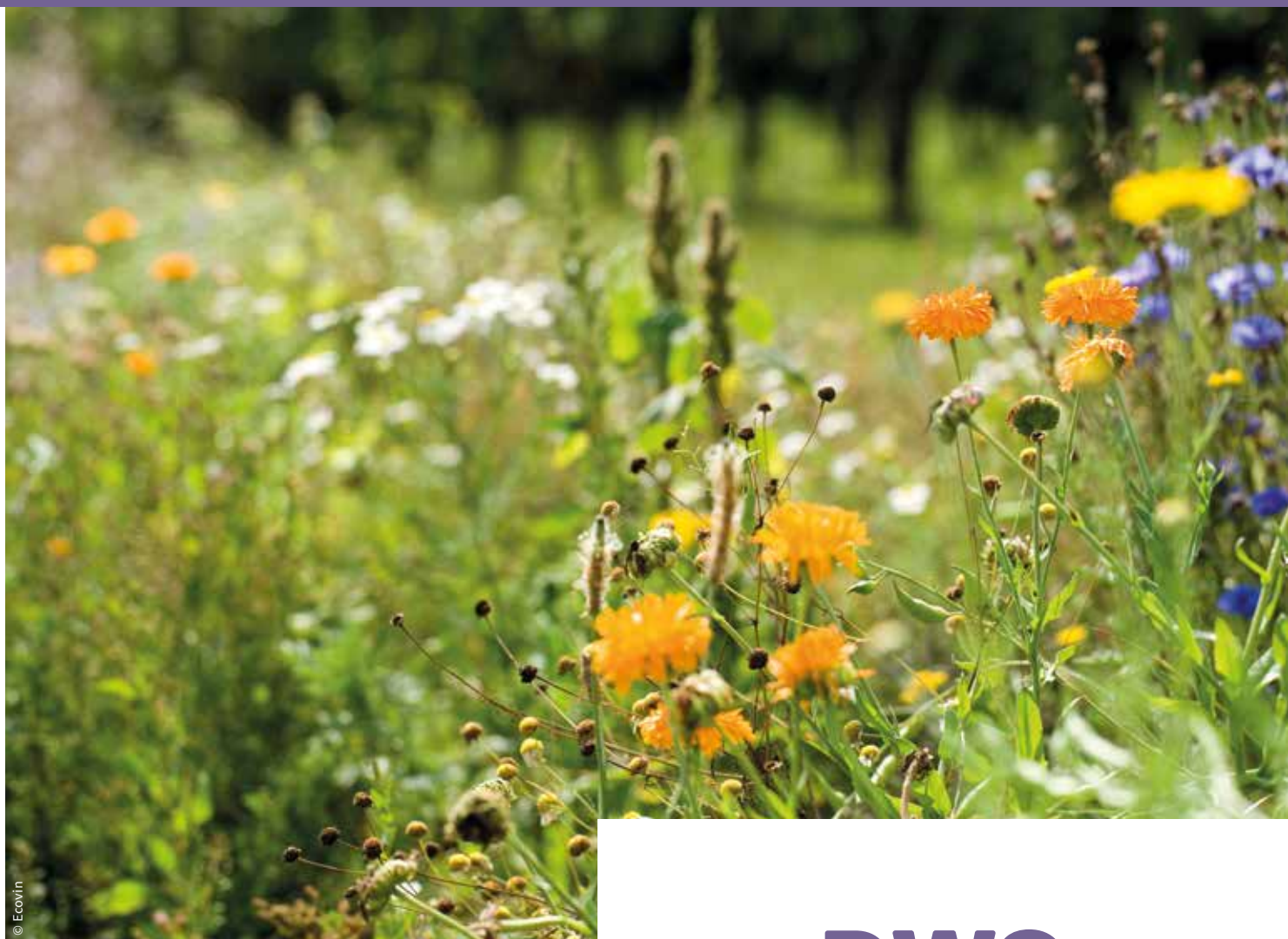


Fachsommelier/ Weinkulturrexperte (IHK)

Biologischer Weinbau
Termine 2020



© Ecovin

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Fachsommelier/ Weinkulturrexperte (IHK)

Biologischer Weinbau

Werden Sie **Fachsommelier / Weinkulturrexperte (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 und Weinfachkundiger für die Fachrichtung Biowein oder werden als Winzer Botschafter 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 Mindeststandards, aber auch Spezialisierungen wie biologisch-dynamischer Weinbau. Dazu kommen, die sich im Umfeld des Bioweins entwickeln, wie Naturwein, Orangewein oder Amphorenwein. Es wird also Zeit, dass Fachleute in der Beratung und der Vermittlung aktiv werden.

Ein schonender Umgang mit Wasser und Boden. Ökowinzer 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. Die Ökowinzer 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 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 Weinkulturexperten (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 weiter, sondern schult auch Weinbegeisterte für die gesamte Branche und die sinnliche Freude am Genuss. Entsprechend knüpft der Lehrgang zum Fachsommelier/Weinkulturexperte (IHK) Biologischer Weinbau an bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren an und richtet sich an Geprüfte Sommeliers IHK und Weinfachberater IHK, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers (IHK) sowie an alle fachkundigen Absolventen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung. Weithin schließt die Zielgruppe Angehörige und Mitarbeiter der ECOVIN Mitgliedsbetriebe sowie alle fachkundigen Absolventen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung mit ein. Geprüfte Sommeliers oder Staatlich-geprüfte Sommeliers bekommen nach erfolgreich abgelegter Prüfung zusätzlich den Titel „Fachsommelier 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 die Möglichkeit, sich als Weinkulturexperte (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 Weinkulturexperte (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 Weinkulturexperten (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.

Aufbauseminar im Spezialpflichtmodul

Wein und Atmosphäre

Termin:	25. und 26.04.2020
Samstag:	10.00 bis 18.30 Uhr
Sonntag:	09.00 bis 16.30 Uhr
Im Weingut Timo Dienhart-Römerkelter, Maring-Novian	
Kosten:	450,00 €* (2 Tage)

Kompaktkurs Biologischer Weinbau

Termin:	16. bis 18.08.2020
Kosten:	550,00 €* (3 Tage)

Unterrichtstag

Termin DWS Koblenz: 16.08.2020 • 09.00 bis 16.30 Uhr

Exkursion

Termin:	17. bis 18.08.2020
Zweitägige Exkursion zum DLR-Oppenheim	

Präsentation der Projektarbeit

Termin: Bekanntgabe im Frühjahr 2021
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.

Modulstruktur

der Weiterbildung Weinkulturrexperte (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 Geprüfter Sommelier IHK ein Pflichtschein.

Schwerpunktbereiche	Anrechenbare Seminare und Lehrgänge	Gesamt 48 LP
Weinproduktion	 Assistant Sommelier (IHK) 1. Tag: Basiswissen Wein und Service	1 Tag 10 LP
	 Weinfachmann (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
	 Geprüfter Sommelier IHK und Wine Expert Gold Einführung: Biologischer Weinbau	1 Tag 8 LP
Weinsensorik und Food-Pairing	 Sensorik Intensiv Seminar	2 Tage 16 LP
	 Assistant Sommelier (IHK) 2. Modul: Sensorik für die Praxis 3. Modul: Klassische Rebsorten	2 Tage 16 LP
	 Genussentdeckerseminar	1 Tag 8 LP
	 Wine Expert Bronze (IHK) 2. Modul: Systematische Sensorik und Sinnesorgane	2 Tage 16 LP
Europäisches Weinrecht und Deutsche Anbauggebiete	 Wine Expert Bronze (IHK) 4. Modul: Deutsche Anbauggebiete und Länderrecht	2 Tage 16 LP
	 Weinfachmann (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
Kultur und Wein	 Workshop: Wein und Atmosphäre	2 Tage 16 LP
Kompaktkurs Biologischer Weinbau	 Grundlagen ökologischer Weinerzeugung: Pflanzenernährung, Begrünung/Bodenpflege, Pflanzengesundheit, grundlegende Kenntnisse der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise im Weinbau Verbandsstruktur ECOVIN: Bundesverband, Richtlinien, Regionalverbände, Mitgliedsbe- triebe EU-Vorschriften für die ökologische Weinerzeugung	1 Tag 8 LP
	 Zweimal jährlich Exkursion zum Thema ökologische Weinerzeu- gung in Weinberg und Keller, Besuch zweier ECOVIN Weingüter mit unterschiedlicher Wirt- schaftsweise	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
Individuelle Erkundungen	 EcoWinner (DLR Oppenheim, jährlich im September) http://ecovin.de/finden/ecowinner	1 Tag 8 LP
	 Millésime BIO (Montpellier, France, jährlich Ende Januar) http://www.millesime-bio.com/en	1 Tag 8 LP
	 Internationaler Bioweinpreis http://www.bioweinpreis.de/de/	1 Tag 8 LP
	 Mundus Vini Biofach	1 Tag 8 LP
	 ProWein	1 Tag 8 LP
Projektarbeit	 Anmeldung und Zulassung des Themas, Individuelle Recherche (mit Sichtung der Website)	8 LP
	 Hausarbeit (12 Seiten) und Präsentation der Projektarbeit	16 LP

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

(Aktualisierungen vorbehalten)

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 Bildungszentrum 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 Seminarteilnehmer 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 Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. 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.