



Land- und Forstwirtschaft, Weinbau

Modulares Ausbildungsprogramm rund um den Wein

Ausbildung zum/zur WeinbegleiterIn

(siehe Seite 15)

Ausbildung zum Weinfachmann/zur Weinfachfrau

Kompetente Weinberatung ist längst ein unentbehrlicher Schlüssel in der Weinvermarktung sowie zum gastronomischen Erfolg. Eine ansprechende Weinkarte und vor allem das Wissen um das passende Glas Wein werden von Gästen in der Gastronomie heute vorausgesetzt.

Dieses Angebot besteht aus sechs Modulen, einschließlich der Prüfung zum Weinfachmann/zur Weinfachfrau. Jeder Kurs kann auch einzeln gebucht werden. Auf Wunsch kann die Weinausbildung nach positivem Abschluss im WIFI St. Pölten bis zum Jungsommelier fortgesetzt werden.

Kosten*: € 277,50

Wein 1:

Weine richtig verkosten (4 TE)

Eine Einführung in die Welt der Weinbeschreibung mit Einbeziehung aller Sinne. Richtiges Verkosten wird spielend erlernt.

Kosten*: € 43,50

Wein 2:

Von der Rebe zum Wein (4 TE)

Erleben Sie die Unterschiede der Weinerzeugung, die die Qualität ausmachen. Welche neuen Produktionsmethoden gibt es und wie wirken sie sich auf den Wein aus?

Kosten*: € 43,50



Eine Region in Bewegung

Wein 3: Weingesetz und Etikettensprache (4 TE)

Eine kurze aber äußerst interessante und informative Einführung in das österreichische Weingesetz. Mit Verkostung der unterschiedlichen Qualitätsstufen.

Kosten*: € 43,50

Wein 4: Weinland Österreich (8 TE)

Erleben Sie die österreichischen Weinbaugebiete und verkosten Sie die Vielfalt der heimischen Weine. Erfahren Sie, welche Auswirkungen die unterschiedlichen Böden und Klimazonen auf die jeweiligen Weine haben. Die Inhalte sind auf zwei Abende aufgeteilt: erster Abend: Weine aus NÖ und Wien, zweiter Abend: Weine aus dem Burgenland und der Steiermark.

Kosten*: € 78,00

Wein 5: Harmonie zwischen Speisen und Wein (4 TE)

Welcher Wein zu welcher Speise passt und worauf man bei der idealen Kombination achten muss, erfahren Sie in diesem Seminar. Ein äußerst informativer Workshop, bei dem Sie selbst die Kombinationen testen können.

Kosten*: € 43,50

Wein 6: Weinkultur (4 TE)

In diesem Seminar lernen Sie den richtigen Umgang mit der Flasche – vom Einkauf bis zur Lagerung. Sie üben das fachlich richtige Weiß- und Rotweinservice. Zum Schluss gibt es noch eine kurze Einführung in die Gläserkunde.

Kosten*: € 43,50

Prüfung Weinfachmann/Weinfachfrau

Voraussetzung: Besuch der Seminare „Wein 1“ bis „Wein 6“

Inhalt: Theoretische und praktische Prüfung

Kosten: € 32,00

Trainer/in: Sommelier-Trainerteam des WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termine: Wein 1: 11. Mai 2011, Wein 2: 18. Mai 2011, Wein 3: 25. Mai 2011,
Wein 4, 1. Teil: 1. Juni 2011, Wein 4, 2. Teil : 8. Juni 2011, Wein 5: 15. Juni 2011,
Wein 6: 22. Juni 2011,

Zeit: jeweils Mittwoch von 18.30 bis 22.00 Uhr

Käse und Wein (4 TE)

Eine kurze Einführung in die Welt des Käses, die unterschiedlichen Arten, die Möglichkeiten der Reifung und welcher Wein ideal dazu passt. Workshop mit Verkostung.

Trainer/in: Sommelier-Trainerteam des WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termin: 6. Juli 2011, 18.30 bis 22.00 Uhr

Kosten*: € 43,50



Foto: © Peter Bass, www.bass.at

Weiters geplant ab Herbst 2011

Sensorikseminar für Destillate (10 TE)

Im Seminar werden wichtige Parameter für die Destillatbeurteilung besprochen. Anhand eines heute üblichen Verkostungsschemas werden verschiedene Obstarten unterschiedlicher Güte gemeinsam verkostet. Themen, die sich aus der Verkostung ergeben werden ausführlich diskutiert.

Trainer: DI Manfred Gössinger, **Ort:** In der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termin: Herbst 2011, **Kosten*:** € 135,00



Foto: © Dr. Egon Fischer

Sensorikseminar für Fruchtsäfte (10 TE)

Im Seminar werden einerseits die sensorischen Grundbegriffe, wichtige Faktoren im Umfeld der Verkostung sowie „do's and don'ts“ erarbeitet und andererseits die wichtigen Parameter für die Beurteilung von Fruchtsäften und Nektaren besprochen. Anhand eines heute üblichen Verkostungsschemas werden Produkte verschiedener Obstarten unterschiedlicher Güte gemeinsam verkostet. Themen, die sich aus der Verkostung ergeben werden ausführlich diskutiert.

Trainer: DI Manfred Gössinger, **Ort:** In der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termin: Herbst 2011, **Kosten*:** € 135,00



Zielpublikum für beide Seminare:

Gastronomie & Produzenten zur Steigerung der Wertschöpfung

*Die angegebenen Kosten beruhen auf einer Mindestanzahl von TeilnehmerInnen. Bei mehr Personen kann sich die Kursgebühr entsprechend verringern. Alle Preise inkl. Ust. TE = Trainingseinheit (ca. 50 Minuten).