

Seminarangebot 2026

Wir vermitteln das Weinwissen der Zukunft.
Kompetenz. Kultur. Karriere.



DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung

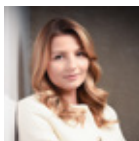


Silke Bardon

Produktmanagerin

☎ +49 (0) 261 30489-44

✉ bardon@weinschule.com



Weronika Gula

Produktmanagerin

☎ + 49 (0) 261 30489-11

✉ gula@weinschule.com



Petra Treis

Leiterin Deutsche Wein- und Sommelierschule

☎ + 49 (0) 261 30489-45

✉ treis@weinschule.com

Weitere Informationen finden Sie
unter www.gbz-koblenz.de



facebook.com/GBZKoblenz

facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule



[@gastronomischesbildungszentrum](https://instagram.com/@gastronomischesbildungszentrum)

[@deutscheweinundsommelierschule](https://instagram.com/@deutscheweinundsommelierschule)



Fotos Titelseite (von o.l. nach u.r.)

© unsplash – Delightin Dee;

© iStock photo – Dmytro Tomson

© Adobe Stock – m_____k_____

© Adobe Stock – Richard-Semik

© Bureauduchampagne

© Adobe Stock – fesenko

© Canva

© wsetglobal.com

Inhalt

4	Die Sommelierfamilie der DWS
6	Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK DQR 6/ WSET® Level 4 Diploma in Wines
8	Geprüfte/r Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière IHK
10	Sommelier/Sommelière (IHK)
12	Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)
14	Weinfachmann/-frau (IHK)
16	Fachsommelier/Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)
18	Mindful Drinking – Alkoholfreier Wein, Sparkling Tea & moderne Genussalternativen in Kombination mit Speisen
20	Champagne Specialist (CIVC)
22	WSET® Level 1 Award in Wines
23	WSET® Level 2 Award in Wines
24	WSET® Level 3 Award in Wines
25	WSET® Level 1 Award in Sake
26	WSET® Level 3 Award in Sake - Blended Learning (EN)
28	WSET® Level 1 Award in Beer
29	WSET® Level 2 Award in Beer
30	Bierbotschafter/-in (IHK)
32	Master Class Craft Brewer (IHK)
34	WSET® Level 1 Award in Spirits
35	WSET® Level 2 Award in Spirits
36	Barkeeper/-in (IHK) / Professional Expert in Spirits (CCI)
38	Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista
40	Sensorik Intensiv Seminar
41	Genussentdeckerseminar
42	Der/Die Professionelle Weinprobenleiter/in
43	Kurz und Knackig (KUK) – Online-Seminare
44	Fördermöglichkeiten
45	Unsere Kooperationspartner

Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK DQR 6

WSET® Level 4 Diploma in Wines



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED

Weiterbildung

Geprüfte/r Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière IHK DQR 5

WSET® Level 3 Award in Wines



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED

Weiterbildung

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

WSET® Level 2 Award in Wines



WSET
LEVEL 2 WINES
CERTIFIED

Die Sommelierfamilie der DWS

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS)

Höchste Weinkompetenz und Innovationsführer in der Sommelierausbildung

Mit über 30 Jahren Erfahrung im Bereich der Weinweiterbildung verbindet die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS), mit ihrem Sitz in Koblenz, als eines der bundesweit führenden Zentren für Weiterbildung ihr traditionelles Wissen mit den neuesten Entwicklungen und setzt Maßstäbe als Trendsetter und Weiterbildungsstätte. Jährlich schließen rund 600 Absolvent/-innen die DWS als Weinexpert/-innen ab, bestens vorbereitet und ausgestattet mit einem IHK-Zertifikat oder dem begehrten Titel des öffentlich-rechtlichen Abschlusses zum IHK-geprüften Berufsspezialisten Sommelier und Sommelière. Die Schule bietet nicht nur fundiertes Wissen und tiefgehende Expertise, sondern auch ein inspirierendes Netzwerk für Weinliebhaber/-innen und Fachleute.

Für diejenigen, die ihre Kompetenzen auf das höchste Niveau heben möchten, stehen der geprüfte Sommeliermeister/-in IHK mit anerkanntem DQR 6 Status und das internationale WSET® Level 4 Diploma in Wines bereit, die als eine der höchsten Qualifikationen für Weinfachleute gelten. Jeder der 11 DWS-Studienorte in Deutschland ist einzigartig, aber alle teilen die gleiche Philosophie und Qualitätsstandards. Ob in historischen Weinregionen oder in urbanen Zentren wie Berlin oder Hamburg, unsere Studienorte reichen vom Norden bis zum Süden Deutschlands. Zusätzlich zu den regulären Lehrgängen bietet die DWS außerdem maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen für Unternehmen an. Die von der DWS angebotenen speziellen Programme ermöglichen es Unternehmen, ihre Mitarbeitenden optimal auszubilden und ihre Teams gezielt zu fördern und weiterzuentwickeln.

Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK / WSET® Level 4 Diploma in Wines

Duale Weinweiterbildung



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED



Starttermin

17.08.2026

Seminarort:

Koblenz

Preis

WSET® Diploma in Wines (Englisch): 7.300 €

Geprüfter Sommeliermeister IHK: 8.900 €

Dual: 10.400 €

inkl. 480 € Einschreibungsentgelt

**Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG
+ 2.000 € Meister-Bonus**

Beschreibung

Der neuen Aufstiegsfortbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in zugrunde. Der/die Geprüfte Sommeliermeister/-in IHK ist ein unternehmerisch denkender und marktbewusster Strategie für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen.

Zugelassen zur Prüfung werden Geprüfte Sommeliers/Sommelières, Geprüfte Weinfachberater/-innen sowie Absolventen und Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Komplementär zum Abschluss Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK kann das WSET® Diploma in Wines in englischer Sprache erworben werden. Das WSET® Diploma in Wines gilt international als eines der umfassendsten und renommiertesten Weinweiterbildungsprogramme überhaupt. Ein wichtiges Lernziel des Level 4 Diploma in Wines ist die Berücksichtigung kultureller und politischer Einflüsse auf die Weinproduktion. Angesichts der breiten geografischen Ausrichtung dieser Qualifikation wird dabei das Verständnis für andere Länder und Kulturen bei den Kandidaten gefördert und schafft die wein- und kulturwissenschaftlichen Voraussetzungen zum Weingelehrten. Kandidaten/-innen, die die Prüfungen ablegen möchten, müssen im Besitz des WSET® Level 3 Award in Wines sein.

Termine

KOSTENLOSE INFOVERANSTALTUNG: 09.05.2026

Ort: Online

Fordern Sie unser Concept WSET® Level 4 Diploma in Wines 2026/27 with Exam- and Registration Dates, Academic Year 2026/2027 unter treis@weinschule.com an.

Zulassungsvoraussetzungen: Erfolgreicher Abschluss des WSET® Level 3 Award in Wines für das WSET® Level 4 Diploma in Wines. Die Zulassungsvoraussetzungen für den/die Geprüfte/-n Sommeliermeister/-in IHK finden Sie unter www.bit.ly/Sommeliermeister.

Zielgruppe: IHK geprüfte/-r Weinfachberater/-in, IHK geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Staatlich geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Weinakademiker/-in

**Exklusiv: Zugang auf E-Book-Plattform
„Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.**



Geprüfte/r Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière IHK

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	05.01.2026 (VZ)	440 UE	8.690 € (KO)
	07.09.2026 (LZ)	Präsenz, zzgl.	8.990 € (B + HH)
Berlin	30.03.2026 (LZ)	exklusiven	inkl. 380 € Ein-
Hamburg	15.06.2026 (LZ)	MasterClasses	schreibungsentgelt

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

Beschreibung

Der Vorbereitungslehrgang zum/zur Geprüften Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK inkl. WSET® Level 3 Award in Wines bietet Ihnen eine umfassende Ausbildung auf DQR Niveau 5 und bereitet Sie auf eine erfolgreiche Karriere in der Weinwelt vor!

Was den Beruf des/der Sommeliers/Sommelière auszeichnet:

Der Beruf des/der Sommeliers/Sommelière nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel eine entscheidende Rolle ein. Als Expert:in sind Sie dafür verantwortlich, anspruchsvolle Gäste und Kunden kompetent in der Auswahl von Speisen und Wein zu beraten. Sie verstehen, wie man die Aromen und Eigenschaften von Wein und Speisen harmonisch miteinander kombiniert, um ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Unser Lehrgang bereitet Sie nicht nur auf den Fortbildungsabschluss „Geprüfte/r Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK“ nach der neuen Rechtsvorschrift vor, sondern lässt Sie in die facettenreiche Welt der Weine eintauchen und vermittelt handlungsorientierte Kompetenzen im Bereich des Restaurantmanagements und Marketings. Ziel ist es, Sie als Sommelier und Sommelière nicht nur als Expert/-in in Wein und Gastronomie auszubilden, sondern Sie auch zu versierten

Exklusiv: Zugang auf E-Book-Plattform
„Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer

Inhalte

- 🍷 Lern- und Arbeitsmethodik
- 🍷 Erstellung von Budgets und Kalkulationen
- 🍷 Einkauf von Weinen und Getränken
- 🍷 Führen des Weinkellers sowie des Lagers
- 🍷 Spezifische Rechtsvorschriften und -verordnungen
- 🍷 Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- 🍷 Durchführen von Marktanalysen
- 🍷 Gestalten des Sortiments
- 🍷 Erstellen und Gestalten von Wein- und Getränkearten
- 🍷 Gestaltung Marktkommunikation
- 🍷 Führen von Gastgesprächen, Beratung und Empfehlung von Weinen, Spirituosen und Speisen
- 🍷 Organisation besonderer Anlässe
- 🍷 Darstellen der Einflussfaktoren im Weinbau
- 🍷 Unterschiedliche Herstellungsmethoden von Weinen
- 🍷 Anwendung der Kenntnisse über die weltweiten Weinbäuländer
- 🍷 Sensorik und Beurteilung der Qualität von Weinen
- 🍷 Die Weine der Welt
- 🍷 Intensives Prüfungstraining IHK

Managern und Marketingfachleuten zu schulen, die in der Lage sind, Gäste auf höchstem Niveau zu beraten, zu betreuen und zu bewirten. Durch die Integration des WSET® Level 3 Award in Wines in unser Programm, erhalten Sie zudem eine international anerkannte Qualifikation, die Ihnen weltweit Türen öffnet.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen

Zielgruppe: Winzer/-innen, Köche/Köchinnen, Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel, Auszubildende, Restaurantfachleute, Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die ihre Weinkompetenz erweitern wollen



Sommelier/Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang kombiniert mit
WSET® Level 3 Award in Wines

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-SOMZERT



© alfa2 / Adobe Stock

Seminarort & Starttermin

Dauer

Preis

Berlin	30.03.2026	324 UE, Präsenz	6.400 €
Hamburg	15.06.2026		
Koblenz	05.01.2026		
	07.09.2026		

Beschreibung

Unser IHK-Zertifikatslehrgang zum Sommelier/Sommelière (IHK) inklusive WSET® Level 3 Award in Wines bietet Ihnen eine umfassende Weiterbildung und bereitet Sie auf eine erfolgreiche Karriere in der Weinwelt vor. Der Kurs schließt mit drei anerkannten Qualifikationen ab: dem IHK-Zertifikat Sommelier/Sommelière (IHK), dem international angesehenen WSET® Level 3 Award in Wines und dem Titel Anerkannte:r Berater:in für Deutschen Wein. Nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs haben Sie die Möglichkeit, den Aufbaukurs zum/zur Geprüften Berufsspezialist:in Sommelier/Sommelière IHK zu absolvieren. Dieser bietet Ihnen in Kombination mit dem Zertifikatslehrgang die optimale Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung der Industrie- und Handelskammer.

Inhalte

- | | |
|---|--|
|  Weinbau und Kellertechnik |  Sensorik von Speise und |
|  Grundlagen der | Wein sowie Käse und Wein |
|  Weinsensorik |  Menü- und Getränkekarte |
|  Europäisches und |  Spirituosenkunde, Alkohol- |
|  Deutsches Weinrecht | freie Getränke, Bier |
|  Alle bedeutenden |  WSET® Level 3 Award in |
|  Weinländer | Wines |
|  Biologischer Weinbau | |

Zulassungsvoraussetzungen: Keine

Voraussetzungen für den Aufbaukurs und Zulassung zur IHK-Prüfung Geprüfte/r Berufsspezialist:in Sommelier/Sommelière IHK unter § 3 Voraussetzungen für die Zulassung zu den Prüfungsteilen gemäß der Rechtsvorschrift

Zielgruppe: Der Zertifikatslehrgang richtet sich an alle Weinliebhaber:innen, die ihre Leidenschaft für Wein professionalisieren möchten – unabhängig von beruflichem Hintergrund oder Vorkenntnissen. Ob Sie in der Gastronomie, im Weinhandel oder als Quereinsteiger:in Fuß fassen möchten, dieser Kurs bietet Ihnen die perfekte Grundlage für eine Karriere in der Weinwelt.

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang

kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines



WSET
LEVEL 2 WINES
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe unten	50 UE an 5 Tagen	1.950 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

Starttermine

Koblenz	02.02.2026, 14.09.2026
Hamburg	16.11.2026
Berlin	10.08.2026
Bad Kreuznach	23.02.2026, 12.10.2026
Essen	23.02.2026

Beschreibung

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier/Sommelière können Mitarbeitende ihr Weinwissen in Theorie und Praxis erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen. Damit verfügt ein/-e Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und spezielle Weinarten sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

Inhalte

- | | |
|--|--|
|  Basiswissen Wein |  Internationale Weinwelt |
|  Basistechniken Service |  Internationale Weinarten |
|  Sensorik für die Praxis | |



Bei erfolgreicher Teilnahme erhalten die Teilnehmenden das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier/Sommelière“ und gleichzeitig das international anerkannte WSET®-Certificate Level 2 Award in Wines.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen



Weinfachmann/-frau (IHK)

Zertifikatslehrgang mit drei Zertifikatsabschlüssen
auf nationaler und internationaler Ebene
inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-WFM



© alfa27 - Adobe Stock

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	02.03.2026	80 UE an	3.150 €
	16.11.2026	10 Tagen (modular aufgebaut 3 Blöcke)	inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

NEUES KONZEPT

Beschreibung

Ihr Ziel sind fundierte Kenntnisse in der Weinsensorik? Sie haben einfach Spaß am Wein? Sie wollen sich beruflich verändern und verbessern? Der/die Weinfachmann/-frau ist der ideale Lehrgang für Fortgeschrittene in der Weinbranche. Entsprechend erschließt Ihnen unser Intensivlehrgang die vielschichtigen Themenkomplexe der internationalen Weinwelt. Der kurzweilige Lehr- und Erlebnisansatz unter Gleichgesinnten vertieft Ihr Verständnis und eröffnet Ihnen neue Perspektiven auf beruflicher Ebene.

Zum neuen Konzept gehört bei erfolgreicher Teilnahme ein dreifacher Zertifikatsabschluss:

IHK-Zertifikat Weinfachmann/-frau

WSET® Level 3 Award in Wines

Anerkannter Berater für Deutschen Wein (DWI)

Inhalte

- | | |
|---|---|
|  Weinbau und Kellerwirtschaft |  Weinland Italien |
|  Sensorik und Weinkommunikation |  Weinländer Südafrika, Chile, Australien |
|  Weinland Deutschland |  Weinland Österreich |
|  Weinland Frankreich |  Weinland Spanien |

Zulassungsvoraussetzungen: keine,

WSET® Level 2 Award in Wines wird empfohlen

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen



Fachsommelier/Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)

Seminarorte & Starttermine

Bollschweil

12.01.2026

Preis

2.450 €

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-FSBIO



Beschreibung

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 diese 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.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen

Zielgruppe: Geprüfte Sommeliers/-sommelières, Weinfachberater/-innen, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK), Absolventen und Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen

Mindful Drinking – Alkoholfreier Wein, Sparkling Tea & moderne Genussalternativen in Kombination mit Speisen

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	04.05.2026	16 UE an	750 €
	28.09.2026	2 Tagen	

Beschreibung

Alkoholfreier Wein ist weit mehr als ein Trend – er ist Ausdruck eines wachsenden Bedürfnisses nach bewusstem Genuss, Gesundheitsorientierung und Innovation in Gastronomie, Handel und Weinberatung.

Dieses 2-tägige Seminar richtet sich an Sommeliers und Sommelières, Weinberater/-innen, Fachleute aus Gastronomie und Handel sowie alle, die alkoholfreie Weine und moderne Alternativprodukte wie Sparkling Tea, botanische Drinks oder Infusionen besser verstehen und einsetzen möchten.

Sie erhalten einen kompakten Überblick über die wichtigsten Entalkoholisierungsmethoden, sensorische Besonderheiten alkoholfreier Weine, aktuelle Markttrends und den professionellen Einsatz im Foodpairing und Gästeservice. Verkostungen und Praxisbeispiele runden das Programm ab.

Ob für die Getränkekarte, Beratungsgespräche oder neue Verkaufspotenziale: Dieses Seminar bietet fundiertes Wissen, inspirierende Aha-Momente – und neue Perspektiven für den alkoholfreien Genuss.



Inhalte

- 🍷 Einführung in die Relevanz alkoholfreier Weine (Trends, Gesundheit, Markt)
- 🍷 Herstellung & Technologie
- 🍷 Entalkoholisierungsmethoden
- 🍷 Technologische Herausforderungen
- 🍷 Markt, Sensorik & Zielgruppen
- 🍷 Marktübersicht
- 🍷 Konsumtrends
- 🍷 Sensorische Eigenschaften alkoholfreier Weine
- 🍷 Schwächen & Verbesserungsstrategien
- 🍷 Geführte Blindverkostungen
- 🍷 Foodpairing & Gastronomieinsatz
- 🍷 Rolle von Süße, Säure, Temperatur
- 🍷 Einsatztipps für Restaurants (Kalkulation, Storytelling, Servicetipps)
- 🍷 Diskussion: Zukunft von alkoholfreiem Wein
- 🍷 Alternativprodukte: Sparkling Tea
- 🍷 Kohlensäurehaltige Teemischungen

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Handel und Weinwirtschaft – insbesondere an Sommeliers, Weinberater:innen, Mitarbeitende im Getränkeverkauf sowie Fachlehrkräfte und Ausbilder:innen. Auch ambitionierte Genießer:innen und Quereinsteiger mit Interesse an alkoholfreiem Genuss und moderner Getränkekultur sind herzlich willkommen.

Champagne Specialist (CIVC)

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	30.03.2026	16 UE	725 €
	12.09.2026	an 2 Tagen	
Berlin	13.04.2026		
Hamburg	13.07.2026		

Beschreibung

Streben Sie eine Expertise im Bereich Champagner an? Unser Ausbildungsprogramm legt den Schwerpunkt darauf, Teilnehmer in den Kernkompetenzen des Beratens, Empfehlens, Servierens, Verkaufens und Kaufens von Champagner zu schulen. Dabei bauen wir auf dem fundierten Wissen des Champagne MOOC auf und vertiefen mit integrierten praxisorientierten Workshops und exklusiven Verkostungen Ihr Know-how. Entwickeln Sie sich zum Champagner-Experten und heben Sie Ihre Fähigkeiten im Umgang mit diesem edlen Tropfen auf ein neues Niveau.

Inhalte

-  Allgemeines, Verkostung, Champagner & Essen
-  Die Champenoise-Methode
-  Das Terroir des Champagners
-  Empfehlung, Servieren, Lagerung
-  Leistungsnachweis Champagne Specialist (CIVC)

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossenes Online-MOOC des Comité Champagne <https://www.champagne-mooc.com/>

Zielgruppe: Weinhändler/-innen, Sommeliers/Sommelière, Gastronomen, Führungskräfte, Käufer/-innen, Verkäufer/-innen in der Wein- und Spirituosenbranche, Weinprofis, Tourismusprofis, Weinjournalisten, Importeure, Studierende aus Hotellerie, Gastronomie und dem gehobenen Fachhandel

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

WSET® Level 1 Award in Wines

International

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 19.04.2026, 07.09.2026	8 UE	395 €
Essen 24.01.2026, 09.05.2026, 29.08.2026, 16.10.2026		
Frankfurt 07.03.2026, 13.06.2026, 09.10.2026		
Ulm 20.03. - 21.03.2026		

Beschreibung

Der Lehrgang WSET® Level 1 Award in Wines bietet eine einfache Einführung in das Thema Wein. Grundlegende Kenntnisse von den wichtigsten Phasen des Traubenanbaus, den hauptsächlichen Weintypen und -stilen und von wesentlichen Eigenschaften werden vermittelt. Während der Veranstaltungen verkosten Sie 6 Weine und werden von den Dozent/-innen in die WSET® Level 1 Systematisches Verkosten von Wein eingeführt.

Inhalte

-  Weinproduktion
-  Weintypen, Eigenschaften und Stile
-  Lagerung und Servieren von Wein
-  Leistungsnachweis WSET® Level 1 Award in Wines

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® Level 2 Award in Wines

International



WSET
LEVEL 2 WINES
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Neustadt a.d. Weinstraße 26.01.2026	30 UE	990 €
Koblenz 11.05.2026, 13.11.2026	an 3 Tagen	
Berlin 16.03.2026		
Hamburg 09.02.2026		
Essen 14.09.2026		
Ulm 06.11.2026		
Frankfurt 16.04.2026, 02.07.2026, 05.11.2026		

Beschreibung

Das Hauptaugenmerk liegt auf den Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt, wie auch auf Etiketten Terminologie. Integrierte Weinverkostungen sind ebenfalls Bestandteil jeder Unterrichtseinheit. Zusätzlich zu den Stillweinen der Welt gehören Schaumweine, Süßweine und alkoholverstärkte Weine zum von WSET® Awards vorgegebenen Stoff- und Lehrplan.

Sie erhalten die Kursunterlagen ca. 4 Wochen vor Kursbeginn. Die Aneignung der Inhalte im Vorfeld ist zwingend erforderlich. Die standardisierte Prüfung erfolgt am Nachmittag des letzten Kurstages im Rahmen eines Multiple-Choice-Tests.

Inhalte

-  Hauptrebsorten und die wichtigsten Weinregionen der Welt
-  Süßweine der Welt
-  Etiketten Terminologie
-  Likörweine der Welt
-  Stillweine der Welt
-  Praktische Übungen und Prüfungstraining
-  Schaumweine der Welt
-  Leistungsnachweis WSET® Level 2 Award in Wines

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Dieser Kurs vermittelt allgemeines Produktwissen und richtet sich an Beschäftigte aus dem Einzelhandel bzw. der Wein- und Spirituosenbranche.

WSET® Level 3 Award in Wines

International



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 09.03.2026, 19.10.2026	50 UE	2.150 €
Berlin 12.10.2026	an 6 Tagen	
Hamburg 27.07.2026		
Essen 23.11.2026		

Beschreibung

WSET® Level 3 Award in Wines vermittelt über Level 2 hinaus ein noch umfassenderes Wissen über die Weine der Welt und berechtigt damit zur Teilnahme am WSET® Diploma Studienprogramm. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik und die Kommunikation von Wahrnehmung und Weinkenntnissen gelegt.

Inhalte

- 🍷 Wein und Kommunikation
- 🍷 Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen
- 🍷 Stillweine der Welt
- 🍷 Schaumweine der Welt
- 🍷 Gespritete Weine der Welt
- 🍷 Leistungsnachweis WSET® Level 3 Award in Wines

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine, das WSET® Level 2 Award in Wines ist empfohlen

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® Level 1 Award in Sake

International

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 13.03.2026, 22.04.2026	8 UE,	395 €
Hamburg 18.02.2026	1 Tag	
Berlin 22.07.2026		

Beschreibung

Wie wird Sake richtig serviert? Welche Faktoren beeinflussen den Geschmack? Was sind die wichtigsten Stile und Typen? Das und vieles mehr lernen Sie in unserem WSET® Level 1 Award in Sake. Das Seminar ist eine Einführung in die Welt des Sake auf Anfängerniveau - ideal für Personen, die eine Karriere in der Branche anstreben oder auch für leidenschaftliche Sake-Interessenten. Nach Abschluss des WSET® Level 1 Award in Sake sind Sie in der Lage die Hauptkategorien von Sake aufzulisten, ihre bestimmenden Merkmale anzugeben und die Schlüsselprinzipien der Lagerung und dem Service in Verbindung mit Sake anzuwenden.

Inhalte

-  Die Grundprinzipien der Sake-Produktion
-  Die wichtigsten Typen und Stile von Sake
-  Wie Sake serviert wird
-  Faktoren, die den Geschmack von Sake beeinflussen
-  Die Beschreibung von Sake
-  Leistungsnachweis WSET® Level 1 Award in Sake

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers (IHK) und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch interessierte Liebhaber

WSET® Level 3 Award in Sake

Blended Learning Lehrgang
in englischer Sprache



Seminarort & Starttermin

Frankfurt 11.01.2026

Dauer

36 UE

Preis

1.485 €

Exklusiv in Deutschland!

Beschreibung

Sake ist das Volksgetränk der Japaner und Ausdruck ihrer Seele. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance. Der Unterricht und die Prüfung finden in **englischer Sprache** statt.

Inhalte

-  Geschichte
-  Reisanbau
-  Klassifikation
-  Herstellung
-  Sensorik
-  Food-Pairing
-  Produktions- und Etikettenbegriffe
-  Globale Sake-Industrie
-  Sakeverkostungen
-  Faktoren, die den Stil von Sake beeinflussen

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine, das WSET® Level 1 Award in Sake und/oder WSET® Level 2 Award in Sake sind empfohlen

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft

Exklusiv: Zugang auf E-Book-Plattform
„Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.



WSET® Level 1 Award in Beer

International



WSET

Seminarort & Starttermin

Koblenz 05.10.2026

Dauer

8 UE, 1 Tag

Preis

395 €

Beschreibung

Möchten Sie Ihr Wissen über Bier erweitern und die Vielfalt der Bierstile kennenlernen? Unser WSET® Level 1 Award in Beer ist der perfekte Einstieg in die faszinierende Welt des Bieres. Dieser Kurs, der in englischer Sprache angeboten wird, richtet sich an Einsteigerinnen und Enthusiastinnen, die fundierte Kenntnisse über die wichtigsten Bierzutaten, den Brauprozess und die Kunst der Verkostung erlangen möchten.

Inhalte

 Hauptzutaten

 Produktionsschritte

 Bierlagerung und -service

 Bierfehler

 Bierstile

 Prüfung 30 Multiple-Choice-Fragen in 45 Minuten

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Einsteiger/innen, Gastronomiefachleute, Bierliebhaber/innen, Quereinsteiger/innen

WSET® Level 2 Award in Beer

International



WSET

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 06.10.2026	30 UE, 3 Tage	990 €

Beschreibung

Das WSET® Level 2 Award in Beer ist ideal für Bierprofis, Gastronominnen, Einzelhändlerinnen und leidenschaftliche Bierliebhaberinnen, die ihre Kenntnisse erweitern und sich in der Branche weiterentwickeln möchten. Der Kurs verbindet theoretisches Wissen mit praktischen Fähigkeiten und bereitet Sie auf eine erfolgreiche Karriere in der Bierbranche vor. Unser dreitägiger WSET® Level 2 Award in Beer bietet Ihnen die Möglichkeit, tief in die Welt des Bieres einzutauchen. In diesem umfassenden Kurs lernen Sie alles über die Hauptzutaten Malz, Hopfen, Wasser und Hefe sowie deren Verarbeitung und Einfluss auf den Geschmack. Wir behandeln verschiedene Brauverfahren, Lagerungsbedingungen und die optimale Serviertemperatur. Sie werden in die Verkostungstechniken eingeführt und lernen, über 60 verschiedene Bierstile zu unterscheiden und zu beschreiben. Der Kurs endet mit einer Prüfung, die Ihre neu erworbenen Kenntnisse testet. Die Unterrichtssprache ist Englisch. Sowohl der Unterricht als auch die Prüfung finden ausschließlich in englischer Sprache statt. Bei einzelnen Fragen kann der Dozent Begriffe in deutscher Sprache erläutern.

Inhalte

-  Hauptzutaten und deren Einfluss
-  Produktionsprozesse
-  Lagerung und Service
-  Bierstile und ihre Charakteristika
-  Prüfung: 50 Multiple-Choice-Fragen in 60 Minuten

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Bierprofis, Gastronomiefachleute, Fachleute aus Handel, Bierliebhaber/innen, Quereinsteiger/innen

Bierbotschafter/-in (IHK)

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	16.03.2026	56 UE	1.850 €
Bamberg	26.01.2026, 16.11.2026	an 6 Tagen	inkl. 180 € Zertifikats- entgelt
Lüneburg	07.09.2026		



Beschreibung

Sind Sie ein begeisterte/r Bierliebhaber/in und möchten Ihre Leidenschaft in ein zertifiziertes Können verwandeln? Unser Zertifikatslehrgang Bierbotschafter/-in (IHK) ermöglicht es Ihnen, die Welt des Bieres zu erkunden und Biergenuss zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Sie lernen, professionelle Verkostungen durchzuführen und eine angemessene Atmosphäre für Bierliebhaber zu schaffen. Dabei steht die Qualität der Weiterbildung im Mittelpunkt, und das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz, als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz, garantiert diese Qualität bundesweit.

Inhalte

- | | |
|---|---|
|  Einführung in die Braukunst |  Schanktechnik |
|  Analytische Biersensorik |  Kulturgeschichte des Bieres |
|  Verkostung nationaler Bierstile |  Regionale Biertraditionen |
|  Internationale und exotische Bierstile |  Brauereibesichtigung |
| |  Kombination von Bier und Speise |

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: neben Brauereien, Barkeeper/-innen, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen

MasterClass Craft Brewer (IHK)

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	09.01.2026	16 UE	695 €
	25.09.2026	2 Tage	
	04.12.2026		

Beschreibung

Entdecken Sie die Kunst des Craft-Brauens mit unserem Zertifikatslehrgang „MasterClass Craft Brewer (IHK)“. Unser Kursangebot besteht aus mehreren intensiven Aufbaukursen, in denen Sie von der Theorie bis zur praktischen Umsetzung alles erlernen, was Sie zum Braumeister für Craft-Biere qualifiziert. Die Kurse finden in Form von zweitägigen Seminaren statt, in denen Sie nicht nur historisches Wissen vermittelt bekommen, sondern auch die Möglichkeit haben, unter Anleitung eigene Bierkreationen zu brauen. Im Zentrum der einzelnen MasterClasses stehen exklusive Biere, die sich durch den Einsatz außergewöhnlicher Zutaten wie Kräuter, Früchte und Gewürze oder durch spezielle Braumethoden auszeichnen. Wenn Sie alle drei Master Classes durchlaufen und die abschließenden Zertifikatsprüfungen erfolgreich bestehen, wird Ihnen das IHK-Zertifikat „Craft Brewer (IHK)“ verliehen. Dieses Zertifikat ist eine hochwertige Auszeichnung, die Ihre umfassende Expertise und professionelle Qualifikation im Craft-Bierbrauen bestätigt. Es bietet Ihnen nicht nur eine hervorragende Grundlage für Ihre berufliche Laufbahn in der Brauindustrie, sondern auch eine anerkannte Qualifikation, die Ihr Profil in der Gastronomie und anderen verwandten Branchen stärkt.



Zielgruppe

Der Zertifikatslehrgang „MasterClass Craft Brewer (IHK)“ eignet sich optimal für Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber, die ihr Wissen und ihre Fähigkeiten im Bereich des Craft-Bierbrauens professionalisieren möchten. Der Kurs richtet sich speziell an zertifizierte Assistant Craft Brewer (IHK), Bierbotschafter/-innen (IHK), Biersommeliers/-sommelières, Personen mit brautechnischer Ausbildung sowie auf Anfrage und Prüfung der Zugangsberechtigung Personen mit gleichwertigen Abschlüssen.

Zulassungsvoraussetzungen

Ohne weitere Zugangsvoraussetzungen sind zugelassen:

Zertifizierte Assistant Craft Brewer (IHK), Bierbotschafter/-innen (IHK), Biersommeliers/-sommelières, Personen mit brautechnischer Ausbildung sowie auf Anfrage und Prüfung der Zugangsberechtigung Personen mit gleichwertigen Abschlüssen die nicht nur ihr eigenes Bier herstellen, sondern auch die kulturellen und historischen Aspekte des Bierbrauens verstehen und schätzen lernen wollen. Die MasterClasses bieten eine einzigartige Gelegenheit, praxisnahe Erfahrungen zu sammeln und gleichzeitig ein tiefes theoretisches Verständnis für die Kunst des Brauens zu entwickeln.

WSET® Level 1 Award in Spirits



Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Berlin 10.03.2026	8 UE, 1 Tag	395 €
Hamburg 17.04.2026		

Beschreibung

Der WSET® Level 1 Award in Spirits bietet eine praxisorientierte Einführung in die Welt der Spirituosen. Dieser Kurs vermittelt die Grundlagen der Spirituosenherstellung und führt Sie in die wichtigsten Spirituosentypen und -stile ein. Sie lernen, Spirituosen systematisch zu verkosten und deren Geschmack zu beschreiben. Der Kurs ist perfekt für Anfänger/-innen und Fachkräfte, die ihr Wissen erweitern möchten.

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie das internationale Zertifikat WSET® Level 1 Award in Spirits, das Ihre neue Expertise bestätigt. Die Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 1 Award in Spirits besteht aus einem Theorie-Fragebogen mit 30 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 45 Minuten beantwortet werden müssen.

Inhalte

- Grundlagen der Spirituosenproduktion
- Spirituosentypen und -stile
- Einflussfaktoren auf den Geschmack
- Systematische Verkostung von Spirituosen
- Leistungsnachweis WSET® Level 1 Award in Spirits

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Einsteiger/innen, Fachkräfte der Gastronomie oder des Einzelhandels, Genussliebhaber/innen, die mehr über Spirituosen lernen möchten

WSET® Level 2 Award in Spirits



WSET

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 09.03.2026, 13.07.2026	24 UE,	990 €
Berlin 04.05.2026	3 Tage	
Hamburg 24.08.2026		

Beschreibung

Der WSET® Level 2 Award in Spirits ist der ideale Kurs für alle, die ihre Kenntnisse über Spirituosen vertiefen möchten – ob Sie in der Branche arbeiten oder einfach Interesse an hochwertigen Spirituosen haben. Der Kurs bietet Ihnen fundiertes Wissen zu Spirituosenstilen, Herstellungstechniken und Verkostungsmethoden. In insgesamt - drei Unterrichtstagen - 24 Unterrichtsstunden erfahren Sie alles über die Einflüsse von Rohstoffen, Produktion und Lagerung auf den Geschmack von Spirituosen. Am Ende steht eine Multiple-Choice-Prüfung mit 30 Fragen, bei deren Bestehen Sie das international anerkannte Zertifikat erhalten. Das zertifizierte Angebot ermöglicht es Ihnen, Ihre Expertise auf eine neue Stufe zu heben und ein tieferes Verständnis für die verschiedenen Spirituosenarten zu erlangen, von Whisk(e)y und Rum bis hin zu Likören und Bränden.

Inhalte

- Grundlagen der Spirituosenproduktion
- Einfluss von Produktionstechniken auf verschiedene Spirituosenstile
- Detaillierte Verkostung und sensorische Analyse
- Überblick über internationale Spirituosenarten
- Empfehlungen und Richtlinien zur Spirituosenlagerung und -präsentation
- Grundlagen der Cocktails und Mischgetränke
- Vorbereitung auf die WSET®-Abschlussprüfung
- Leistungsnachweis WSET® Level 2 Award in Spirits

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Anfänger/innen mit Grundkenntnissen, Fortgeschrittene, die ihr Fachwissen erweitern wollen

Barkeeper/-in (IHK)

Professional Expert in Spirits (CCI)

Zertifikatslehrgang
inklusive WSET® Level 2 Award in Spirits

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz / Birkenhof Brennerei	80 UE an 10 Tagen	2.850 € inkl. 300 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Die Bar ist ein gelungener Ort der Geselligkeit für Ihre Gäste. Begegnen Sie Ihnen als Expert:in mit fachkundiger Expertise in Getränkekunde und professioneller Einsatzbereitschaft im Servieren von Spirituosen. In unserem Lehrgang trainieren Sie einen qualifizierten Umgang mit dem üblichen Equipment, damit Ihre Gäste den Abend in bester Gesellschaft genießen können.

Der Zertifikatslehrgang Barkeeper/-in (IHK) Professional Expert in Spirits wird inklusive der internationalen Zertifikatsprüfung WSET® Level 2 Award in Spirits angeboten, die weltweite Anerkennung findet. Abschließend legen Sie mit dem praktischen Leistungsnachweis in der Barpraxis die Zertifikatsprüfung der IHK ab, die Sie zum Barkeeper/-in (IHK) Professional Expert in Spirits qualifiziert.

Der Lehrgang vermittelt ein umfangreiches, klares Produktwissen, um berufliche Qualifikationen und Fertigkeiten zu stärken. Detaillierte Kenntnisse und berufliche Kompetenzen werden in den Bereichen des globalen Markts für alkoholische Getränke sowie dem lokalen Markt und Marketing alkoholischer Getränke ergänzend aufgebaut.

Inhalte

- | | |
|---|--|
|  Spirituosenkunde |  Cocktailpraxis |
|  Barkunde |  Leistungsnachweis IHK-Zertifikatsprüfung und WSET® |
|  Cocktailkunde | Level 2 Award in Spirits |
|  Allgemeine Getränkekunde | |



Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene und Quereinsteiger/-innen im Gaststättengewerbe, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.

Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista

Zertifikatslehrgang

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Echternach / 26.10.2026 Koblenz	50 UE an 5 Tagen	1.850 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Kaffee ist Emotion, Handwerk und Kultur. Wenn Sie Ihren Kaffee nicht nur trinken, sondern verstehen, perfektionieren und professionell zubereiten möchten und Ihre Leidenschaft zum Beruf machen möchten, ist der Zertifikatslehrgang Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista genau das Richtige für Sie.

Unser Lehrgang vermittelt fundiertes Fachwissen über Kaffee, praktische Barista-Fertigkeiten und tiefes Verständnis für Sensorik, Zubereitung und Latte Art – in Zusammenarbeit mit Mondo del Caffè (Luxemburg). Sie lernen die Vielfalt der Kaffeepflanzen kennen, entdecken, wie Anbau, Ernte und Aufbereitung den Geschmack beeinflussen, und schulen Ihre Sinne in der professionellen Kaffeeverkostung. Sie erfahren, wie aus Rohkaffee durch schonende Röstung aromatische Vielfalt entsteht, und erleben in praktischen Einheiten, was es heißt, Kaffee auf höchstem Niveau zuzubereiten.

Unser Lehrgang vereint Theorie, Sensorik und Barista-Praxis zu einer ganzheitlichen Lernerfahrung. Sie üben direkt an modernen Siebträgermaschinen, trainieren das Einstellen der Mühle, das Aufschäumen der Milch und die Kreation klassischer und moderner Kaffeespezialitäten – vom Espresso bis zum Flat White.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie,
Hotellerie und des Kaffeehandels



Als Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista sind Sie Teil einer wachsenden Branche, in der Qualität und Expertise gefragt sind. Sie können in Röstereien, Cafés, Hotels oder Restaurants arbeiten und Mitarbeitende schulen. Auch Tätigkeiten im Produktmanagement, in der Beratung oder als selbstständige:r Barista sind attraktive Möglichkeiten.

Inhalte

- ☞ Einführung in die Sensorik
- ☞ Basiswissen „Kaffee“
(Geschichte, Sortenkunde, Anbau, Ernte, Aufbereitung, Qualitätsmerkmale, Zubereitungsmethoden)
- ☞ Die Aufgaben eines Baristas
(Ethik, Handwerk, Lebensmittelhygiene etc.)
- ☞ Einführung Kaffeehande und Kaffeemarkt
- ☞ Qualitätskontrollen im Kaffee
- ☞ Unterschiede Röstverfahren
- ☞ Baristakurs: Basis Handgriffe (Espresso, Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Americano, Flat White, Mocha, Tee, Shots)
- ☞ Baristakurs Latte Art: Herz, Blatt, Tulpe, Schwan
- ☞ Prüfungsvorbereitung
- ☞ Leistungsnachweis IHK-Zertifikatsprüfung (praktisch und schriftlich)

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Sensorik Intensiv Seminar

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 07.11.2026	16 UE an 2 Tagen	540 €

Beschreibung

Sensorik umfasst in einer systematischen Schritt-für-Schritt-Folge das ganzheitliche Erfassen eines Weines, seiner einzelnen Inhaltsstoffe sowie ihrer komplexen sensorischen Wirkungsweise aufeinander. Wer Wein verstehen will, wer im fertigen Wein die faszinierende Genese seiner Entstehung mit allen Sinnen nachspüren möchte und wer sich nicht den Meinungen anderer anschließen, sondern selber mitreden will, der startet in die Welt der Weine mit diesem in methodisch-didaktischer Hinsicht vorbildlichen Seminar.

Inhalte

-  Physiologie der Sinne
-  Grundlagen der Degustation
-  Entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
-  Sensorische Erfassung von Weininhaltsstoffen und Aromen
-  Aromen bei Weiß- und Rotweinen
-  Sensorische Beeinflussung durch weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen
-  Analytische Weinbeschreibung und Weinbeurteilung
-  Erkennen von Weinbesonderheiten

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie und Handel, Auszubildende und Genussinteressierte

Genussentdeckerseminar

Seminarort & Starttermin

Koblenz 25.01.2026,
25.10.2026

Dauer

8 UE
an 1 Tag

Preis

385 €

Beschreibung

Was passiert sensorisch, wenn die vielfältigen Inhaltsstoffe des Weines mit den Inhaltsstoffen von Speisen aufeinandertreffen, und wie können vergleichbare Geschmackserlebnisse gezielt hervorgerufen werden? Diese zentrale Thematik bestimmt die professionelle Kombination von Speise und Wein bzw. Käse und Wein. Die praxisorientierte Einführung in das Food-Pairing-System ermöglicht, wirkungssicher Wein und Speisen aufeinander zu beziehen, ohne unendlich viele Kombinationen ausprobieren zu müssen.

Inhalte

-  Kleine Einführung in die sensorische Wahrnehmung
-  Grundregeln des Food-Pairings
-  Kleine Menü- und Weinkunde
-  Einführung in die Sensorik von Speise und Wein
-  Kombination von Wein und Vorspeisen, Wein und Fisch, Wein und Fleisch, Wein und Süßspeisen sowie Wein und Käse
-  Verschiedene Weinstile in der Verkostung

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie und Handel, Auszubildende, Genussinteressierte und Semiprofessionals

Der/die professionelle Weinprobenleiter/-in

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 29.03.2026	8 UE an 1 Tag	385 €

Beschreibung

Viele Rädchen gilt es zu bewegen, um eine Weinverkostung zu einem atmosphärisch gelungenen Event werden zu lassen. Die Wahl der Gläser, wohltemperierte Weine und die richtige Raumausstattung sind nur einige davon. Darüber hinaus werden Kommunikationselemente einer nachvollziehbaren Weinansprache praxisorientiert eingeübt. Bereits erworbenes Grundwissen in der Weinsensorik ist von Vorteil, da Sie lernen, eine Weinprobe systematisch aufzubauen und zu organisieren.

Inhalte

- Grundlagen der Kommunikation
- Die optimale Ablaufplanung einer Weinprobe
- Emotional, informativ und unterhaltsam wirken
- Die Degustationsliste als Verkaufsargument
- Erstellung einer Dokumentation
- Kleine Weinkunde mit Fachdegustation
- Praxisbeispiele Wasser und Wein
- Tipps und Tricks im Umgang mit kritischen Kunden und Gästen
- Die Verabschiedung

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Winzer/-innen, Mitarbeitende und Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel

Kurz und Knackig (KUK) – Online-Seminare

Starttermine

siehe unten

Dauer

90 Minuten

Preis

49 €

Kurz und Knackig (KuK) Online Termine

Das 1x1 der Wein-Speisekombination	26.01.2026 18.05.2026
Weinetiketten verstehen	23.03.2026 22.06.2026
Was kann alkoholfrei? Genuss, Vielfalt & Lifestyle entdecken	20.04.2026 20.07.2026
Bubbles - Die Vielfalt der Schaumweine	02.03.2026 07.09.2026
Wasser & Wein	05.02.2026 08.09.2026
Das Deutsche Weinrecht	26.03.2026 09.09.2026

...und viele weitere
THEMEN & TERMINE!

Beschreibung

Kurz und Knackig (KuK) ist die Online-Seminarreihe für kompaktes Wissen! In nur 90 Minuten vermitteln unsere Expert:innen praxisnahes und fundiertes Weinwissen zu wechselnden Themen wie Schaumwein, Weinstile, Sensorik, Speisen & Wein oder internationale Weinregionen. Perfekt für Auszubildende in Gastronomie, Hotellerie und Handel, die ihr Fachwissen schnell und effizient erweitern möchten. Flexibel, interaktiv und online – ideal als Ergänzung zur Ausbildung!

Fördermöglichkeiten

Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: **www.aufstiegs-bafoeg.de**

Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer/-innen und Existenzgründer/-innen. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50 % der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen. Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: **www.qualischeck.rpl.de**

Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt „Aus- und Weiterbildung“: **www.ihk-koblenz.de**

Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

Das Angebot des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz

Das GBZ bietet neben dem umfangreichen Portfolio der Weinweiterbildung weitere qualifizierte und fachspezifische Weiterbildungen für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren - auch in den Bereichen Betriebswirtschaft & Management, Küche & Service und spezielle Ernährung & Diätetik:

Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der des GBZ Koblenz:

- Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
- Fernstudium Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK
- Eventmanager/-in (IHK)
- Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK
- Pâtissier/Pâtissière (IHK)
- Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)
- Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK
- Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

...und vieles mehr - auch online!

Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.

Hohenfelder Str. 12

56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-31

kontakt@gbz-koblenz.de

www.gbz-koblenz.de



Das Angebot der IHK-Akademie Koblenz

Als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz stellt die IHK-Akademie Koblenz qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung im kaufmännischen sowie technischen Bereich bereit. Durch das vielfältige Angebot von berufsbegleitenden Lehrgängen sowie einer Vielzahl an ein- bis mehrtägigen Seminaren lassen sich die Bildungsangebote sehr gut in den Berufsalltag integrieren.

Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der IHK-Akademie Koblenz:

- Ausbildung der Ausbilder
- Führungskräfteseminare & -trainings
- Recruiter/-in (IHK)
- Social Media Manager/-in (IHK)
- Online Marketing Manager/-in (IHK)
- Datenschutzbeauftragte/-r (IHK)
- Finanzbuchhalter/-in (IHK)
- Seminare zu den Themen Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, One Note), Microsoft365 und Adobe (Photoshop, InDesign, Illustrator)
- Brandschutzhelfer/-in

...und vieles mehr - auch online!

Kontakt

IHK-Akademie Koblenz

Josef-Görres-Platz 19
56068 Koblenz

0261 30471-0

info@ihk-akademie-koblenz.de

www.ihk-akademie-koblenz.de

Unsere Kooperationspartner



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
TRAUBEN. ADLER. WEIN. GUT.



JOHNSON & WALES
UNIVERSITY



Das Wasser mit Stern

ZWIESEL KRISTALLGLAS



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINPFALZ

Kontakt

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

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-45
treis@weinschule.com

Vertreten durch den Vorstand
Silvia Hees, Vorsitzende
Dr. Sabine Dyas,
Geschäftsführerin

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

Anmeldung unter www.gbz-koblenz.de

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

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) ist eine selbstständige Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Mit einem hoch qualifizierten Team, namhaften Dozierenden und modernster Ausstattung verfügen unsere Aus- und Weiterbildungsangebote über ein hohes Niveau. Sowohl in Bezug auf Praxiserfahrung, didaktische Kompetenz, aber auch bei digitalen Lernmethoden oder aktuellen technischen und handwerklichen Trends spielt das GBZ auch überregional auf Augenhöhe mit TOP-Bildungsinstituten der Gastronomie.

