

Inhalt

1.	Grundsätzliches zur Weiterbildung	2
2.	Struktur und Module	3
2.1	Struktur.....	3
2.2.1	Kulturgeschichte	5
2.2.2	Basiswissen Gewürz	5
2.2.3	Grundlagen Biologischer Gewürzanbau	6
2.2.4	Einkauf & Qualität	6
2.2.5	Sensorik	7
2.2.6	Pairing & Completing: Wissenschaftliche Theorie I & II	8
2.2.7	Pairing & Completing: Praxis	8
2.2.8	Mischungen & Trends.....	9
2.2.9	Kommunikation	9
2.2.10	Heil- & Gesundheitswirkung I	10
2.2.11	Heil- & Gesundheitswirkung II	10
2.2.12	Basiswissen Wildkräuter.....	11
2.2.13	Basiswissen Kräuter	11
3.	Prüfung	13
4.	Anmeldung, Teilnahme und Kosten.....	14

1. Grundsätzliches zur Weiterbildung

Der Sommelier und seine Aufgaben

Im historischen Kontext versteht sich der Sommelier als Prüfer für die Qualität von Speisen und Getränken. Dies ist auch gegenwärtig die Quintessenz der Tätigkeit als Sommelier. Der Gewürz-Sommelier hat den Fokus auf Gewürze im weiteren Sinn und deren An- und Verwendung. Mit einem umfassenden Wissen um Herkunft und Eigenschaften steht er als Berater und Ansprechpartner zur Verfügung.

Für den Erfolg der Arbeit eines Sommeliers – unabhängig der Fachrichtung – ist das unermüdliche Interesse an der Erweiterung des eigenen Wissens maßgeblich. Die Ausbildung ist der erste Schritt, auf den viele weitere folgen.

Inhalt

Ziel der Qualifikation ist es, ein umfassendes Grund- und Fachwissen zum Themenkomplex Gewürze zu vermitteln.

Diesen Anspruch erfüllt die Qualifikation durch ein umfassendes Programm, welches von der Kulturgeschichte, über Sortenkompetenz, Qualitätskunde, Herstellung & Verarbeitung, Sensorik, Heil- & Gesundheitswirkung, bis hin zum praktischen Einsatz vor dem Hintergrund der physikalischen Eigenschaften im Sinne von Food Pairing & Completing. Durch einen ganzheitlichen Ansatz werden die Lehrziele hierbei sowohl in Theorie, als auch in praktischen Einheiten gelehrt – jeder Block besteht somit aus theoretischem Wissenstransfer mit entsprechender Überführung in die Praxis. Zudem bilden die Themenabende zu den Schwerpunkten Bier, Wein, Edelbrand und Käse einen weiterführenden Blick und interdisziplinären Austausch zwischen verschiedenen Fach-Sommeliers, sowie deren Arbeit und Philosophie.

Abschließend wird das Wissen der Teilnehmer mündlich-praktisch, sowie schriftlich abgeprüft. Eine erfolgreiche Teilnahme ist die Voraussetzung für den Erwerb des Zertifikats beziehungsweise das Führen des Titels „Gewürz-Sommelier“.

Ziel

Nach erfolgreichem Bestehen der Prüfung sind die Gewürz-Sommeliers in der Lage im Kontext von Ernährungsgewerbe und Gastronomie Gewürze im weiteren Sinn bedarfsgerecht einzusetzen und entsprechend über Herkunft, Geschmack und Nutzen zu kommunizieren.

2. Struktur und Module

2.1 Struktur

In der Summe umfasst die Qualifikation zum Gewürzsommelier 128 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten. Diese sind in vier Unterrichtsblöcke zu jeweils 3 bis 4 Tage aufgeteilt. Die jeweiligen Kurstage umfassen jeweils 8 UE, in der Regel zweigeteilt in Vor- und Nachmittagsprogramm. Hinzu kommen die Abendveranstaltungen mit 4 UE pro Thema. Im Anschluss der 14 Tage Weiterbildung folgt der zweitägige Prüfungsblock.

Folgend sehen Sie die Qualifikationsmodule zum zertifizierten Gewürz-Sommelier 2021:

Block I – 1. bis 4. Februar 2021

	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4
Vormittag	Kulturgeschichte	Basiswissen Gewürze	Basiswissen Gewürze	Einkauf & Qualität
Mittagspause				
Nachmittag	Basiswissen Gewürze	Heil- & Gesundheitswirkung I	Grundlagen Biologische Gewürzanbau	Industrielle Verarbeitung + Werksführung
Themenabend		Wein		

Block II – 22. bis 25. März 2021

	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4
Vormittag	Sensorik	Sensorik	Pairing & Completing: Wiss. Theorie II	Pairing & Completing: Praxis
Mittagspause				
Nachmittag	Sensorik	Pairing & Completing: Wiss. Theorie I	Basiswissen Gewürz	Pairing & Completing: Praxis
Themenabend		Bier		

Block III – 26. bis 28. April 2021

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Mischungen & Trends	Kommunikation	Kommunikation
Mittagspause			
Nachmittag	Mischungen & Trends	Kommunikation	Kommunikation
Themenabend		Edelbrand	

Block IV – 17. bis 19. Mai 2021

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Exkursion: Botanischer Garten	Wildkräuter	Basiswissen Kräuter
Mittagspause			
Nachmittag	Heil- & Gesund- heitswirkung II	Wildkräuter	Basiswissen Kräuter
Themenabend		Käse	

Prüfungsblock – 7. und 8. Juni 2021

	Tag 1	Tag 2
Vormittag	Schriftliche Prüfung	Mündlich- praktische Prüfung
Mittagspause		
Nachmittag		Mündlich- praktische Prüfung
Themenabend		Zertifikats- verleihung

In der Regel sind die Unterrichtstage wie folgt strukturiert:

Vormittag	09.00 bis 12.15 Uhr	inkl. 15 Minuten Pause
Mittagspause	12.15 bis 13.00 Uhr	
Nachmittag	13.00 bis 16.15 Uhr	inkl. 15 Minuten Pause
Themenabend	19.00 bis 22.00 Uhr	

2.2.1 Kulturgeschichte

Umfang: 4 UE

Inhalte: Geschichte des Gewürzhandels von der Antike bis heute:

- Besonderheiten der verschiedenen Epochen und Kulturräumen
- Akteure des Gewürzhandels
- Handel und Transit
- Entwicklung und Stellenwert von Gewürzen im wirtschaftlichen und kulinarischen Kontext.

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Die Entwicklung des Gewürzhandels von der Antike bis zu Gegenwart darzustellen
- Transport- & Handelsrouten näher zu beschreiben
- Wichtige Akteure des Gewürzhandels zu benennen
- Kultur & Stellenwert im globalen Kontext abzubilden

2.2.2 Basiswissen Gewürz

Umfang: 16 UE

Inhalte: Grundlagen und systematische Gewürzbetrachtung anhand:

- Des mehrdimensionaler Definitionsansatz von Gewürzen
- Prozesswege – Anbau / Verarbeitung / Veredelung.
- Botanischen Grundlagen
- Sensorische Einordnung
- Geschmack beschreiben
- Aromaprofile

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Erklärungen im Detail der Definitionsansätze im Gewürzbereich abzugeben und diese auch näher zu beschreiben – Gewürze, Kräuter, Mischungen, etc.
- Botanische Grundlagen der behandelten Würzpflanzen, deren Herkunft,

Anbau und Verwendung näher zu skizzieren.

- Eine umfangreiche sensorische Einordnung der behandelten Gewürzpflanzen abzugeben und
- spezifische Aromaprofile erstellen und beschreiben.

2.2.3 Grundlagen Biologischer Gewürzanbau

Umfang: 4 UE

Inhalte: Grundlagen & Besonderheiten des biologischen Gewürzanbaus:

- Herausforderungen der Erzeugung in den jeweiligen Ländern
- Zertifizierung, Verbände und gesetzliche Grundlagen
- Bio vs. Konventionell – Unterschiede und Herausforderungen
- Soziale, biologische und ökonomische Aspekte

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Anbau- und Verarbeitungsmethoden zu benennen
- Die verschiedenen Aspekte der Erzeugungsformen nachzuvollziehen.
- Das Thema biologischer vs. konventioneller Anbau differenziert zu betrachten.

2.2.4 Einkauf & Qualität

Umfang: 8 UE

Inhalte: Exemplarische Betrachtung der industriellen Gewürzverarbeitung anhand:

- Einkauf und Verarbeitung und der
- Schwerpunkte für Prozess- und Qualitätssicherung
- Betrachtung des Verarbeitungsprozesses während einer Werkführung durch die Produktion und Logistik – von Anlieferung bis Auslieferung

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Den Gewürzeinkauf im industriellen Maßstab zu beschreiben
- Verarbeitungskette(n) von Herkunftsland bis in den Handel zu skizzieren

- Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der Verarbeitungs- und Prozesskette durch Beispiele darzustellen

2.2.5 Sensorik

Umfang: 12 UE

Inhalte: Praxis zur Geschmackeinordnung und sensorischen Kompetenz:

- Einordnung der fünf Grundgeschmacksarten; (süß, sauer, salzig, bitter und umami)
- Geschmackseindrücke verarbeiten – erkennen und beschreiben
- Geschmack vs. Aroma: Definitionen und Abgrenzungen
- Sehen, schmecken, riechen – Aromaprofile entschlüsseln
- Bewertungen und Rangfolgen erstellen
- Sprache der Sensorik – detailliert erkennen & beschreiben
- Ausblick: Sensorik in der Wirtschaft

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Die eigenen sensorischen Fähigkeiten einzuordnen
- Geschmack nach den fünf Grundgeschmacksarten einzuordnen
- Physiologie des Schmeckens näher zu beschreiben
- Verschiedene Prüf- und Testverfahren zu skizzieren
- Geschmack und Aroma und dessen Wahrnehmung näher zu beschreiben.
- Einflussfaktoren, Fehler und Gefahren bei der Geschmackswahrnehmung zu nennen
- Prozesshaft Produkte anhand der Sinneswahrnehmung umfangreich zu beschreiben und Kenntnisse zur Bildung von Aromaprofilen umzusetzen.

2.2.6 Pairing & Completing: Wissenschaftliche Theorie I & II

Umfang: 8 UE

Inhalte: Einstieg in die wissenschaftlichen Hintergründe des Geschmacks:

- Funktion des Geschmacks auf wissenschaftlich fundierter Basis
- Durch Kenntnis von naturwissenschaftlichen Hintergründen
- Molekulare Strukturen von Aromen
- Zusammensetzung von Aromaprofilen auf molekularer Ebene
- Und strategische Einordnung von Aromen in Gruppen

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Die Prinzipien des Food Pairing und Completing zu verstehen
- Die Funktion von Geschmack und dessen Einflussfaktoren auf molekularer Ebene zu skizzieren
- Rohstoffe in Aromagruppen einzuordnen
- Prozesswissen zu Pairings und Completings in der Praxis umzusetzen,
- auch auf Basis einer methodischer Herangehensweise

2.2.7 Pairing & Completing: Praxis

Umfang: 8 UE

Inhalte: Transfer der wissenschaftlichen Grundlagen in die Praxis:

- Konkrete Kulinarik auf Basis molekularer Strukturen
- Darstellung und Herangehensweise an das Thema entlang der verschiedenen Koch- & Produktionsschritte am Beispiel mehrerer Gerichte
- Sensorische Beurteilung der Kombinationen

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Praktische Ansätze des Pairings und Completings zu verstehen
- Neue Kombinationsmöglichkeiten zu kreieren und umzusetzen

2.2.8 Mischungen & Trends

Umfang: 8 UE

Inhalte: Grundlagen zur Gestaltung von Würz-Mischungen durch:

- Betrachtung aktueller (Würz-)Trends
- Hintergründe zu kulturellen Aromawelten
- Anwendungsnutzen – Fleisch/Fisch/Gemüse/Obst
- Anwendungsziel – Harmonien und Kontraste
- Aromaprofile der Mono-Gewürze und Kräuter
- Praxis – Mischungen und Anwendungsbeispiele
- Kombinationen vor dem Hintergrund des Pairings & Completings

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Anwendungsbezogen Würzmischungen zu erstellen
- Kenntnisse über potentielle Paarungen von Aromaprofilen anzuwenden
- Wissen über Harmonien und Kontraste bzgl. Zutaten umzusetzen
- Wissen rund um die Anwendung von Mischung und Produkt einzusetzen

2.2.9 Kommunikation

Umfang: 16 UE

Inhalte: Persönlichkeit & Kommunikation:

- Persönlichkeitsprofile kennen und einordnen
- Analyse von Stärken und Schwächen
- Wissenstransfer an Dritte
- Kundengerechte Ansprache
- Umgang mit Kritik

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Wissen über die eigenen Stärken und Schwächen zu erkennen
- Verbesserte Kommunikation des eigenen Wissensschatzes anzuwenden
- Erfolgsfaktoren, Fehler und Gefahren im Kundengespräch zu skizzieren

2.2.10 Heil- & Gesundheitswirkung I

Umfang: 4 UE

Inhalte: Gewürze und Kräuter im Gesundheitskontext:

- Rechtliche Grundlagen
- „Health Claim“ – Dos & Don'ts

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Grundlagen hinsichtlich der Rechte und Pflichten zu verstehen
- Im Spannungsfeld Heilwirkung und Naturmedizin zu agieren
- Probleme im Bereich Werbung mit Gesundheitswirkungen von Gewürzen zu erkennen

2.2.11 Heil- & Gesundheitswirkung II

Umfang: 4 UE

Inhalte: Heil- und Gesundheitswirkung im Handel:

- Rechte und Pflichten
- Mögliche Indikationen und Anwendung
- Wirkung, Gefahr und Aufklärung

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Durch Kenntnisse der rechtlichen Situation von „Health Claims“ und Bewerbung in der Praxis rechtlich sicher zu agieren
- Rechtliche Abgrenzung der Arbeitsfelder Arzt, Apotheker und Gewürzhändler zu benennen
- Das individuelle Gefahrenpotential von gewissen Gewürzen und Kräutern zu benennen

2.2.12 Basiswissen Wildkräuter

Umfang: 8 UE

Inhalte: Grundlagen der heimischen Wildkräuter:

- Nutzung – früher und heute
- Botanische Grundlagen
- Sensorische Einordnung
- Sammlung und Einordnung in der Praxis
- Kulinarische Nutzung in der Küche

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Grundlagen der behandelten Wildkräuter und deren botanische Grundlagen zu skizzieren.
- Gefahren der Wildsammlung und des Einsatzes der Wildkräuter zu erkennen
- Verwendungsmöglichkeiten und sensorische Werte einzuordnen

2.2.13 Basiswissen Kräuter

Umfang: 8 UE

Inhalte: Grundlagen und systematische Kräuterbetrachtung anhand:

- Mehrdimensionaler Definitionsansatz von Kräutern
- Prozesswege – Anbau / Verarbeitung / Veredelung.
- Botanischen Grundlagen
- Sensorische Einordnung
- Geschmack beschreiben
- Aromaprofile

Lernziele: Der Studierende ist im Stande:

- Erklärungen im Detail der Definitionsansätze im Gewürzbereich abzugeben und diese auch näher zu beschreiben – Gewürze, Kräuter, Mischungen, etc.
- Botanische Grundlagen der behandelten Kräuterpflanzen, deren Herkunft, Anbau und Verwendung näher zu skizzieren.
- Eine umfangreiche sensorische Einordnung der behandelten Kräuter abzugeben und
- spezifische Aromaprofile zu erstellen und zu beschreiben.

3. Prüfung

Die Prüfung umfasst zwei Prüfungsteile:

Teil I: Schriftlich

Teil II: mündlich-praktisch

Beide Teile zählen zu je 50 Prozent zur Gesamtprüfungsleistung.

Für das Zertifikat ist es notwendig in beiden Prüfungsteilen mindestens 50 Prozent zu erreichen.

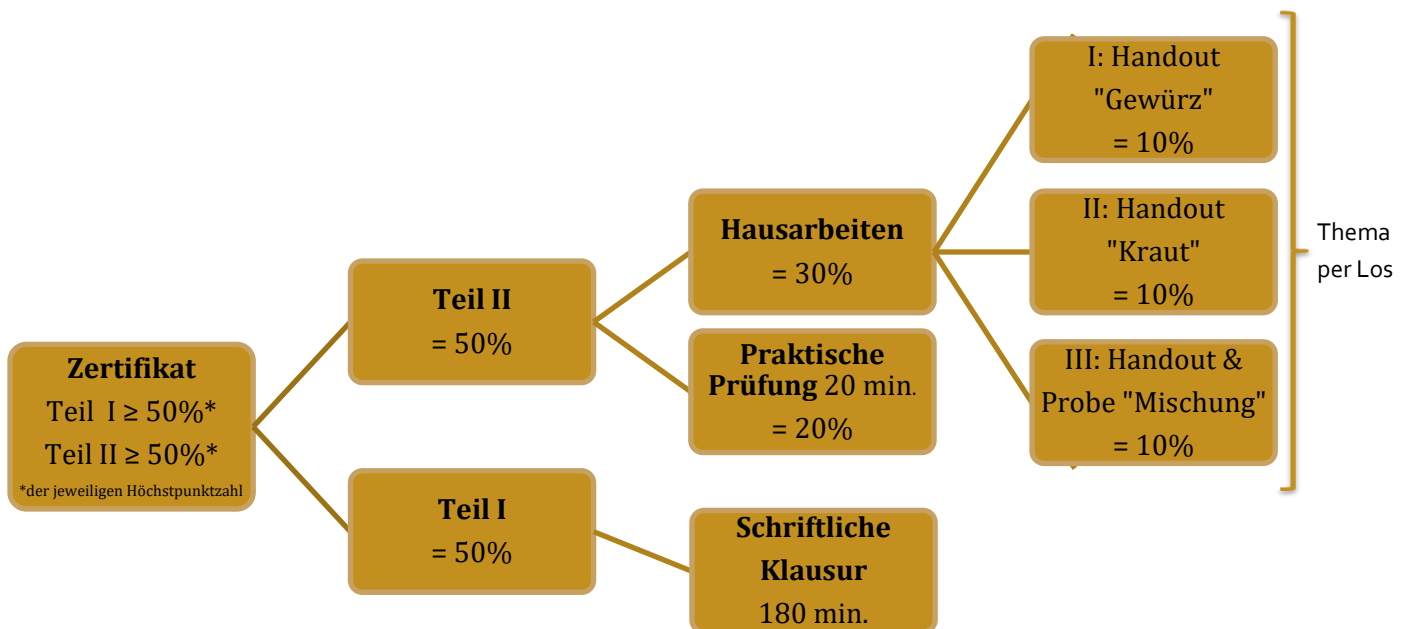


Abbildung: Prüfungsstruktur

Teil I: Die **schriftliche Klausur** umfasst in 180 Minuten Fragen zu allen behandelten Themenbereichen, entsprechend gewichtet nach zeitlichem Umfang im Kurs.

Beispiel: Bei 16 UE sind inhaltlich mehr Prüfungsfragen zu erwarten als bei 4 UE.

Teil II: Der mündlich-praktische umfasst zum einem eine **praktische Prüfung**, in dieser muss der Prüfungsteilnehmende sein Wissen und die Wissensvermittlung anhand eines Praxisszenarios praktisch darlegen.

Zum anderen drei **Hausarbeiten** zu den drei Modulthemen „Basiswissen Gewürze“, „Basiswissen Kräuter“ und „Mischungen & Trends“. Hierzu gilt es für jeden Teilnehmer jeweils ein 2-seitiges Handout zu erstellen, das Thema wird jeweils per Los vergeben und der Arbeitsauftrag individuell erläutert. Zudem gilt es ergänzend zum Handout Mischung eine Eigeninterpretation der Mischung zu kreieren.

4. Anmeldung, Teilnahme und Kosten

Anmeldung

Die Anmeldung zur Weiterbildung Gewürz-Sommelier erfolgt ausschließlich online über die Homepage der Genussakademie Bayern. Die Anmeldung ist in der Regel im 3. Quartal der vorausgehenden Jahres der Teilnahme für vier Woche möglich.

Bei Überschreitung der Anmeldungen hinsichtlich der verfügbaren Teilnahmeplätze wird die individuelle Teilnahme per Zufallserstellung einer Rangfolge zugewiesen.

Sollten sich potentielle Teilnehmer nicht fristgerecht rückmelden, so rückt entsprechend der nächst gelistete Kandidat nach.

Teilnahme

Die Weiterbildung umfasst 20 Teilnahmeplätze; drei davon sind für die Stipendiaten der Adalbert-Raps-Stiftung vorgesehen.

Teilnahmevoraussetzung ist eine einschlägige Ausbildung in der Ernährungsbranche, ferner ein Nachweis über einschlägig praktische Berufserfahrung in der Ernährungsbranche.

Die Genussakademie Bayern behält sich vor die Voraussetzungen zu prüfen und individuelle darüber zu entscheiden.

Kosten

Die Teilnahmegebühr der Weiterbildung Gewürz-Sommelier beträgt pro Person 1.800,00 Euro. Darin sind sämtliche Kosten enthalten für die 128 UE inkl. der Prüfungsteilnahme, sowie Seminarunterlagen und die Verpflegung während der Weiterbildung.