GEWÜRZ SOMMELIER

QUALIFIZIERUNG GEWÜRZ-SOMMELIER

Willkommen in der Welt der Gewürze

Gewürze – es gibt wohl kaum einen Produktbereich, der mit einer so immensen Vielfalt aufwarten kann. Das Angebot ist überwältigend und doch – oder gerade deshalb – greifen Verbraucher, Gastronomen und Lebensmittelerzeuger immer wieder zu den altbekannten Sorten.

Dabei sind beispielsweise Food-Pairing und Food-Completing absolute Trend-Themen in Gastronomie und Ernährungshandwerk, welche gerade im Bereich Gewürze neuartige und interessante Kombinationen ermöglichen. Vorausgesetzt man weiß, wie und weshalb bestimmte Gewürze zu kombinieren sind und andere nicht.

Wenn Sie das Innovationspotenzial der Gewürzwelt kennenlernen wollen, möchten wir Sie gerne zur Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier begrüßen.

Machen Sie Gewürze zu Ihrem Thema und erfahren Sie diese mit allen Sinnen. Im Rahmen unserer Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier lernen Sie die verschiedenen Würzpflanzen kennen und erfahren alles über Gewürze und Kräuter, ihre Einsatzmöglichkeiten, sowie Kombinationsmöglichkeiten, Gesundheitswirkung, Herstellungsprozesse und Qualitätskriterien.

Während der zehn Seminartage erarbeiten Sie sich eine Gewürz-Kompetenz, die weit über das Grundwissen hinausgeht. Referenten, die zu den Besten ihres Fachs gehören, werden ihr Gewürz-Wissen an Sie weitergeben. Jeder Schulungsblock besteht dabei nicht nur aus theoretischem Wissenstransfer, sondern wird immer durch einen Praxisteil ergänzt, in dem das Erlernte unter fachmännischer Begleitung der Referenten umgesetzt wird.

Sie blicken hinter die Kulissen der modernen Gewürzherstellung, fertigen selbst Gewürzmischungen sowie -produkte und lernen von Chocolatiers und Profiköchen, um mit neuen Gewürzkombinationen Ihre Fertigkeiten zu erweitern.

Dr. Wolfram Schaecke
Leiter Kompetenzzentrum
für Ernährung (KErn)

Ulrich N. Brandl
Cluster-Sprecher

Die Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier ...

... besteht im Wesentlichen aus drei Teilen:

- **Theoretische Grundlagen**
- **Praktische Anwendungen und Besichtigungen**
- **Einblicke in die Welt anderer Sommeliers**

Das theoretische Wissen bildet eine wichtige Grundlage für die Qualifizierung. So wird gewährleistet, dass alle Teilnehmer mit dem gleichen Hintergrundwissen in die praktischen Kursmodule gehen.

Dort wird die Theorie in unmittelbarer zeitlicher Nähe praxisrelevant umgesetzt und verinnerlicht. Hierbei ist Zeit und Raum für einen aktiven Austausch mit dem jeweiligen Dozenten sowie den anderen Teilnehmern, die durch ihr berufliches Know-how den Kurs zusätzlich bereichern.

Umfangreiches Lehrmaterial wird von den Dozenten ausgearbeitet und für Sie bereitgestellt.

Erfahrene Sommeliers aus den Fachbereichen Käse, Wein, Bier und Edelbrände, zeigen ihr Können. Hierbei werden auch interessante Ansätze zum Einsatz von Gewürzen in diesen Produkt-Kategorien erarbeitet.

Die Schwerpunkt-Themen sind:

- Warenkunde Gewürze
- Warenkunde Gewürz-, Garten- & Wildkräuter
- Sensorik
- Food-Pairing & Food-Completing
- Heil- & Gesundheitswirkung
- Qualität & Produktion

Erkennen:
die Vielfalt der Gewürze

Entdecken:
die Leidenschaft für Gewürze

Erleben:
Gewürze mit allen Sinnen

Lernen, studieren & begreifen

Gewürztheorie erlernen ...

... mit einem Sensoriker: Auch Schmecken und Riechen will gelernt sein. Eine umfassende Sensorik-Schulung schafft wichtige Grundlagen für Prozesse wie Produktentwicklungen und -optimierungen sowie Qualitätsmanagement. Auch das entsprechende Vokabular für die Beschreibung der haptischen, olfaktorischen und gustatorischen Eindrücke wird vermittelt.

... mit einem Spezialisten für Food-Pairing & Food-Completing: Neben den Monogewürzen sind es raffinierte Würzmischungen und ebenso die Verbindung mit anderen aromatischen Zutaten, die gute Speisen ausmachen. In die Kunst der würzigen Komposition, Food-Pairing und Food-Completing führt ein Wissenschaftler ein, der genau erklärt, was sich hinter den jeweiligen Aromen verbirgt und auf welche Art diese miteinander korrespondieren.

... mit einer Kräuter-Fachkraft: Gewürze und Kräuter, sind es, die Geschmack ans Essen bringen und zugleich mit ihren natürlichen Wirkstoffen den Organismus positiv beeinflussen. Unter Anleitung eines erfahrenen Referenten werden Pflanzen aus Garten, Wald und Flur bestimmt, erklärt, gesammelt, verarbeitet und verkostet.

... mit einem Gewürz-Experten: Basiswissen über Würzpflanzen beinhaltet nicht nur die Kenntnis über Botanik, Herkunft, Veredelung und Inhaltsstoffe, sondern auch die spannende Kulturgeschichte der Gewürze. Wer professionell mit Gewürzen und Kräutern arbeiten will, kann so auf einem fundierten Grundlagenwissen aufbauen, das ein anerkannter Gewürz-Experte lehrt. Das Kennenlernen und Verkosten einer Vielzahl von Gewürzen und Gewürzkräutern begleiten diese Unterrichtsmodule.

Ausprobieren:
sensorische Versuchsreihen

Komponieren:
Gewürze richtig mischen

Verkosten:
aromatische Kräuter & Gewürze

Sehen, schmecken, riechen & fühlen

Gewürzpraxis erleben ...

... mit einem Koch: Unter dem Motto „Experimentelle Gewürzküche“ leiten Profiköche die Teilnehmer an, das theoretische Wissen von Food-Pairing und Food-Completing in die Praxis umzusetzen. Es wird gemeinsam gekocht, komponiert und natürlich mit Genuss probiert.

... mit einem Chocolatier: Hier entstehen nicht nur die herrlichsten Schokoladenkreationen. Ein versierter Patissier führt in das Thema Schokolade ein und zeigt, wie wunderbar diese mit den verschiedensten Gewürzen korrespondiert.

... mit einem Apotheker: Neben einer Exkursion in einen Botanischen Garten zeigt der Pharmazeut Möglichkeiten und Grenzen im Einsatz von Gewürzen / Kräutern als Heilmittel auf.

... mit einem Wildkräuter-Koch: Eine Wanderung führt zu den würzigen Geheimnissen von Wald und Flur. Das Erkennen, Bestimmen und Sammeln von Wildkräutern gehört hier ebenso dazu, wie das gemeinsame Verarbeiten und Kochen der frischen heimischen Kräuter.

... mit einem Gewürzeinkäufer und Qualitätsexperten: Im Rahmen einer ausführlichen Besichtigung eines lokalen Gewürz- und Ingredientsherstellers erhalten die Teilnehmer Einblicke in die moderne Gewürzproduktion im Allgemeinen und die Umsetzung der aktuellen Qualitätsstandards im Speziellen.

Erkunden:
würzige Schätze der Natur

Erkennen:
essbare Wildkräuter

Erfahren:
richtiger Kräuteranbau & Kultivierung

Einblick in die Welt der Sommeliers

Wein-Sommelier

Eine Kostprobe an edlen Weinen präsentiert der Wein-Sommelier und erklärt wie Gewürze und Weine harmonisch miteinander korrespondieren. Eine Einführung in die Grundlagen der Weinherstellung und in den Fachjargon des Wein-Sommeliers sowie ein – zu den Weinen passendes – Menü runden diesen Abend ab.

Edelbrand-Sommelier

Die Aromen von Gewürzen sind speziell in Alkohol gut lösbar. Schon in den mittelalterlichen Klöstern wurde die Gewinnung von wirksamen Heilmitteln auf Alkoholbasis mit Gewürzen und Kräutern praktiziert. Heute steht bei den meisten dieser „geistigen“ Kreationen aber der Genuss im Vordergrund. Ein Edelbrand-Sommelier führt in die Welt der Edelbrände ein, auch dieser Abend wird von einer Edelbrand-Verkostung und einem Essen begleitet.

Bier-Sommelier

Vor dem Inkrafttreten des Reinheitsgebots 1516 waren es Gewürze, die im Bier für Geschmack und Haltbarkeit sorgten. In uriger Atmosphäre lädt der Bier-Sommelier ein, unterschiedliche Biersorten zu verkosten und mehr über die Eigenheiten der Biere zu erfahren, als deren wesentliche Bestandteile, die da sind: Hopfen, Gerstenmalz und Wasser.

Käse-Sommelier

Die hohe Fettlöslichkeit von würzigen Aromastoffen macht diese zum idealen Partner von Milchprodukten. Käse in den verschiedensten Variationen stehen so im Mittelpunkt dieser Abendveranstaltung. Der Genuss kommt natürlich auch hier nicht zu kurz: dafür sorgt ein Käse-Sommelier, der die Herstellung und die Vielseitigkeit seiner Produktgruppe erklärt.

Genießen:
köstliche Gerichte und Desserts

Entwickeln:
Gewürze raffiniert einsetzen

Lernen:
aktiver Austausch mit den Profis

Das Wichtigste in Kürze

Dauer
Fünf Seminarblöcke, à 2 Tage

Zielgruppen
– Koch / Köchin
– Restaurantfachmann / -frau
– Metzger / -in, Bäcker / -in
– Lebensmittelhändler / -in, Gewürzhändler / -in
– Berufe aus der Ernährungswirtschaft

Teilnahmevoraussetzungen
Sie haben

– eine abgeschlossene Ausbildung / ein abgeschlossenes Studium im Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel, in der Gastronomie oder der Ernährungswirtschaft

  oder

– fünf Jahre praktische Berufserfahrung

Teilnehmerzahl
Maximal 20 Teilnehmer / -innen

Ziel
Sie erwerben umfassendes Wissen in Theorie und Praxis rund um den Themenkomplex „Gewürze“ und erhalten somit die Grundlage zum richtigen und kreativen Umgang mit diesen besonderen Naturprodukten.

Prüfung
Schriftliche und mündliche Prüfung

Abschluss
Sie erhalten nach bestandener Prüfung das Zertifikat „Gewürz-Sommelier“, welches Ihre besonderen Fähigkeiten rund um Gewürze und Kräuter bescheinigt.

Kontakt

Ansprechpartner, Anmeldung, AGB, Kosten und weitere Informationen unter:

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/gewuerz-sommelier/

Cluster Ernährung
am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach

Tel.: (0 92 21) 4 07 82 - 31
Fax: (0 92 21) 4 07 82 - 99
gewuerze@kern.bayern.de

KErn
Kompetenzzentrum
für Ernährung

Cluster
Ernährung

Gewürz-App über
den QR Code laden
oder auch kostenlos
unter:

Erhältlich im App Store

Google play