

erstellt: 20.03.2018

Mit der Nase tief im Glas: IHK-Fortbildung zum Sommelier

O-Ton: Johannes Steinmetz, Leiter, Deutsche Wein- und Sommelierschule, 56068 Koblenz

Länge: 2:06 (divers kürzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Sommeliers sind die Generalisten unter den Experten in Sachen Wein. Sie sollten jedes Anbaugebiet kennen. Sie müssen wissen, welcher Wein zu welchem Essen passt und ihr Restaurant entsprechend beim Einkauf beraten. Sie können Seminare geben oder für Winzergenossenschaften arbeiten. Die bei der IHK-Einrichtung Gastronomisches Bildungszentrum in Koblenz angesiedelte Wein- und Sommelierschule ist eine Möglichkeit, die Ausbildung zu machen.

Anmoderation: Zehntausende Weinexperten waren auf der ProWein in der Messe Düsseldorf unterwegs. Und im Prinzip kann jeder von uns Laien auch zum Weinexperten werden. Sommelier darf sich nennen, wer die entsprechende Ausbildung macht.

Beitragstext: Der Sommelier oder die Sommelière heißt auf deutsch ganz unelegant "Weinkellner". Doch der ist eine gefragte Fachkraft, denn nur kellnern, das muss nicht sein. Johannes Steinmetz leitet die Deutsche Wein- und Sommelierschule in Koblenz.

O-Ton

Angestellt oder selbständig kann der Sommelier unterwegs sein, kann Seminare geben oder als Spezialist auch über Wein schreiben. Und natürlich auch in der gehobenen Gastronomie die Augenbrauen sorgenvoll lüpfen, wenn der Gast partout den falschen Wein zum Essen bestellen will. Die Inhalte sind weltweit gestreut: Wissen über jede Weinbaunation der Welt gehört dazu, Weinrecht, Bio-Anbau, Betriebswirtschaft und so weiter.

O-Ton

Die Schule gehört zum Gastronomischen Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammern. Damit gibt es auch einen anerkannten Abschluss, der in verschiedenen Graden noch bis zum Sommeliermeister ausgebaut werden kann. Neben der Theorie darf natürlich die Praxis nicht fehlen. Der Geschmack, also die Sensorik, spielt eine wichtige Rolle.

O-Ton

Wer sich für den IHK-Sommelier entscheidet, kann die Ausbildung in Teilzeit oder Vollzeit machen. Wer schon vorher in Gastronomie oder Handel gearbeitet hat, hat natürlich einen Vorteil. Der kann gleich in die Ausbildung einsteigen. Wer damit noch nichts zu tun hatte, der muss in seinem bisherigen Beruf mindestens fünf Jahre gearbeitet haben. Dann darf auch der Quereinsteiger mitmachen.

Harald Schönfelder, Redaktion ... Düsseldorf

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: ProWein_2018_Ausbildung_Sommelier_BTR_1.mp3

nur O-Töne: ProWein_2018_Ausbildung_Sommelier_BTR_unvertont_1.mp3