

Programm Qualifizierung Edelbrandsommelier

Kurs 2 vom 14.01.2019 bis 13.03.2019

Block 1: LWG Veitshöchheim vom 14.- 16. Januar 2019
Sensorik / Fehleraromen / seltene Streuobstsorten / Kommunikation

Veranstaltungsort: Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

14. Januar 2019 - Sensorikraum Oenologie		
09.00 – 9.30	Dr. Regina Rosner Genussakademie Bayern	Begrüßung
9.30 – 12.30	Dr. Michael Zänglein Mathias Krönert Institut für Weinbau und Oenologie, LWG	Grundlagen der Sensorik Sinnesphysiologische Grundlagen und Schulung der Sinne
12.30 – 13.30		<i>Mittagspause</i>
13.30 – 16.00	Branko Drljača Edelbrandsommelier Industriemeister Chemie	Aromabox der Destillate – Fehleraromen! Nicht immer gelingt bei der Destillation ein fehlerfreier Edelbrand. Umso wichtiger, dass Vor- und Nachlauf sowie weitere typische Fehler von einem Edelbrandsommelier sensorisch erkannt werden. Die Edelbrandsommeliers Branko Drljača und Roland Barics entwickelten speziell für die Qualifizierung eine Aromabox, die Ihr Duftgedächtnis trainiert.

Abendveranstaltung: Ort wird noch bekanntgegeben!

19.00 - 22.00	Roland Barics Barmeister, Mixkultur	Cocktails Längst nicht mehr ungewöhnlich, aber immer außergewöhnlich: Cocktails mit Edelbränden! Roland Barics zeigt, welche Barutensilien wirklich notwendig sind und verrät die Cocktail-DNA.
---------------	---	---

15. Januar 2019 - Sensorikraum Oenologie		
09.00 – 10.30	Martin Degenbeck Stellv. Arbeitsbereichsleiter Natur und Landschaft, Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau, LWG Leiter der institutsübergreifenden Arbeitsgruppe Streuobst	Von alten Sorten und neuen Erkenntnissen: Destillatrohstoffe Um Destillate bewerten zu können, ist es unerlässlich, sich mit den Rohstoffen auseinander zu setzen. Neben den bekannten Züchtungen werden zudem viele alte Sorten wiederentdeckt und zu Destillaten veredelt. Der Referent stellt die Versuche der LWG mit neuen Apfelsorten, die Sortenkartierungen der LWG und das Projekt „Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten“ vor. Alte Sorten können die Basis für am Markt erfolgreiche Produkte sein.
10.30 – 12.00	Verena Will Sommelière	Gläserkunde
<i>12.00 – 13.00</i>		<i>Mittagspause</i>
13.00 – 17.00	Mathias Krönert Fachberater Brennereiwesen Institut für Weinbau und Oenologie, Arbeitsbereich Beratung, Förderung und Strukturentwicklung, LWG	Verkostung „Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten“ Sensorisches Herausarbeiten typischer Rohstoffaromen im Destillat Training, Verkostung, Vergleichsproben Einführung in die Software „Prämierung Bayernbrand“

16. Januar 2019 - Konferenzraum		
8.00 – 16.00	Dr. Helmer Vogel Didaktik der Geografie Universität Würzburg	Neben der fachlichen Kompetenz erwarten wir von einem Edelbrandsommelier auch die Fähigkeit, sich und seine Produkte zu „verkaufen“. Dr. Helmer Vogel führt Sie abwechslungsreich und mit vielen praktischen Übungen in non-verbale und verbale Kommunikationstechniken ein. Gerne auch mit Videounterstützung! Auch das „Wie sag ich es dem Kunden“ wird besprochen, wenn es um die Grundlagen der Didaktik und Methodik geht.

Block 2: Pfaffenhausen-Salgen/Mindelheim vom 28. – 30. Januar 2019
Obstbrände / Aromen / Foodpairing

Veranstaltungsort: Bergwelt Brennerei, Gewerbepark 100, 87775 Pfaffenhausen-Salgen

28. Januar 2019		
10.00 – 17.00	Ulrich Zeni Master of World-Spirits	Der aus Tirol stammende Destillat-Experte bildet am LFI Tirol Edelbrandsommelier aus und betreibt ein privates Schulungsunternehmen für Brenner und Spirituosensliebhaber. Er führt kurz in die betriebswirtschaftliche Grundlagen ein, bevor er sich ausführlich dem Thema „ Obstbrand spezial “ widmet. „Eine ausgereifte und feine Sensorik ist die Basis für die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte. ... Erst wenn Sie in der Lage sind durch Verkosten die Qualität einschätzen zu können, stehen Ihnen die Türen zu den Goldmedaillen offen.“
	Andreas von Bergwelt	Live-Whisky-Brennen in der Bergwelt Brennerei

Veranstaltungsort: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Hallstattstraße 1, 87719 Mindelheim

29. Januar 2019		
9.00 – 16.00	Ulrich Zeni Master of World-Spirits	Fortsetzung: Obstbrand spezial

30. Januar 2019		
09.00 – 10.30	Sonja Büchele Angehende Brennerin und Edelbrandsommelière	Aromen: Vielfalt kennen und erkennen! Oft kommt einem ein Geruch bekannt vor, aber man schafft es einfach nicht, ihn zu benennen. Damit Sie nicht sprachlos bleiben, entwickelte Sonja Büchele eine einfache Methode, um typische Düfte zu trainieren.
10.30 – 16.00	Christine Brugger Sensorikwissenschaftlerin Destillateurin „Organic Distillery“ www.aromareich.ch	Grundlagen Sensorik – kurze Wiederholung Grundlagen Foodpairing Welches Destillat zu welcher Speise? Lernen Sie die Grundlagen der Aromaforschung kennen, um Ihre Kunden und Gästen fundiert beraten zu können.

Block 3: Deutenkofen vom 11. – 13. Februar 2019
Rohstoffe / Likör / Marketing / Whisky

Veranstaltungsort: Lehr- und Beispielsbetrieb für Obstbau, Deutenkofen, Blumberger Str. 1, 84166 Adlkofen

11. Februar 2019		
10.00 – 11.30	Hans Göding Gärtnermeister, Fachrichtung Obstbau Lehr- und Beispielsbetrieb für Obstbau Deutenkofen	Rohstoffe: Typizität Zahlreiche Obstsorten werden in Deutenkofen angebaut und u. a. zu Destillaten veredelt. Sehen, riechen und schmecken Sie die unterschiedlichen (Apfel)sorten und vergleichen Sie die daraus hergestellten Destillate.
11.30 – 12.15		<i>Mittagspause</i>
12.15 – 16.00	Stefan Penninger Destillateurmeister, Edelbrandsommelier	Kräuterspirituosen Die Einsatzmöglichkeiten von Kräutern im Bereich der Spirituosen sind mannigfaltig. Einen Überblick verschafft Stefan Penninger, mit dem Sie auch typische Produkte verkosten und sensorisch bewerten. Likörpraktikum Beim Likörpraktikum dürfen alle Teilnehmer aktiv werden, denn das vermittelte Wissen rund um die die Herstellung von Likören darf sofort in die Praxis umgesetzt werden. Jeder Teilnehmer kreiert sein eigenes Produkt – ganz nach Gusto und Experimentierfreudigkeit!

12. Februar 2019		
10.00 – 15.00	Helmut Knöpfle Markenbotschafter Campari Deutschland	Marketing für Edelbrandsommeliers Wie agieren große Spirituosenkonzerne? Welche Marketingstrategien sind für Kleinbrenner sinnvoll? Helmut Knöpfle zeigt Low-Budget-Maßnahmen und gibt Tipps für die Bearbeitung von Gastronomie und Fachhandel. Zudem zeigt er auf, wie man loyale Kunden zu begeisterten Botschaftern der eigenen Produkte machen kann, auch unter Zuhilfenahme von sozialen Netzwerken und Medien.
15.00 – 17.00	Helmut Knöpfle Keeper Of The Quaich	Internationale Spirituosen Schwerpunkt Whisky

Exkursion: Brennerei Georg Esterl, Reisbach

13. Februar 2019		
09.00 – 16.00	Helmut Knöpfle	Fortsetzung: Marketing für Edelbrandsommeliers

Block 4: Kulmbach vom 25. – 27. Februar 2019
Sensorik / Internationale Spirituosen / Destillatprobenmoderation / Destillation

Veranstaltungsort: Museumspädagogisches Zentrum (MUPÄZ), Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach

25. Februar 2019		
10.00 – 17.00	<p>Andreas Franzl Master of World-Spirits</p>	<p>Sensorik Edelbrände</p> <p>Andreas Franzl ist Initiator der Qualifizierung Edelbrandsommelier und von Beginn an mit großer Leidenschaft als Dozent und Prüfer in die Qualifizierung involviert. In der Hofbrennerei Oberkorb in Grüntegernbach, einem Ortsteil der Stadt Dorfen, lebt er die bewährte Tradition der Edelbrandherstellung noch heute. Sein Streben nach höchster Produktqualität wurde 2014 und 2018 mit einem bayerischen Staatsehrenpreis belohnt. Zudem belegen seine Produkte seit Jahren Spitzenplätze beim World Spirits Award.</p> <p>Andreas Franzl ist einer von weltweit acht Master of World-Spirits. Gemeinsam mit ihm erarbeiten Sie die sensorischen Besonderheiten von Edelbränden, wobei auch außergewöhnliche und seltene Destillate besprochen werden.</p>

26. Februar 2019		
09.00 – 16.00	<p>Julia Nourney international tätige Spirituosen-Fachfrau aus Oberursel bei Frankfurt</p>	<p>Internationale Spirituosen</p> <p>Julia Nourney nimmt uns mit auf eine spannende Reise rund um den Erdball und zeigt Gemeinsamkeiten aber auch Unterschiede in den Spirituosenkategorien auf.</p> <p>Somit sind Sie gewappnet für spezielle Fragen Ihrer Kunden und können die Stärken Ihrer eigenen Produkte klar definieren.</p>

Selbstständige Anreise!

Bitte ziehen Sie eine An-/Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln in Betracht, da wir auch am letzten Tag Edelbrände verkosten werden. Pretzfeld verfügt über einen Bahnhof!

27. Februar 2019		
	Edelbrennerei Johannes Haas Schmiedsgasse 2, 91362 Pretzfeld	
09.00 – 14.00	Johannes Haas Brenner	Die Familie Haas ist seit vielen Generationen in Pretzfeld ansässig und die Kunst des Destillierens wird von Generation zu Generation weitergegeben. Eigener naturnaher Obstbau ist dazu die Grundvoraussetzung - nur so bleibt die Qualität und Originalität unverfälscht erhalten. Als Mitglied der Vereinigung Rosenhut hat sich der Brenner als kompromissloser Qualitätsfanatiker entwickelt, was mit zahlreichen Auszeichnungen belohnt wurde. Johannes Haas führt durch seine Brennerei und beantwortet dabei alle Fragen rund um die Herstellung von Edelbränden .
14.00 – 17.00	Martha Gehring Gästeführerin, Weindozentin	Am Ende dieses Blocks sind Sie sensorisch geschult, können sich präsentieren und womöglich produzieren Sie bereits Edelbrände in höchster Qualität. Bei aller Kunst gilt es nun abschließend die Moderation von Destillatproben professionell vorzubereiten. Martha Gehring ist eine erfahrene Weindozentin, mit der Sie über Organisation, Ablaufplanung und Kalkulation diskutieren können.

Block 5: LWG Veitshöchheim 11. - 13. März 2019
Prüfung / Kommunikation / LWG-Sensorik-Zertifikat für Destillate
Holzfasllagerung

Veranstaltungsort: Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

11. März 2019 – Lehrsaal 8		
8.30 – 10.30	Dr. Regina Rosner Genussakademie Bayern	Schriftliche Prüfung
11.00 – 16.00	Dr. Helmer Vogel Didaktik der Geografie Universität Würzburg	Die Präsentation der Edelbrände haben Sie mit Martha Gehring im letzten Block bereits perfekt durchgeplant. Nun dreht sich abschließend alles um die Dramaturgie ihres Auftritts: Habe ich einen roten Faden? Wie baue ich einen Spannungsbogen auf? Wie motiviere ich die Gäste? Die erste Anwendungssituation findet sich gleich am nächsten Tag bei der mündlichen Prüfung...

12. März 2019 - Lehrsaal 8 und Besprechungszimmer		
09.00 – 15.00	Andreas Franzl Mathias Krönert Dr. Helmer Vogel Martha Gehring Dr. Regina Rosner	Mündliche Prüfung: a) Edelbrände erkennen, sensorisches Profil erstellen b) Edelbrände präsentieren c) Seminararbeit

Ein gemeinsames Abendessen als Ausklang der Qualifizierung Edelbrandsommelier ist noch in Planung!

13. März 2019 – Sensorikraum Oenologie		
09.00 – 11.00	Mathias Krönert Fachberater Brennereiwesen Institut für Weinbau und Oenologie, Arbeitsbereich Beratung, Förderung und Strukturentwicklung, LWG	Sensorikprüfung: LWG-Sensorik-Zertifikat für Destillate Obligatorisch ist am Ende der Qualifizierung Edelbrandsommelier das Ablegen des LWG-Sensorik-Zertifikats. Es ist eine Voraussetzung, um als Prüfer bzw. Prüferin bei der Prämierung „Bayern Brand“ mitzuwirken.
12.30 – 15.00	Markus Eder Fass Eder	Holzfasllagerung: Eignung verschiedener Hölzer für die Fasslagerung von Edelbränden, Auswirkungen auf die Sensorik

Die **Überreichung der Zertifikate** wird voraussichtlich beim **Sommelier-Gipfel im Oktober 2019 in Kulmbach** erfolgen.