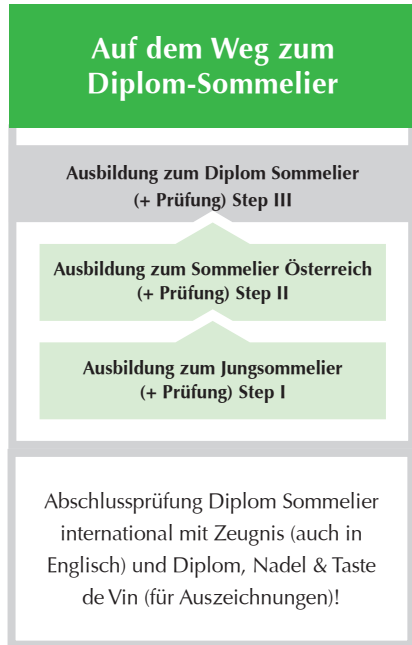


Die Welt der Weine

Wein-Ausbildungen im WIFI Salzburg



AUF DEM WEG ZUM DIPLOMSOMMELIER



Jungsommelier Ausbildung

Am WIFI qualifizieren Sie sich in einem modular aufgebauten Ausbildungssystem zum gefragten Profi in Sachen Wein. Starten Sie jetzt Ihre Berufslaufbahn mit dem ersten Schritt.

Ihr Nutzen:

- Sie steigen in die Berufswelt der Weine ein.
- Sie können Ihre Kunden kompetent beraten.
- Sie qualifizieren sich für die Ausbildung zum Diplom Sommelier.

Inhalte:

In diesen 80 Lehreinheiten erarbeiten Sie sich Wissen und praktisches Können in

- Sensorik - Österreichische Weine verkosten und Weinfachausdrücke
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau, Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden
- Weinland Österreich
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Internationale Weinbaugebiete
- Weinservice
- Käse und Wein
- Weinkartengestaltung und Kalkulation
- Präsentations- und Verkaufshilfen
- Selbst-, Fach- und Sozialkompetenz.

Profitieren Sie von fachkundigen Trainern und Sommeliers, die Sie beim Schärfen Ihres Geschmackssinns begleiten und Sie dabei unterstützen, sich auf Ihre Berufslaufbahn in der Welt des Weines vorzubereiten.

Zielgruppe:

Alle, die sich auch beruflich für Wein interessieren.

Voraussetzung:

Für die Prüfungszulassung zum Jungsommelier ist erforderlich:

- Mindestalter 17 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)
- Mindestanwesenheit 75 % im Vorbereitungskurs

Hinweis:

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

Seminarleiter: DS Gerald Freinbichler, Fuschl am See

Dauer: 80 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.000,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: € 200,-

Fragen? Gerne:

Daniela Hofer, T 0662 8888-404 oder E dhofer@wifisalzburg.at

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41143012	2.11.-12.11.2022 Vollständig in Präsenz	Mo-Sa 9.00-17.00
41143022	20.2.-22.3.2023 Präsenz und Mo-Mi 9.00-13.00 Live Online (Terminplanung unter www.wifisalzburg.at)	Mo-Mi 9.00-17.00

Ort: St. Johann

VA-Nr.	Datum	Zeit
41143042	8.5.-6.6.2023	Mo-Mi 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41143032	11.4.-21.4.2023	Mo-Sa 9.00-17.00

Prüfung

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41144012	21.-22.11.2022	Mo, Di 9.00-17.00
41144022	29.3.-30.3.2023	Mi, Do 9.00-17.00

Ort: St. Johann

VA-Nr.	Datum	Zeit
41144042	12.-13.6.2023	Mo, Di 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41144032	2.-3.5.2023	Di, Mi 9.00-17.00

AUF DEM WEG ZUM DIPLOMSOMMELIER

Ausbildung Sommelier Österreich

Vorprüfung zum Diplom Sommelier

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Desto gefragter sind top ausgebildete Sommeliers.

Der WIFI-Lehrgang zum Sommelier Österreich ist eine anerkannte Top-Ausbildung für Tätigkeiten in gehobenen Restaurants, im Weinhandel oder exquisiten Fachhandel.

Ihr Nutzen:

- Sie qualifizieren sich für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie.
- Sie vertiefen Ihr Wissen über den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.
- Sie tauschen sich mit angehenden Sommeliers aus.

Inhalte:

Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst 150 Lehreinheiten samt Exkursionen und ist in zwei Module aufgebaut.

Perfektionieren Sie Ihre Kompetenzen in den Bereichen

- Sensorik: Degustation österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau und Kellertechnik
- Weinland Österreich
- Getränkekunde
- Weinservice, Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Kommunikation und Umgang mit Gästen
- Weinkartengestaltung und Getränkekalkulation.
- Grundlagen Bierservice am Gast und Bier brauen

Zielgruppe:

Fachpersonal aus der Gastronomie, Hotellerie, Weinwirtschaft, dem Weinhandel, Absolventen der Ausbildung zum Jungsommelier und Weinexperten sowie Teilnehmer des Aufbaulehrgangs der Weinakademie Österreich.

Voraussetzung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin-Restaurantfachmann/frau oder Hotel- und Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe bzw. Weinbau plus
- 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr Praxis bei Nachweis einer Doppellehre).
- Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre Praxis im Service, im einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen oder
- Nachweis über den erfolgreichen Abschluss der Prüfung zum Jungsommelier (ersetzt 2 Jahre einschlägige Berufspraxis) oder
- Nachweis über den erfolgreichen Abschluss des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie sowie
- Mindestalter bei Prüfung: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)

- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags.

Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI.

Die Erfüllung der geforderten Voraussetzungen wird anhand der eingereichten Prüfungsanträge überprüft. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis.

Hinweis:

Wir empfehlen in jedem Fall eine erfolgreiche absolvierte Grundausbildung (z.B. Ausbildung Jungsommelier), bevor Sie an der Ausbildung zum Sommelier Österreich teilnehmen.

Die Unterrichtsfächer

- Weinbau,
- Kellerwirtschaft,
- Weinrecht und Weinfehler

werden im Rahmen einer 4-tägigen Exkursion in der Weinbauschule Eisenstadt unterrichtet. Zuzüglich zum Unterricht finden Exkursionen statt. Die Kosten für die Übernachtung und Verpflegung vor Ort sind vom Kurs Teilnehmer zu tragen. Exkursionen zu einer Brauerei und Brennerei sind geplant. Fallweise sind Abendtermine eingeplant.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 150 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.750,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: € 350,-

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41142012	3.-24.10.2022 Vollständig in Präsenz	Mo-Sa 9.00-17.00
41142022	9.1.-7.3.2023 Präsenz und Mo-Mi 9.00-14.00 Live Online (Terminplanung unter www.wifisalzburg.at)	Mo-Mi 9.00-17.00
41142032	17.4.-9.5.2023 Vollständig in Präsenz	Mo-Sa 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41142042	2.-23.11.2023	Mo-Sa 9.00-17.00

Prüfung

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41145012	4.-7.11.2022	Mo, Fr 9.00-17.00
41145022	14.-16.3.2022	Di, Do 9.00-17.00
41145032	15.-17.5.2023	Mo, Mi 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41145042	29.11.-1.12.2022	Di, Do 9.00-17.00

SOMMELIER-AUSBILDUNG

Diplom Sommelier

Ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute.

WIFI-Diplom-Sommeliers verfügen über eine perfekte Ausbildung, die diesen hohen Erwartungen vollumfänglich gerecht wird.

Ihr Nutzen:

- Sie perfektionieren Ihre Kenntnisse über internationale Weine.
- Sie verfeinern Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie

Inhalte:

- Weinpräsentation in Deutsch und Englisch
- Weinbeurteilung und Sensorik
- Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte
- Gourmetkunde und Genussworkshop
- Kommunikation und Persönlichkeitstraining
- Schaumweine und Fortifieds
- Käse und Getränke

Zielgruppe:

Absolventen der Ausbildung zum Sommelier Österreich (Teil I) aus allen Bundesländern Österreichs.

Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der Ausbildung zum Sommelier Österreich Teil I

Hinweis:

Die Abschlussprüfung zum diplomierten Sommelier erfolgt in schriftlicher, mündlicher und praktischer Form. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein WIFI-Diplom und die begehrte Diplom-Sommelier-Nadel.

Außerdem kann ein Diplom-Sommelier-Schild als Qualitätssiegel für den Betrieb zum Selbstkostenpreis von € 15,- erworben werden.

Seminarleiter:

Organisatorische Leitung: Daniela Hofer, WIFI Salzburg, T 0662 8888-404

Inhaltliche Leitung: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 128 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: € 350,-

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41140012	4.-21.10.2022	Mo-Sa 9.00-17.00
41140022	24.4.-12.5.2023	Mo-Sa 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41140032	24.4.-12.5.2023	Mo-Sa 9.00-17.00

Prüfung

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41141012	28.-31.10.2022	Mo, Fr 9.00-17.00
41141022	22.-24.5.2023	Mo, Mi 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41141032	22.-24.5.2023	Mo, Mi 9.00-17.00



SOMMELIER-WEITERBILDUNG

Weinfehler erkennen und richtig ansprechen

Weinfehlern begegnen wir häufiger als uns lieb ist, ohne dass den meisten von uns dabei bewusst ist, dass es sich dabei ja auch wirklich um einen Weinfehler handelt. Die Grenze zwischen „anders“ und „fehlerhaft“ ist auch nur schwer erkennbar, wenn man nicht entsprechend darauf geschult ist bzw. mit fehlerhaften Weinen reichlich Erfahrung machen konnte. Weinfehler zu erkennen und diese auch richtig anzusprechen ist zudem keine leichte Aufgabe, da es neben klassischen Kork- und Bockserweinen eine Vielzahl von Fehlern gibt. Dipl. Ing. Harald Scheiblhofer ist in der HBLA Klosterneuburg tätig und praktisch täglich mit der Erfassung und Analyse von Weinfehlern beschäftigt. In zahlreichen Seminaren gibt er Einblick in die Ergebnisse seiner Tätigkeit und verschafft den Teilnehmern in der Gegenüberstellung von „fehlerfreien“ und „fehlerhaften“ Weinen einen entsprechenden Überblick über die häufigsten Weinfehler. Zudem erklärt er genau die Ursachen und eventuelle Behandlungsmöglichkeiten dieser Weinfehler. Freuen Sie sich auf einen lehrreichen und überaus interessanten Seminarabend.

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus der Gastronomie und Handel, fachlich Interessierte Privatpersonen

Seminarleiter: Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: €90,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41188012	3.10.2022	Mo 17.30-21.30



SPARKLING WINE-WEITERBILDUNG

Sparkling Wine Connaisseur

Der „Sparkling Wine Connaisseur“ ist ein Lehrgang, der umfassende Kenntnisse über die Schaumweine in Österreich, Europa und der Neuen Welt vermittelt. Um den Anforderungen der internationalen Tourismuswirtschaft zu entsprechen, werden verkaufsorientiert die nationalen und internationalen Schaumweine unterrichtet, verkostet und bewertet.

Inhalte:

- Geschichte
- Weingesetz
- Sensorik
- Statistik
- die Produktion von diversen Schaumweinprodukten
- Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich
- Champagner
- Crémants & Co.

Schaumweinprodukte international:

Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, restliches Europa und die Neue Welt

Zielgruppe:

Die Ausbildung eignet sich für alle, die sich privat wie auch beruflich für Schaumweine interessieren ebenso wie für Absolventen des Sommelier Österreichs sowie Diplom Sommeliers.

Hinweis:

Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Connaisseur“.

Absolventen des Lehrganges Sommelier Österreich und Diplom Sommelier erhalten bei erfolgreich abgelegter Prüfung das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Sommelier“.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 40 Lehreinheiten

Ihre Investition: €650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: €200,-

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41172012	14.-18.11.2022	Mo-Fr 9.00-17.00
41172022	22.-26.5.2023	Mo-Fr 9.00-17.00

Prüfung

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41173012	24.11.2022	Do 9.00-17.00
41173022	1.6.2023	Do 9.00-17.00



EDELBRAND-AUSBILDUNGEN

Ausbildung zum Edelbrand-Experten

Diese Ausbildung behandelt die ganze Bandbreite der heimischen Edelbrände. Von der Rohstoffkunde, über die Herstellung bis hin zur sensorischen Degustation und Vermarktung setzen sich die Teilnehmer mit allen Teilbereichen dieser speziellen Produktkategorie intensiv auseinander um fachlich fundiert beraten zu können. Die praxisnahe Ausbildung wird durch eine Exkursion abgerundet.

Ihr Nutzen:

- Sie sind Profi im Service und wollen Ihr Expertenwissen um das Thema Edelbrände aufwerten.
- Als Verkaufsprofi wissen Sie Ihr Wissen perfekt beratend einzusetzen.
- Nach den ersten Tastings entsteht bereits Ihr eigenes Netz an Produkten.

Inhalte:

Mit der Ausbildung zum Edelbrand-Experten wird die Vielseitigkeit von Edelbränden in allen Teilbereichen - von der Herkunft der Rohstoffe über die Herstellung bis hin zur Degustation - thematisiert. Ziel der Ausbildung ist es, das Thema Edelbrände in seiner Komplexität ganzheitlich kennenzulernen um Kunden, Gäste oder Interessierte im Lebensmittelhandel, der Gastronomie oder in Fachkreisen fachlich fundiert beraten zu können. Private Interessenten können ihr Fachwissen im Bereich der Edelbrände umfassend vertiefen.

Zielgruppe:

- Lebensmittelgroßhandel (Category Manager, Einkäufer, Vertriebsverantwortliche, etc.)
- Gastronomie (F&B Manager, Wirte, Servicemitarbeiter)
- Erzeuger und bäuerliche Direktvermarkter
- Fachjournalisten
- Lehrende
- Privatpersonen mit besonderem Interesse an Edelbränden und Vorkenntnissen in diesem Fachbereich

Hinweis:

Die Ausbildung ist Grundlage für die weiterführende Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 32 Lehreinheiten

Ihre Investition: €550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40051012	10.10.-25.10.2022	Mo, Di 9.00-17.00
40051022	20.2.-23.2.2023	Mo-Do 9.00-17.00



Die Ausbildung behandelt die ganze Bandbreite der heimischen Edelbrände.

EDELBRAND-AUSBILDUNGEN

Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier

Aufbauend auf den erworbenen Kenntnissen in der Ausbildung zum Edelbrand-Experten erweitern Sie Ihr Wissen in Sachen Obst, Herstellung und Qualität von Edelbränden und schärfen Ihre sensorischen Bewertungen. Im Praxisteil beschäftigen Sie sich mit allen Schritten der Produktion - vom Einmaischen über den Brennvorgang bis zur Verkostung. All das hilft Ihnen, Ihre Kunden fachlich noch kompetenter beraten zu können. Freuen Sie sich auf eine umfassende Auswahl an regionalen und internationalen Destillaten.

Inhalte:

- Einleitung: Der Spirituosen Markt, Konzerne, Verkaufszahlen, Konsum, Abbau von Alkohol im Körper, gesundheitliche Betrachtung etc.
- Erweiterung um alternative Rohstoffe (Trester, Zuckerrohr, Bier, Treber, Wurzeln, Hefebrand)
- Liköre und deren Herstellung
- Ansätze, Typagen und entsprechende Extraktionsmethoden
- Wo gedeiht welches Obst und warum? Bodenbeschaffenheit, Klima, etc.
- Wodurch zeichnen sich die Früchte aus gewissen Regionen aus (z.B. Wachauer Marillen)
- Detaillierte Betrachtung der wichtigsten Sorten, der Rohstoffe und der Herstellung (plus Blick auf die wichtigsten Marken und deren Abgrenzungen)

Produktschwerpunkte:

- Whiskey (Single malt, Straight, Bourbon, Japan etc.)
- Weinbrand (Cognac, Armagnac, deutscher Weinbrand, Brandy, Pisco, Divin)
- Gin, Wacholder, Genever
- Wodka
- Rum
- Aquavit
- Obstbrände (heimische Destillate)
- Grappa
- Bitter
- Liköre (Amaretto, Creme de Cassis, Grand Marnier, Eierlikör etc.)
- Tequila, Mezcal
- Arrak
- Anis (Ouzo, Pastis, Raki, Sambuca)
- Absinth
- Sensorik nach DLG-Prüfverfahren, Vokabular, Degustation
- Harmonie Spirituosen und Speisen (Welche Spirituose passt zu welchem Gericht)
- Serviervorgaben, Gläserkunde, Rituale und Mythen beim Genuss, Harmonie zu non-food (z.B. Zigarren), Temperaturen Getränke und Glas
- Obst beurteilen (faule Äpfel dabei)
- Einmaischen
- Hefe- und Nährsalzzugabe
- Schutzsäuerung, pH-Messung
- Gärbehälter
- Etiketten-Text zusammenstellen
- Eigene Maische brennen
- Fraktionierung (Sensorik)
- Destillat verdünnen

- Wasserqualität testen
- Kältetrübung
- Filtration Labormaßstab
- Lagereinfluss am Whiskey zeigen
- Sirup ausmischen

Exkursion:

- Streuwiese / Obstanbau
- Brennereien

Zielgruppe:

Sommeliers Österreich und Diplom Sommeliers, Diplom Barkeeper und Absolventen des Edelbrandexperten.

Voraussetzung:

Quereinsteiger/innen kommen über die positiv abgeschlossene Ausbildung Edelbrandexperte zum Edelbrandsommelier.

Hinweis:

Prüfung: schriftlich, sensorisch und Fachgespräch

Dauer: 48 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 790,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: € 100,-

Kurs

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40063012	10.5.-17.5.2023	Mo-Fr 9.00-17.00

Prüfung

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40064012	25.5.-26.5.2023	Do, Fr 9.00-17.00



DIE WELT DER WEINE FÜR WEINLIEBHABER

1.) Weißweine aus Österreich

Inhalte:

Erleben Sie in dieser Verkostung das Weißweinland Österreich und seine Rebsortenvielfalt. Dazu lernen Sie zunächst auf was es beim Verkosten ankommt. Das Erleben mit den 4 Sinnen. Die unterschiedlichen Weintypen und ihre Charakteristiken. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen Weißweinen.

Zielgruppe: Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über Weine der Welt aneignen wollen

Hinweis: Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von €10,- pro Modul.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 3 Lehreinheiten

Ihre Investition: €80,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41177012	23.9.2022	Fr 18.30-21.30
41177022	17.1.2023	Di 18.30-21.30

2.) Rotweine aus Österreich

Inhalte:

Der Aufstieg Österreichs zum Rotweinland wird Ihnen in diesem Modul anhand einer Verkostung österreichischer Rotweine vermittelt. Ergänzend zu Themen wie „Rotweinbereitung einst und heute“, „Rotweincuvées“ und „Alterung von Rotwein“ erfahren Sie auch Wissenswertes über die Gestaltung eines privaten Weinkellers. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen Rotweinen.

Zielgruppe: Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über Weine der Welt aneignen wollen

Hinweis: Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von €10,- pro Modul.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 3 Lehreinheiten

Ihre Investition: €80,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41178012	30.9.2022	Fr 18.30-21.30
41178022	31.1.2023	Di 18.30-21.30

3.) Weinländer der Welt Teil 1: Frankreich, Spanien, Portugal

Inhalte:

Lernen Sie die großen Weinklassiker aus Frankreich, Spanien und Portugal kennen und erfahren zudem die Funktion von Gläsern und vom richtigen Umgang mit Weinen. Sie lernen wie Sie Weine optimal auf ihren Trinkgenuss vorbereiten können, wann Sie Weine belüften oder dekantieren sollen. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn internationalen Weinen.

Zielgruppe: Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über Weine der Welt aneignen wollen

Hinweis: Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von €10,- pro Modul.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 3 Lehreinheiten

Ihre Investition: €80,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41179012	7.10.2022	Fr 18.30-21.30
41178022	7.2.2023	Di 18.30-21.30

4.) Weinländer der Welt Teil 2: Deutschland, Italien, Neue Welt

Inhalte:

Lernen Sie die großen Weinklassiker aus Deutschland, Italien und der Neuen Welt kennen und erfahren Sie dazu Grundbegriffe der Harmonielehre von Speisen und Getränken. Anhand von Verkostungsbeispielen erfahren Sie welche Weine Sie zu welchen Speisen kombinieren können. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn internationalen Weinen.

Zielgruppe: Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über Weine der Welt aneignen wollen

Hinweis: Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von €10,- pro Modul.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 3 Lehreinheiten

Ihre Investition: €80,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41180012	14.10.2022	Fr 18.30-21.30
41180022	28.2.2023	Di 18.30-21.30

5.) Champagner & Co

Ihr Nutzen:

Schaumweine zählen zu den erlesensten Weinen der Welt - allen voran Champagner. Wie werden sie hergestellt und was sind die Besonderheiten? Sie erfahren in diesem Modul alles Wissenswerte über die Welt der „prickelnden Weine“. Dazu lernen Sie vieles über die Aperitifkultur kennen und wie Sie Weine Ihren Gästen servieren sollen. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen und internationalen Schaumweinen.

Zielgruppe: Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über Weine der Welt aneignen wollen

Hinweis: Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von €10,- pro Modul.

Seminarleiter: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 3 Lehreinheiten

Ihre Investition: €80,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41182012	21.10.2022	Fr 18.30-21.30
41182022	21.3.2023	Di 18.30-21.30

6.) Käse und Wein

Käse aus industrieller Produktion unterscheidet sich optisch nicht immer von bäuerlich produzierten Käsen. Und so wie industriell erzeugter Käse nicht gleich „banaler Käse“ bedeutet, ist es auch nicht möglich „artisanal“ erzeugte Käse als den wahren Inbegriff von Käsekultur zu sehen. Was unterscheidet aber nun Kleinerzeuger wie Hofkäsereien, von Großkäsereien. Wie kann man überhaupt als „Laie“ den Unterschied erkennen und worauf sollte man achten, wenn man Käse kauft und genießt. Immer mehr Menschen suchen heute das Individuelle und Besondere. Käse bietet eine Menge davon. In Kombination mit Wein ergeben sich zusätzliche Facetten, die solch ein „Gaumen-Meeting“ zu wahren Erlebnissen machen können. In dieser Verkostung erleben Sie affinierte und veredelte Käse ebenso, wie die Unterschiede zwischen „industriell“ und „artisanal“ erzeugten Käsen, kombiniert mit einzigartigen Weinen.

Zielgruppe: Mitarbeiter aus der Gastronomie und Handel, Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über Weine der Welt aneignen wollen

Ihre Investition: €120,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41187012	28.10.2022	Fr 18.30-21.30
41180022	28.3.2023	Di 18.30-21.30



Sommelier-Ausbildungen im WIFI Salzburg

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Magdalena Burgstaller
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E mburgstaller@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at