

Neue Wege zum Weingenuss

Innovatives Seminar der Deutschen Wein- und Sommelierschule thematisiert die Vermittlung leiblich-sinnlicher Zugänge zum Wein

Die erfolgreiche Vermittlung zwischen Weinproduzent und -konsument gehört zu den Schlüsselaufgaben des Sommeliers. Dazu muss er nicht nur auf ein umfangreiches Wissen über Weinstile und -qualitäten zurückgreifen, sondern er muss dieses auch an ein ganz unterschiedliches Publikum, vom Experten bis zum Laien, vermitteln können.

Dabei stellt der in der Ausbildung erlernte, vor allem kognitiv und naturwissenschaftlich geprägte Zugang zum Wein, seine Ansprache, Verkostung und Beschreibung mittels eines objektivierenden und stimmigen Vokabulars, einerseits ein verlässliches und unverzichtbares Handwerkszeug für den Sommelier dar, gerade auch in der Kommunikation mit Weinexperten. Andererseits kann die standardisierte und auf inszenierter Kennerschaft basierende Degustation sowohl eine unüberwindliche Hürde für die Begegnung mit Wein-Laien bedeuten, als auch die unvoreingenommene Begegnung mit vermeintlich bekannten wie unbekanntem Weinen erschweren.

Eigentlich sollte aber gerade beim Wein der Genuss im Vordergrund stehen – schließlich muss sich erst eine gewisse Faszination einstellen, bevor Interesse an diesbezüglichen Daten, Fakten und Informationen geweckt werden kann. Von dieser Erkenntnis ausgehend, will das neue Aufbau-seminar zum Weinkulturrexperthen (IHK) „Wein und Atmosphäre“ mit dem Koblenzer Kulturwissenschaftler Prof. Dr. Andreas Ackermann zum Ausbau der Kompetenzen ansprechender und erfolgreicher Wein-Vermittlung beitragen und damit neue Wege zum Weingenuss eröffnen. Dem innovativen Ansatz entsprechend findet die Veranstaltung deshalb auch nicht in den üblichen Seminarräumen statt, sondern ‚an Ort und Stelle‘, d.h. beim Winzer und im Weinberg. Dabei kommt ein Prozess in Gang, der von der abstrakt-sensorischen Beurteilung des Weins hin zu seiner leiblich-sinnlichen Erfahrung führt.

Nach einer kulturwissenschaftlichen Einführung in das Thema „Neue Ästhetik, leibliche Wahrnehmung und Atmosphären“ lernen die Teilnehmer anhand einfacher praktischer Übungen, sich auf ihre sinnliche Wahrnehmung zu konzentrieren und Atmosphären und Stimmungen zu spüren, wie sie durch die Anwesenheit von Menschen und Gegenständen in architektonischen Räumen oder landschaftlichen Umgebungen ausgehen. Anstatt dem Wein wie gewohnt aus gebührender Distanz, sozusagen ‚objektiv‘ zu begegnen, rücken die Seminarteilnehmer den Phänomenen damit im wahrsten Sinne des Wortes ‚auf den Leib‘. Vor dem Hintergrund der Überzeugung, dass Wahrnehmung nur über den Leib funktioniert, werden leiblich-sinnliche bzw. ästhetische Zugänge zum Wein gesucht.



**Prof. Dr.
Andreas Ackermann**

Institut für
Kulturwissenschaft an der
Universität Koblenz-Landau

Wind und Wetter ausgesetzt, mit abwechselnd dem Notizbuch oder der Hacke in der Hand, auf jeden Fall aber mit vollem Körpereinsatz, werden mittels „phänomenologischer Exkursionen“ die Atmosphären des Weinkellers, der Vinothek sowie des Weinbergs erkundet. Dabei wird nicht nur individuell sensorisch geforscht, sondern auch anschließend gemeinsam reflektiert, etwa, welche Umgebungsqualitäten (Farben, Töne, Gerüche, Formen, Volumina) entsprechende Empfindungen (Wärme, Helligkeit, Kälte, Heiterkeit, Behaglichkeit, Festlichkeit) auslösen bzw. unterstützen können.

Zu einer echten Herausforderung gerät die ‚atmosphärische‘ Weinverkostung, bei der die Teilnehmer die jeweiligen Weine kreativ, assoziativ und sinnlich beschreiben sollen. Der verbotene Rückgriff auf das gewohnte sensorische Vokabular sorgt einerseits für maximale Verunsicherung, ermöglicht andererseits aber auch größtmögliche Freiheit und die überraschende Erkenntnis, dass es trotzdem zu vielen Übereinstimmungen in der Wahrnehmung des Weines kommt.

Zur kulturellen Praxis gehört aber nicht nur die leiblich-sinnliche Wahrnehmung von Atmosphären, sondern auch umgekehrt die Erzeugung von Atmosphären, beispielsweise als Bühnenbildner oder Landschaftsarchitekt. Der abschließende Teil des Seminars beschäftigt sich daher mit der Arbeit an Atmosphären, die dem Wein-Genuss förderlich sein können. Nach einleitenden Ausführungen von Prof. Ackermann werden von den Teilnehmern selbst eingebrachte konkrete Aufgabenstellungen bearbeitet, beispielsweise die Planung einer anregenden Veranstaltung zum Thema Kunst und Wein, die Gestaltung eines einla-

genden Verkostungsraumes oder aber die Konzeption einer thematisch fokussierten Wein-Präsentation, etwa zum Thema Terrassen-Mosel. Am Ende des Seminars haben die Teilnehmer dann nicht nur stimulierende leiblich-sinnliche Erfahrungen im Zusammenhang mit der Produktion und dem Genuss von Wein machen können, sondern auch inspirierende Ideen für ihre ganz persönliche Vermittlung von Wein-Genuss sammeln können.

TERMINE

Weingut Timo Dienhart – Römerkelter in Maring-Noviand

06. und 07.04.2019

Samstag: 10.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Sonntag: 09.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Weingut Heymann-Löwenstein in Winnigen

03. und 04.08.2019

Samstag: 10.00 bis 18.30 Uhr

Sonntag: 09.00 bis 16.30 Uhr

Weingut Markgraf von Baden, Schloss Salem in Salem

19. und 20.10.2019

Samstag: 10.00 bis 18.30 Uhr

Sonntag: 09.00 bis 16.30 Uhr

ANMELDUNG

Monika Göbel (Seminarorganisation)

Telefon: +49 (0)261 30489-31

E-Mail: goebel@weinschule.com

Online-Anmeldung unter www.weinschule.com



IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. | Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz
Telefon 0261 30489-31 | Fax 0261 30489-34 | kontakt@gbz-koblenz.de | www.gbz-koblenz.de

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

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