

# 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  
+49 (0) 261 30489-31  
Weronika Gula  
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.

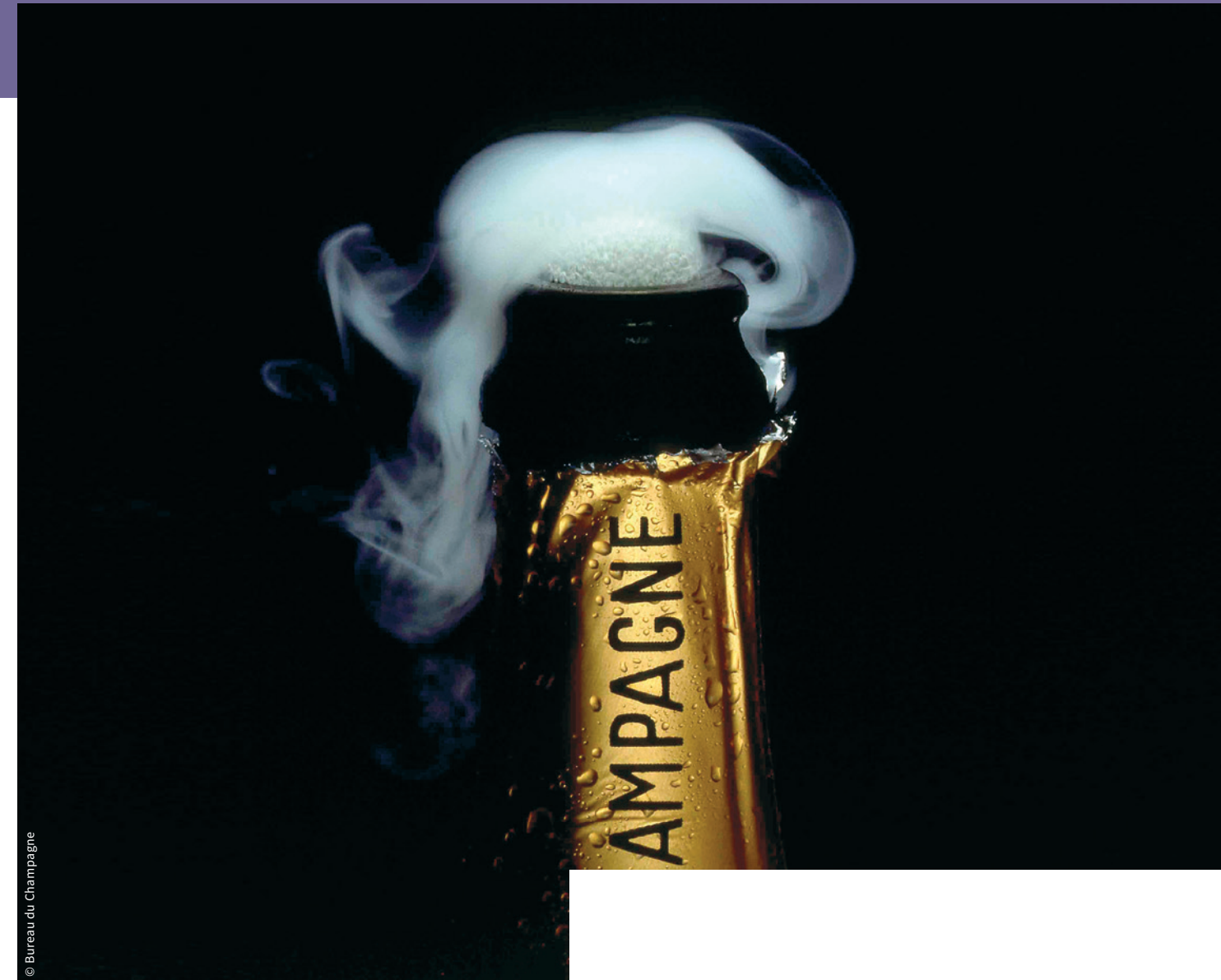
Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem 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.

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

# Fachsommelier/ Weinkulturrexperte (IHK)

Champagne  
Termine 2022



© Bureau du Champagne

**DWS**

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

# Fachsommelier/ Weinkulturrexperte (IHK)

## Champagne

Werden Sie Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne und werben Sie für diese einzigartige Weinbauregion mit seinem mythischen Kulturprodukt.

Unter der Bezeichnung Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) startet das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) mit seinem bundesweit renommierten Kompetenzzentrum, der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS), eine Reihe hochwertiger Aufbau-seminare, in denen sich das wachsende Interesse an einer professionellen Kommunikation von Wein als herausragendes Kulturgut des Menschen mit den kulturellen Leistungen und Kompetenzen seiner langjährigen Freunde und Kooperationspartner verbindet. Champagne ist Handwerk, Mythos und Lebensfreude zugleich. Die Weine der Champagne werden immer vielfältiger und individueller. Dahinter steht die Ambition einer selbstbewussten Generation von Weinmachern und eine Nachfrage von weinkundigen Champagner-Liebhabern, die sich zwischen der attraktiven und konstanten Stilistik weltweit renommierter Marken, Terroirbezug und jahrgangsgeprägten Cuvées aus Einzellagen immer weiter auffächert. Die Champagne verbindet Tradition und Innovation, Geschichte und Gegenwart und verdient es in einem eigenen Lehrgang behandelt, beschrieben, erfahren und kommuniziert zu werden.

### Schwerpunkte in Theorie und Praxis

Im Aufbaulehrgang Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne lernen die Teilnehmer die Vielfalt von Champagne kennen und seine Eigen- und Einzigartigkeit an Gäste und Kunden kommunikativ und wirkungsvoll weiterzugeben.

Im Rahmen des Lehrganges bieten wir zudem das Spezialseminar zum Thema „Wein und Atmosphäre“ mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft an der Universität Koblenz-Landau, an.

Auf einer viertägigen Exkursion in die Champagne, nach Update in der Champagne (Ay), vertiefen die Teilnehmer ihr erworbenes Fachwissen. Besuche bei Winzern, Häusern und Genossenschaften und Fachgespräche mit Erzeugern, Chefs de Cave, Önologen und mit Repräsentanten des Champagne-Gesamtverbands helfen den zukünftigen Champagne-Spezialisten, ihr Thema für die abschließende Projektarbeit zu finden. Der Unterricht wird geleitet durch die bekannte Sommelière und Ambassadrice du Champagne en Allemagne 2008, Yvonne Heistermann, die auch die Gruppe auf ihrer Exkursion begleiten wird.

Als Träger des Zertifikats ist der Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne qualifiziert, Champagne-Verkostungen durchzuführen und Champagne als Speisenbegleiter in Menüs perfekt zu inszenieren. Produktion und Service von Champagne, Food-Pairing und Wissen über Kultur und Wein bilden dabei die Grundlage für den Ausbau und die Vertiefung des Wissens über die geschützte und kontrollierte Ursprungsbezeichnung Champagne, ihr Terroir und die Kunst der Assemblage.

Mit dem Lehrgang verstärken die DWS und der Comité Champagne in Épernay (CIVC), vertreten durch das Bureau du Champagne in Stuttgart, ihre erfolgreiche langjährige Zusammenarbeit.

### 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/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne an bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren an und richtet sich an Geprüfte Sommeliers 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. Geprüfte Sommeliers oder staatlich-geprüfte Sommeliers bekommen nach erfolgreich abgelegter Prüfung zusätzlich den Titel „Fachsommelier Champagne (IHK)“ verliehen.

### Kosten

Da sich der Lehrgang an Zielpersonen mit unterschiedlichen Ausgangskompetenzen richtet, wird der Lehrgang immer modular und individuell zusammengestellt. Entsprechend variieren die Kosten sowie die Anzahl der Unterrichtstage.

Lassen Sie sich beraten und Ihr persönliches Karriereprogramm zum Weinkulturrexperten (IHK) zusammenstellen.

Informationen zu Fördermöglichkeiten finden Sie unter [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

### Aufbau-seminar im Spezialpflichtmodul

#### Wein und Atmosphäre

📅 09.04.2022 (Maring-Noviant, Weingut Timo Dienhart)  
📅 06.08.2022 (Winnigen, Weingut Heymann-Löwenstein)  
📅 - Termin folgt - (Salem, Weingut Markgraf von Baden)

**Kosten:** 490 €\* (2 Tage)  
Samstag: 10.00 bis 18.30 Uhr  
Sonntag: 09.00 bis 16.30 Uhr

### Kompaktkurs Champagne

📅 15.05. - 18.05.2022 Frankreich

**Kosten:** 680 € (4 Tage)

**Individuelle Anreise** am 1. Exkursionstag bis 13.00 Uhr  
**Treffpunkt:** Castel Jeanson, 24 Rue Jeanson, 51160 Ay, Frankreich, Telefon: +33 3 26 54 21 75  
**Unterkunft:** im Doppelzimmer \*  
**Exkursionen in der Champagne:** Das Rahmenprogramm wird ca. 4 Wochen vor der jeweiligen Reise bekanntgegeben.  
**Individuelle Abreise** jeweils ca. 12.30 Uhr am letzten Unterrichtstag

### Präsentation der Projektarbeit

**Termin:** 28.08.2022  
Einheitlicher Termin auf Bundesverbandsebene mit feierlicher Übergabe der IHK-Zertifikate auf der ProWein 2023  
**Projektcoaching und Zerti ikatsentgelt:** 170 €

\* Preise inklusive Schulungsunterlagen, Verkostungsweine; Einzelzimmerbuchung gegen Aufpreis, An- und Abreise erfolgt auf eigene Kosten; Verpflegung Selbstkosten.