http://www.millesime-bio.com/en">http://www.millesime-bio.com/en</a></li> </ul>	1 Tag   8 LP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Internationaler Bioweinpreis <a href="http://www.bioweinpreis.de/de/">http://www.bioweinpreis.de/de/</a></li> </ul>	1 Tag   8 LP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Mundus Vini Biofach</li> </ul>	1 Tag   8 LP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 ProWein</li> </ul>	1 Tag   8 LP
<b>Projektarbeit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Anmeldung und Zulassung des Themas, Individuelle Recherche (mit Sichtung der Website)</li> </ul>	8 LP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Hausarbeit (12 Seiten) und Präsentation der Projektarbeit</li> </ul>	16 LP

Insgesamt müssen zum Zertifikatserwerb mindestens 120 LP erreicht werden. Geprüfte Sommelier/Sommelière IHK, Geprüfte Weinfachberater/-innen IHK und Wine Expert Gold (IHK) Absolventen/Absolventinnen bekommen auf das Basismodul 48 LP (ohne Kultur und Wein) angerechnet. Weitere Anrechnungsoptionen auf Anfrage.

(Aktualisierungen vorbehalten)