

Inhouse- Seminare

Schulungsprogramm für Handel,
Gastronomie und Weinwirtschaft
2020



Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de

Vorwort	4
a) Gruppenseminare Weinprofis	6
Basisseminar Deutscher Wein	6
Anerkannter Berater für Deutschen Wein	7
Weinsensorik I	8
Weinsensorik II	9
Mehr Umsatz mit Wein im LEH	10
b) Wettbewerb	12
Sommelier Cup 2020	12/13
Wir stellen uns vor	14
Partner	18

Das sagen unsere Veranstaltungspartner über uns...

„Die Seminare vom DWI sind ausgesprochen informativ, kurzweilig und sehr empfehlenswert.“ *Mercure Hotels*

„...für Auszubildende als auch für erfahrene Mitarbeiter des Hauses war es eine tolle Gelegenheit, sich dem deutschen Wein detaillierter anzunehmen. Ein ausgezeichnetes Seminar, welches durch seine tolle Struktur und die sympathische Durchführung allen Teilnehmern zu hervorragenden Ergebnissen verholfen hat!“
A-ROSA Resort

„Many thanks to the German Wine Institute for your wonderful presentation of the magic world of German wines.“ *Hotelfachschule Neuchâtel*

„Die Atmosphäre beim Seminar zum Anerkannten Fachberater für Deutschen Wein, an welchem jährlich Auszubildende, Ausbilder und Mitarbeiter der gastronomischen Betriebe mit großem Erfolg teilnehmen, überzeugt durch den hohen Informationsgehalt aber auch durch die lebendige Seminaratmosphäre.“
Berufsbildende Schule Hameln

„Unsere Schüler/ -innen, Auszubildende der gastronomischen Berufe, sind immer wieder begeistert und freuen sich über das anschaulich präsentierte zusätzliche Weinwissen und die damit gewonnene Sicherheit im Umgang mit Deutschem Wein.“ *Hannah-Arendt-Schule Flensburg*

„Einfach toll wie viel Wissen und neue Erkenntnisse man in ein einziges Seminar packen kann! Die Seminare vom DWI sind eine super Möglichkeit sein Weinwissen praxisnah und leicht verständlich zu vertiefen. Alle gezeigten Inhalte lassen sich optimal im Beruf aber auch im Privatleben anwenden. Die Trainer reißen die Teilnehmer durch ihre eigene Begeisterung für deutschen Wein mit.“
EDEKA Südbayern Handels Stiftung & Co. KG

„Die Seminare helfen unseren Mitarbeitern in den Märkten, Kunden fachkundig und mit Begeisterung zu beraten. Praktisches Wissen über den Deutschen Wein wird kompetent, kurzweilig und zielgruppengerecht vermittelt.“ *REWE Südwest*

Mit dem DWI weinfit werden!

Als zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation der deutschen Weinwirtschaft ist das Deutsche Weininstitut (DWI) seit mehr als 50 Jahren größter Anbieter von Weinseminaren für Mitarbeiter aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft.

Rund 250.000 Seminarteilnehmer konnten bisher durch eine professionelle Weiterbildung mit qualifizierten Dozenten profitieren.

Die Seminare des Deutschen Weininstituts bieten Weinfachleuten aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft ein passgenaues Angebot zur beruflichen Weinweiterbildung.

Die Kursteilnehmer profitieren von

- **attraktiven Konditionen** durch subventionierte Fortbildungsmaßnahmen,
- **aktuellen Informationen** durch die enge Zusammenarbeit mit Verbänden und Entscheidungsträgern,
- **wertneutralen Produktinformationen**,
- **der langjährigen Erfahrung** der Dozenten.

Die gewonnene Qualifikation fördert

- **Kompetenz und Sicherheit im Umgang mit deutschem Wein**,
- **fachkundige und souveräne Mitarbeiter**,
- **Kundenbindung und Mitarbeitermotivation**.

Wir kommen zu Ihnen!

Schulungen vor Ort bieten:

- **Zeit- und Kostenersparnis:**
Wir stellen den Referenten, die Weine, die Seminarunterlagen, die Zertifikate.
- **Individuelle Semingestaltung:**
Sonderseminare, Vorträge, Fachweinproben, Einbindung regionaler bzw. unternehmensspezifischer Programmpunkte z. B. Winzerbesuch, Keller-/ Betriebsführung, kulinarische Weinprobe

Fragen beantworten wir Ihnen vorab gerne!

Kontakt:

Marion von Kluge, Abteilung Aus- und Weiterbildung

Tel.: 06135 9323-205

E-Mail: Marion.von.Kluge@deutscheweine.de

Die Seminare werden auch für Einzelinteressenten mit langfristig festgelegten Terminen angeboten.

Interessenten wenden sich direkt an Kirstin Denzer, telefonisch unter 06135 9323-204, E-Mail: kd@deutscheweine.de

Online-Anmeldung für Einzelinteressenten unter:

<http://www.deutscheweine.de/Wissen/Seminare>

Die angegebenen Preise gelten für die Durchführung im Veranstaltungszeitraum **01.01.2020 bis 31.12.2020**.

Alle Preisangaben inklusive MwSt.

Basisseminar „Deutscher Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Mitarbeiter in Gastronomie und Handel mit geringen Weinkenntnissen

Dauer: Tagesseminar, 09:00 – 16:00 Uhr

Ziel: Erlangung allgemeiner Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Kernpunkte zur Weinbereitung
- Kleine Etikettenkunde
- Informationsweinprobe

Unterlagen: Weinlesebuch, Arbeitsblätter
Aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Gebühr: Pro Person 35,00 €
Bis 15 Personen 525,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 25 Personen

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: 1,5 Tage
1. Tag 08:30 – 16:00 Uhr
2. Tag 08:30 – 12:00 Uhr

Ziel: Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Weine
- Harmonie von Wein & Speise

Unterlagen: Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung

Gebühr: Pro Person 50,00 €
Bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 25 Personen

Weinsensorik I

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein;
Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Dauer: Tagesseminar, 09:30 – 17:00 Uhr

Ziel: Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining
- Große Vergleichsprobe
- Sensorikübung

Unterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Gebühr: Pro Person 85,00 €
Bis 15 Personen 1.275,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 20 Personen

Weinsensorik II

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; **Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I**

Dauer: Tagesseminar, 09:00 – ca. 17:30 Uhr

Ziel: Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Aktualisierung der vorhandenen Weinkenntnisse
- Terroir, Mikroklima und Geologie
- Mängel, Fehler und Krankheiten
- Internationale Vergleichsprobe mit Erinnerungsprobe
- Degustationsübung

Unterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Gebühr: Pro Person 95,00 €
Bis 15 Personen 1.425,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 20 Personen

Mehr Umsatz mit Wein im LEH/GFGH

Teilnehmer: Fachkräfte aus dem Lebensmitteleinzel- und Getränkegroßhandel mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: Tagesseminar, 09:00 – ca. 16:00 Uhr

Ziel: Umsatzsteigerung, Profilierung und Neukundengewinnung

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Allgemeine Marktinformationen
- Weineinkauf aus Kundensicht
- Argumentationshilfen beim Weinverkauf in Bezug auf Anbau, Ertrag, Qualität
- Möglichkeiten der Weinabsatzsteigerung
- Trinkempfehlungen
- Kundenwünsche verstehen und verkaufsorientiert umsetzen
- Wein und Speisen
- Kundenbindung durch Weinevents

Unterlagen: Weinlesebuch, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Gebühr: Pro Person 50,00 €
Bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 25 Personen

Für Betriebe können wir die Seminare im „Baukastensystem“ anbieten.

Dabei stellt das DWI das Seminar, den Referenten, die Seminarunterlagen und das Zertifikat zur Verfügung.

Betriebe haben die Möglichkeit, sich mit einem regionalen bzw. unternehmensspezifischen Programmpunkt und/oder einem Rahmenprogramm, z. B. Winzerbesuch, Keller-/Betriebsführung, Weinprobe oder kulinarische Weinprobe, einzubringen.



DWI-Sommelier-Cup 2020



Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute aus Gastronomie und Handel vom 26. – 27. Januar zum Sommelier-Cup 2020 ein, ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskollegen zu messen.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch verdeckte Blindverkostungen.

Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Weinberatung von Kunden und Gästen, Weinservice, Lagerhaltung und Kalkulationsfragen.

Eine Fachjury wird am Ende des zweiten Veranstaltungstages den Gewinner oder die Gewinnerin des DWI-Sommelier-Cups 2020 bestimmen. Die Finalisten erhalten attraktive Geldpreise im Wert von mehr als 3.000 Euro sowie Seminargutscheine.

Teilnahmebedingungen:

- Qualifikation:** Weinfachkenntnisse und Vollzeitbeschäftigung in Gastronomie/Handel
- Mindestalter:** 18 Jahre
- Teilnehmerzahl:** max. 50 Personen
- Teilnahmegebühr:** 50,00 €/Person
- Termin:** 26. – 27. Januar 2020
- Ort:** Atrium Hotel, Mainz
- Anmeldung:** Online über www.deutscheweine.de – Rubrik Weinseminare – Sommelier-Cup oder per E-Mail an: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Anmeldeschluss:** 10. Januar 2020



Manuel Bretschi

Erfahrener Sommelier aus der Sternegastronomie mit Stationen im In- und Ausland, sowie Praktika und Aufenthalte auf verschiedenen Spitzenweingütern in Südafrika, Australien, den USA und Europa. Er ist Bindeglied zwischen den Veranstaltungspartnern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft. Sein Studium der internationalen Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim macht ihn als Ressortleiter für Aus- und Weiterbildung zum kompetenten Ansprechpartner in allen Bereichen.

**Kirstin Denzer, Erika Neumann, Marion von Kluge (v.l.)**

Die Assistentinnen der Ressortleitung sorgen für einen reibungslosen Ablauf aller Schulungsmaßnahmen inklusive der Teilnehmerbetreuung vor, während und nach den Schulungsmaßnahmen. Sie sind Ansprechpartnerinnen bei allen Fragen, die das Schulungsangebot betreffen.

**Kurt Jannett**

Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, verhilft seit 1992 Seminarteilnehmern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft zu einem umfangreichen und fundierten Wissen rund um das Thema Deutscher Wein. Die Bedürfnisse dieser Zielgruppe sind ihm durch seine Arbeit als Führungskraft der internationalen Spitzengastronomie im In- und Ausland bestens vertraut. Mit über 1.000 durchgeführten Seminaren und mehr als 20.000 Teilnehmern zählt er zu den erfahrensten Seminarleitern im deutschsprachigen Raum.

**Claudia Krauß**

Diplom-Betriebswirtin mit langjähriger Erfahrung bei der Organisation und Durchführung von Weinseminaren. Ausgeprägte weinbauliche Kenntnisse wurden durch das Leiten eines weinwirtschaftlichen Betriebs erworben. Mit Hilfe Ihrer Ausbildung und Tätigkeit in der Hotellerie, besitzt sie weitreichende Branchenkenntnisse. Ihr umfassendes Weinwissen vermittelt sie auf unkomplizierte und verständliche Art und Weise.

**Andreas Völkel**

Staatlich geprüfter Betriebsökonom für Gastronomie und Hotellerie, führt seit 1990 Seminare für das Deutsche Weininstitut durch. Seine beruflichen Erfahrungen als Executive Chef sowie Personaltrainer für internationale Hotelkonzerne in Europa, Westafrika und Asien machen ihn zum gefragten Referenten für Fachhandel, Weinwirtschaft und Hotelfachschulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Durch seine Tätigkeit in der Sternegastronomie ist ein Schwerpunkt seines Wirkens die Sensorik sowie die Harmonie von Wein und Speisen.



Newsletter des Deutschen Weininstituts
für Profis aus Handel und Gastronomie –

Jetzt anmelden:



www.gastro.deutscheweine.de

Über den Newsletter erhalten Sie **Einladungen zu Events**
sowie **Ausschreibungen für Wettbewerbe** und **Informationen**
über unsere Aktivitäten.

Der Newsletter erscheint monatlich.

Einige unserer Schulungspartner



SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA RETREAT & CULTURAL HIDEAWAY



GENUSS AUS DEM
SCHWARZWALD



HOTEL
AKADEMIE
DRESDEN

EIN CAMPUS DER
SRH HOCHSCHULE BERLIN

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu unserem „2015er Ethos No.1,
Silvaner, Franken“ empfehle ich
Original SELTERS Naturell.

Ilonka Scheuring
Weingut Ilonka Scheuring
Franken
Winzerin

Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Zu im Barrique ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Rotweinen, mit teils charakteristischen Vanillinkomponenten und hohem Tanninanteil, empfiehlt sich Dank seiner eleganten Stille SELTERS NATURELL.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein





WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

Deutsches Weininstitut GmbH

Aus- und Weiterbildung

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

06135 9323-205

marion.von.kluge@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de