

## **Deutsche Wein- und Sommelierschule eröffnet Niederlassung in Hamburg**

Weinseminare und berufsbegeleitende Weinweiterbildungen werden ab September 2006 durch die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) mit Sitz in Koblenz jetzt auch in Hamburg angeboten.

Mit der Gründung einer dritten Niederlassung – eine erste existiert seit 2000 in Berlin und eine zweite seit 2003 in München - soll dem Ruf der Hamburger Gastronomie und dem des Handels gefolgt werden. Über 200.000 Erwerbstätige in Hotels, Restaurants und im Weinhandel sind in Hamburg täglich mit Einkauf oder Verkauf von Weinen beschäftigt. „Das beratungsintensive Produkt „Wein“ benötigt nicht nur verkäuferisches Talent, sondern vor allem Fachkenntnis“, so Hans-Jürgen Podzun, Präsident der Deutschen Wein- und Sommelierschule, zugleich Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer (IHK) Koblenz. Podzun weiter: „Das Gütesiegel der IHK garantiert fundierte Fachkenntnis des jeweiligen Teilnehmers“.

Die Niederlassung Hamburg wird mit verschiedenen mehrtägigen Seminaren für Weininteressierte aus Gastronomie und Handel starten. Im Angebot sind Sensorikseminare (zwei Tage), Wein-Intensiv-Seminare (ein- bis vier Tage) sowie Seminare zum Thema Harmonie von Speise und Wein. Kommentierte Degustationsmenüs und begleitete Reisen in deutsche Weinanbaugebiete runden das Programm der Niederlassung Hamburg ab.

Flaggschiffe sind die berufsbegleitenden Weiterbildungen zum „IHK geprüften Sommelier“ und „IHK geprüften Weinfachberater für den Handel“.

Thomas Klass, Bereichsleiter Inlandsmarketing des Deutschen Weininstitutes, lobte das große Engagement des Hauptgeschäftsführers Podzun und dessen Kammer. Gleichzeitig gab Klaas bekannt, dass die Deutsche Wein- und Sommelierschule im Auftrag des DWI's Weinseminare ab 2007 durchführen wird.

Christine Ballais, Mitglied des Vorstandes der Sommelier Union sagte, im Namen des gesamten Vorstandes eine gute und intensive Zusammenarbeit zu. Sie wies darauf hin, dass die Sommelier Union Deutschland im Mai 2006 einen Regionalverband Hamburg gegründet hat.

Verantwortlich leiten wird das Kompetenzzentrum in Hamburg Johannes Lüddens, IHK geprüfter Sommelier und in der Hamburger Weinszene durch seine besondere Kompetenz bekannt. Johannes Lüddens kann auf die Erfahrungen der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz zurückgreifen. Hier wird er bei der Konzepterstellung, Verwaltung, Marketing und der Teilnehmerakquisition vom Koblenzer Team unterstützt.

Die Absolventen der Langzeitlehrgänge zum „IHK-geprüften Sommelier“ und „IHK-geprüften Weinfachberater“ erhalten eine TOP-Ausbildung und dürfen sich rühmen, eine besondere Disziplin unter den Berufen der Gastronomie und des Handels zu erlernen, Eva Raps, Geschäftsführerin des VDP. Die Prädikatsweingüter. Sie absolvierte selber im Jahre 1999 die Ausbildung zur IHK-geprüften Weinfachberaterin.

Die berufsbegleitenden Lehrgänge der Niederlassung Hamburg finden in Zusammenarbeit mit der Handelskammer Hamburg statt.

Die Partner der DWS Hamburg sind für die Lehrgänge „IHK-geprüfter Sommelier“ und „IHK-geprüfter Weinfachberater“:

25 hours Hotel  
Paul-Dessau Str. 2  
22761 Hamburg

und für die Tages- und mehrtägigen Erlebnisseminare:

VCH Hotel Baseler Hof  
Esplanade 11  
20354 Hamburg

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Deutsche Wein- und Sommelierschule  
c/o Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz  
Frau Petra Schulz  
Hohenfelder Straße 12  
56068 Koblenz  
Telefon: 02 61 304 89 31  
Telefax: 02 61 304 89 34

E-Mail: [schulz@weinschule.com](mailto:schulz@weinschule.com)  
Internet: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

## Stoffplan IHK geprüfter Sommelier

<b>1.</b>	<b>Allgemeine Getränkekunde</b>	<b>104 Std.</b>
	Weinkunde, Schaumweine Bier, alkoholfreie Getränke Spirituosen Mixgetränke und Mixtechniken	
<b>2.</b>	<b>Weinverkauf und Weinempfehlung</b>	<b>132 Std.</b>
	Weinbeurteilung Sensorik Zuordnung Harmonie von Speisen und Wein Erstellen von Weinkarten	
<b>3.</b>	<b>Kaufmännische Grundlagen</b>	<b>36 Std.</b>
	Einkauf Lagerhaltung Verkaufsförderung Kalkulation	
<b>4.</b>	<b>Fachpraxis</b>	<b>83 Std.</b>
	Verkosten und Beurteilen von Wein nach internationalem Punkteschema Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und Verwendung der richtigen Gläser Verkosten und Erkennen der Rebsorten	
	<b>Theorie</b>	<u>360 Std.</u>
	<b>Praktikum im Weinberg</b>	<b>140 Std.</b>
	<b>Insgesamt</b>	<b>500 Std.</b>

## Stoffplan IHK-Weinfachberater für den Handel

<b>1.</b>	<b>Weinkunde</b>	<b>140 Std.</b>
	Weinbereitung und Schaumweinbereitung Deutsche Weine Französische Weine Italienische Weine Europäische Weine Wein der neuen Welt Osteuropäische Weine	
<b>2.</b>	<b>Spirituosen</b>	<b>16 Std.</b>
	Edelbrände und Liköre Whisky, Weinbrände der Welt	
<b>3.</b>	<b>Sensorik</b>	<b>32 Std.</b>
	Geschmacksempfindung Rebsortenerkennung Weinfehler-Erkennung Zuordnung Harmonie von Speisen und Wein	
<b>4.</b>	<b>Kommunikation</b>	<b>56 Std.</b>
	Verkaufsrhetorik/-training Telefonkommunikation Reklamationsbehandlung	
<b>5.</b>	<b>Kaufmännische Grundlagen</b>	<b>56 Std.</b>
	Lagerhaltung und Kennzahlen Eventgestaltung Nebenumsätze im Weinhandel	
	<b>Theorie</b>	<u>300 Std.</u>