

Inhouse- Seminare

Schulungsprogramm für Handel,
Gastronomie und Weinwirtschaft
2022 – Wir kommen zu Ihnen!



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
NEU Weinsensorik III	10
b) Wettbewerb	12
Sommelier Cup 2022	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.“ *Mercurie 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

„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*

„Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern darf seit Jahren auf die wertvolle Unterstützung und das Know-How des DWI zählen. Unter anderem lernen unsere Studierenden dank der Zusammenarbeit mit dem DWI das Weinland Deutschland in Form von Unterricht durch spezialisierte Dozierende und einer großartigen Degustation bestens kennen. Der Austausch zwischen der nächsten Generation an Führungskräften für die Hotellerie und Gastronomie sowie Premium Partnern wie dem DWI ergeben befruchtende Synergien, von denen beide Seiten viel profitieren.“ *SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern*

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/innen aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft.

Nahezu 300.000 Seminarteilnehmer/innen konnten bisher von einer professionellen Weiterbildung mit qualifizierten Dozent/innen profitieren.

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

Die Kursteilnehmer/innen profitieren von

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

Die gewonnene Qualifikation fördert

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

Wir kommen zu Ihnen!

Schulungen vor Ort bieten:

- **Zeit- und Kostenersparnis:**
Wir stellen den Referenten/die Referentin, die Weine, die Seminarunterlagen, die Zertifikate.
- **Individuelle Seminaregestaltung:**
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 Einzelinteressent/innen mit langfristig festgelegten Terminen angeboten.

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

Termine und Online-Anmeldung für Einzelinteressent/innen unter:

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

Die angegebenen Preise gelten für die Durchführung im Veranstaltungszeitraum **01.01.2022 bis 31.12.2022**.

Alle Preisangaben inklusive MwSt.

Basisseminar „Deutscher Wein“

Teilnehmende: Auszubildende und Mitarbeiter/innen in Gastronomie oder Handel mit geringen Weinkenntnissen

Dauer: Tagesseminar, 08:30 – 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 und Weinrecht
- Kleine Etikettenkunde
- Informationsweinprobe

Unterlagen: Weinlesebuch „Öchsle“, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

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

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

Teilnehmerzahl: ab 10 bis max. 25 Personen

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Teilnehmende: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie oder 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 in Deutschland
- Weinbereitung
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schaumweine
- Harmonie von Wein & Speise

Unterlagen: Seminarhandbuch, 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 9323-205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl: ab 10 bis max. 25 Personen

Weinsensorik I

- Teilnehmende:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel oder Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein; **Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“**
- Dauer:** Tagesseminar, 09:30 – ca. 16:30 Uhr
- Ziel:** Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung
- Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**
- Theoretische Grundlagen Weinsensorik
 - Sensibilitätstraining
 - Vergleichsprobe
 - Sensorikübungen
- Unterlagen:** aktuelle Informationsschriften
- 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 9323-205 an jedem Ort
- Teilnehmerzahl:** ab 10 bis max. 20 Personen

Weinsensorik II

- Teilnehmende:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel oder Weinwirtschaft; **Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I**
- Dauer:** Tagesseminar, 09:30 – ca. 16:30 Uhr
- Ziel:** Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse
- Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**
- Terroir – was steckt dahinter?
 - Mängel & Fehler des Weines
 - Önologische Maßnahmen
 - Degustationsübungen
- Unterlagen:** aktuelle Informationsschriften
- 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 9323-205 an jedem Ort
- Teilnehmerzahl:** ab 10 bis max. 20 Personen

Weinsensorik III **NEU**

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

Dauer: Tagesseminar, 09:30 – ca. 16:30 Uhr

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

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Süßweine
- Schaumweine
- Degustationsübungen

Unterlagen: aktuelle Informationsschriften

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 9323-205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl: ab 10 bis max. 20 Personen



DWI-Sommelier-Cup 2022



Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute aus Gastronomie und Handel vom 20. – 21. November zum Sommelier-Cup 2022 ein, ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskolleg/innen zu messen.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch 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 2022 bestimmen. Die Finalist/innen 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:** 20. – 21. November 2022
- Ort:** Atrium Hotel, Mainz
- Anmeldung:** Online über www.deutscheweine.de – Rubrik Weinseminare – Sommelier-Cup oder per E-Mail an: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Anmeldeschluss:** 4. November 2022



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

Für einen reibungslosen Ablauf sorgen die Assistentinnen der Ressortleitung. Neben der Organisation der einzelnen Seminare sind sie Ansprechpartnerinnen bei Fragen rund um das Schulungsangebot. Planung, Konzeption und individuelle Absprachen mit Mitveranstaltern und Seminarteilnehmer/inenn zählen zu Ihren täglichen Aufgaben.



Kirstin Denzer
kd@deutscheweine.de
06135 / 9323-204



Erika Neumann
en@deutscheweine.de
06135 / 9323-206



Marion von Kluge
mvk@deutscheweine.de
06135 / 9323-205

**Verena Herzog**

Die erfahrene Sommelière und Weinakademikerin hat nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie und anschließend im Handel den Weg in die Selbstständigkeit gefunden. Sie gehört heute zu den bekanntesten Weinreferenten in Deutschland, die ihr breit gefächertes Wissen mit Begeisterung, Leidenschaft und immer verständlich in verschiedenen Seminaren, Masterclasses und in der Sommelierausbildung weitergibt. Zu ihren Hobbies gehören Weinreisen ins In- und Ausland, Kochen und Freunde treffen.

**Denis Duhme**

Weinakademiker/WSET-Diploma-Holder mit 15-jähriger Tätigkeit in leitenden Positionen der Industrie. Seit vielen Jahren befasst er sich mit seiner Leidenschaft: Wein. Zertifizierter WSET-Ausbilder für Wein und Spirituosen beim Wine and Spirits Education Trust, London. Er hat als Autor das kleine Weinkompodium „weinkompakt“ sowie als Co-Autor die beiden Architekturbücher „Wein & Architektur“ sowie „Wein + Raum“ verfasst. Selbst als Winzer an der Ruwer tätig, gehört er zu den Top-Referenten in Deutschland.

**Jenny Roßberg**

Als ausgebildete Restaurantfachfrau (IHK) und Wein-fachfrau (IHK) arbeitete sie mehrere Jahre in Führungspositionen der gehobenen Sternegastronomie und des Weinhandels, bevor Sie hauptberuflich als Dozentin tätig wurde. Ihr umfangreiches Weinwissen erweiterte Sie in Weinberg und Keller mit einem Winzerjahreskurs. Die Weinakademikerin und zertifizierte Ausbilderin des renommierten WSET unterrichtet deutschlandweit an verschiedenen Lehrinstituten und leitet in Hamburg ihre eigene Weinschule. Vor allem hochklassige Schaumweine aus Deutschland sind Ihre Leidenschaft.



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.

Deutsche Weine – Alle Infos in einer App

Die App beantwortet alle Verbraucherfragen rund um
heimische Weine.

Sie ist kostenfrei unter „Deutsche Weine“ in den Stores von
Apple und Google verfügbar.



Einige unserer Schulungspartner



SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA RETREAT & CULTURAL HIDEAWAY



GENUSS AUS DEM
SCHWARZWALD



HOTEL
AKADEMIE
DRESDEN

EIN CAMPUS DER
SRH HOCHSCHULE BERLIN

Für alle, bei denen Genuss ganz oben auf der Karte steht.

Vertrauen Sie dem Partner, der Premium-Geschmack mit Premium-Leistung verbindet.



Profitieren auch Sie von Original SELTERS als Gastronomiepartner.

- Der „ideale Weinbegleiter“ mit dem Zertifikat der Hochschule Geisenheim University
- Exklusive Flaschen und Gläser im hochwertigen und markenuniquen Design für die Gastronomie
- Umfangreiche Unterstützung durch das Leistungsportfolio und die Marken- und Vertriebskompetenz der Radeberger Gruppe

Machen Sie SELTERS zum Umsatzverstärker in Ihrer Gastronomie. Und zum reinen Genuss für Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie dabei persönlich.

Kommen Sie gerne auf uns zu! Ausführliche Informationen unter www.selters.de.





WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Deutsches Weininstitut GmbH

Aus- und Weiterbildung

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

06135 9323-205

marion.von.kluge@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de