



Weinausbildungen im WIFI

**Bleib
neugierig.**

Weinausbildungen im WIFI

Der Restaurant-Fachberuf der / des Diplom Sommelière / Diplom Sommeliers genießt in den letzten Jahren einen immer besseren Ruf und hohes Ansehen.

Das Image ist gleichzusetzen mit den berühmten Köchen. Der / die Diplom Sommelière / Diplom Sommelier kann als DER Weinfachmann/-frau im Hotel und Restaurant bezeichnet werden. Sie sollten über den Wein in einer lebendigen Sprache sprechen können, und zwar in einer Weise, dass um den Wein ein Nimbus der Faszination, des Geheimnisses und der Ehrfurcht erweckt wird, da der Wein bis zum Zeitpunkt des Trinkens immer wieder Umwandlungen durchmacht und dadurch große Aufmerksamkeit braucht.

Als eine Art Institution haben Sie die Aufgabe, den Gästen eine Geschmacksbildung beim hochwertigen Wein in all seiner Vielfalt näher zu bringen.

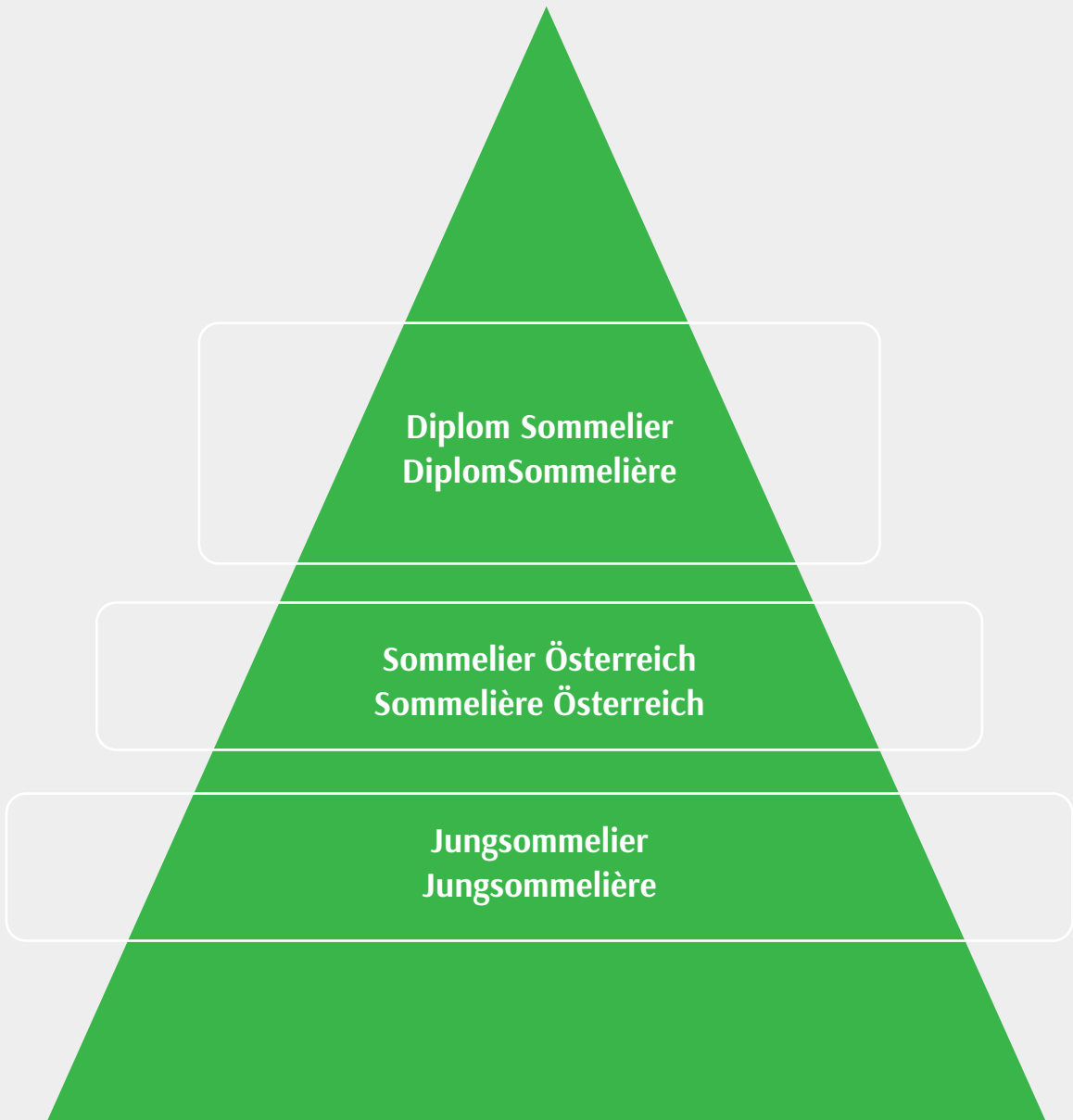
Eine weitere wichtige Aufgabe ist es, den Einkauf des Weines zu organisieren.

In Ihren Händen liegt es auch, das Kapital des Weinkenners durch gezielten Ein- und Verkauf für den Betrieb lukrativ zu machen.

Auch die Schulung der Mitarbeiter:innen sowie die ständige Weiterbildung gehören dazu.

Die Teilnahme an Weindegustationen garantiert der/dem erfahrenen Diplom Sommelière / Sommelier immer auf dem Laufenden zu sein. Auch Studienreisen in inländische sowie ausländische Weinbaugebiete gehören zur Weiterbildung. Dabei wird genügend Grundwissen und die Beziehung zum Wein durch das persönliche Kennen lernen der Winzer, des Weingartens und der Landschaft vertieft und die nötige Erfahrung gesammelt, um die Beratung und den Verkauf zu optimieren. Eine mehrjährige Erfahrung ermöglicht es, die kleinsten Fehler und winzigsten Geschmackseinflüsse zu bemerken.

Viele meinen: „Die Liebe zum Wein ist nicht nur ihr Beruf, sondern auch ihr Hobby – Diplom Sommelière/ Sommeliers müssten eigentlich zu den glücklichsten Menschen gehören!“





Jungsommelière / Jungsommelier

Aufgaben der Jungsommelière/ des Jungsommeliers/4 TE

Sensorik/4 TE

- Grundregeln der Sensorik nach COS
- Weinsprache nach Checkliste und Verkostungsstandards
- Degustationsnotizen lt. beiliegendem Verkostungsformular nach 20 Punkten

Lernziel: Beherrschen der Weinverkostungstechnik, Weine nach dem 20-Punktesystem bewerten und beschreiben nach Standards.

Praktisches Weinservice mit verschiedenen Verschlüssen/8 TE

- Gläserkunde & Accessoires
- Weißweinservice
- Rotweinservice
- Schaumwein

Lernziel: Selbstständiges Durchführen des gesamten Weinservice mit Belüften und Dekantieren.

Weinbau - Kellerwirtschaft - Weingesetz - Etikettensprache/12 TE

- Das Jahr im Weingarten
- Die Weinproduktion (Unterschied WW/RW/Schaumwein)
- Die Lagerung
- Weingesetz
- Etikettensprache

Lernziel: Verstehen der jahreszeitbezogenen Arbeiten im Weingarten, der grundlegenden Weinproduktion und der Etiketten

Weinland Österreich/16 TE

- Geschichte
- Weinbaugebiete
- Typische Rebsorten/Stilistik
- Boden und Klima
- DAC's & Trends

Lernziel: Unterscheiden der Gebiete nach Typizitäten, Rebsorten und Marken

Weinländer der Welt/8 TE

- Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt
- Je 4 Gebiete bei Italien, Frankreich, 2 Gebiete Spanien, Deutschland
- Typische Rebsorte oder Produkte

Lernziel: Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.

Allgemeine Getränkekunde/8 TE

Lernziel: Grundkenntnisse der allgemeine Getränkekunde, der Ausschank und der Servierarten.

Wein & Kulinarik/8 TE

- Korrespondierende Speisen und Getränke
- Kalte Vorspeisen
- Warme Vorspeisen
- Fisch (Salzwasser-, Süßwasserfisch und Meeresfrüchte)
- Hauptgerichte
- Käse
- Desserts

Lernziel: Überblick über die Grundkenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Wein.

Exkursion/8 TE

Prüfungsvorbereitung/4 TE

Gesamtstunden 80

Prüfung

Die Prüfung besteht aus folgenden Teilen:

- Schriftliche Abschlussprüfung
- Sensorik
- Praktisches Arbeiten
- Mündliche Prüfung (Getränkekunde, Fachgespräch)



Sommelière / Sommelier Österreich

Voraussetzungen

- Absolventen des WIFI-Lehrgangs zum/zur „Jungsommielière / Jungsommelier“-Ausbildung bzw. Absolventen des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie Österreich
- Oder Lehrabschluss als Koch/Köchin, Restaurantfachkraft, Hotel- und Gastgewerbeassistent:in, Fachhandel oder Weinbau
- Und/oder über einen längeren Zeitraum einschlägige Praxis

Über die Zulassung entscheidet das Wirtschaftsförderungsinstitut.

Nutzen

Die zunehmende Bedeutung der Getränkultur in der Gastronomie, die Vielfalt an angebotenen Getränken (z.B. auf dem Gebiet der Weine) sowie das steigende Bedürfnis des Gastes nach kompetenter Beratung erfordert entsprechend ausgebildete Fachleute. Bei der Ausbildung steht die Förderung eines entsprechenden Auftretens und der fachlichen Kompetenz vor dem Gast im Vordergrund.

Die Teilnehmer:innen werden im Lehrgang umfassend über das Produkt „Österreichischer Wein“ unterrichtet. Dazu werden verkaufsorientiert das Weinservice, Wein und Kulinarik, die Weinansprache, die allgemeine Getränkekunde und das Erstellen einer repräsentativen Österreich Wein Karte unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte vermittelt.



Inhalt

Aufgaben des/der Sommielière/Sommeliers 4 TE

- Berufsbild inkl. MA
- Einkauf (Potential – Lagerfähigkeit)
- Verkauf (mit Präsentation)
- Koordination / Kommunikation zur Küche
- Verhalten im Umgang mit dem Gast (Basics)

Lernziel: Kenntnisse über die grundlegenden Aufgabenbereiche und Verhaltensweisen in der Sommelierie.

Weinkartengestaltung und Getränkekalkulation/ 8 TE

- Aufbau, Gliederung
- Moderne Verkaufstechniken
- Gesetzliche Vorschriften (Preisauszeichnungspflicht, Mengenangabe, Inklusivpreise)
- Verkaufspsychologie
- Getränkekalkulation (glasweise, Flaschenverkauf)

Lernziel: Selbstständiges Erstellen von Verkaufshilfen unter Berücksichtigung der gesetzl. Vorschriften und Kalkulation.

Sensorik - Degustation Österreichischer Weine/ 12 TE

- Prüfen
- Erkennen
- Serviertemperatur
- Erkennen von Weinfehler (Kork, Oxidation)
- Weinbeschreibung (COS) nach Checkliste-Standard 20 bzw. 100 Punktesystem
- Weinfachausdrücke

Lernziel: Beherrschen der Verkostungstechnik, Beschreiben und Bewerten der Weine nach dem 20 bzw. 100 Punktesystem.

Weingesetz und Etikettensprache/ 8 TE

- Etiket/Bezeichnungsrecht
- Alle zugelassenen Rebsorten (Synonyme)
- Weinbauregionen
- Weinbaugebiete
- Österreichisches Weingesetz und EU-Weinrecht
- Inhalte Weingesetz (Definitionen, Qualitätsstufen, Behandlungsmittel, Verfahren, Kontrolle, Förderungen)

Lernziel: Kenntnisse der Weinmarktordnung, der gesetzlichen Bestimmungen, Behandlungsmittel und önologische Verfahren.

Weinbau/ 8 TE

- Weinbauzonen der Erde
- Die natürlichen Produktionsbedingungen in Österreich (Lage, Klima, Boden)

- Rebstock: Erziehung und Schnitt, Organe des Rebstocks
- Ampelographie (Kreuzungen, Klone, Selektion)
- Qualitätsmanagement im Weingarten
- Rebrkrankheiten, Schädlinge – Nützlinge
- Produktionsmethoden: Konventionell – KIP (Kontrollierte, integrierte Produktion – Bio)

Lernziel: Systemisches Verständnis für den Weinbau und Auswirkung auf die Vinifikation. Ampelographische Grundkenntnisse und Arbeiten im Weingarten.

Kellertechnik

Produktions- und Vinifikationsmethoden und Trends 16 TE

- Weißweinbereitung
- Rotweinbereitung
- Schaumweinproduktion
- Vinifikationsstile
- Önologische und technische Verfahren
- Weinfehler
- Weinverschlussarten

Lernziel: Verstehen der unterschiedlichen Vinifikationsmethoden und Technologien inklusive neuer Produktionsmethoden.

Weinland Österreich/ 24 TE

- Geschichte
- Terroir – Boden, Klima, Lage
- Orte, Winzer, Großlagen, berühmte Rieden
- Regionen und Gebiete – Weinstile (entsprechende Degustation)
- Rebsorten
- Herkunftsweine (DAC)
- Markengemeinschaften (Leitbetriebe)
- Trends
- Tourismus, kulinarisches Umfeld

Lernziel: Kenntnisse über alle Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir), sowie aller regionaler Besonderheiten der österreichischen Weinwirtschaft.

Getränk Kunde/ 24 TE

- Alkoholfreie Getränke (Energy Drinks, Isotonische Getränke, Wellness Getränke, Nearwater, Wasser)
- Bier
- Schaumwein (nur Produktion)
- Aufgussgetränke (Kaffee, Tee, Kakao)
- Spirituosen (inkl. Geiste, Wässer, Liköre, Anisèes)
- Aromatisierte Weine
- Aperitif & Digestif
- Glasformen, Ausschankmengen, Serviertemperaturen/ Trinktemperatur (für oben genannte Getränkegruppen)

Lernziel: Fundiertes Wissen über alle Getränkegruppen (Grundstoffe-Herstellung-Geschmack-Ausschank).

Weinservice/Servierarten/ 8 TE

- Weinbereitung MeP
- Weißweinservice
- Rotweinservice
- Schaumwein
- Wichtigste Servierregeln
- Übungen
- Gläserkunde & Accessoires
- Avinieren, belüften, dekantieren

Lernziel: Fachlich richtiger Umgang beim gesamten Weinservice.

Harmonie von Speisen und Getränken/ 8 TE

- Korrespondierende Speisen und Getränke inkl. Aperitif und Digestif
- Kalte Vorspeisen
- Warme Vorspeisen
- Fisch (auch International)
- Hauptgerichte
- Desserts

Lernziel: Kenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Getränken.

Kommunikation/ 4 TE

Kernkompetenzen:

- Umgang mit dem Gast
- Umgang im Team
- Gästebetreuung
- Selbsterfahrung
- Umgang mit Beschwerden

Lernziel: Erkennen und Anwendung der persönlichen und sozialen Kompetenzen.

Exkursionen/ 12 TE

Prüfungsvorbereitung/ 4 TE

Gesamt Lehreinheiten 140

PRÜFUNG

Die Prüfung besteht aus folgenden Teilen:

- Seminararbeit: Erstellen einer österreichischen Weinkarte

Schriftlich: Weinbau, Kellertechnik, Weinrecht, Allgemeine Getränkekunde, Weinland Österreich, Kalkulation

Mündliche und praktische Prüfung

- Weinland Österreich
- Weinberatung und Verkaufsgespräch:
- Harmonie von Speisen & Getränken anhand der eigens erstellten Weinkarte zusätzlich Aperitif- & Digestifempfehlung
- Weinservice
- Sensorik (8 Weine und 2 Spirituosen)

Bei erfolgreichem Abschluss der Prüfung erhält der Teilnehmer das Zeugnis **zum/zur „Sommelière / Sommelier Österreich“**.



DiplomSommelière / Diplom Sommelier

Dies ist ein Lehrgang, welcher umfassend die internationale Weinwirtschaft und die Weinbaugebiete der Welt vermittelt. Um den Anforderungen an der internationalen Tourismuswirtschaft zu entsprechen, werden verkaufsorientiert die internationale Gourmetkunde und die Weinansprache in Englisch unterrichtet und Führungskompetenzen trainiert.

Voraussetzungen

- Positiver Abschluss der Ausbildung Sommelière / Sommelier Österreich

Inhalt

Weinpräsentation & Kommunikation Deutsch/Englisch/ 8 TE

- Weinansprache in Englisch (nach festgelegter Checkliste)
- Wesentliche Fachausdrücke in Englisch
- Erlernen des 100 Punktesystems
- Sensorik Update

Lernziel: Beherrschen und Anwenden der Verkostungstechnik, der Weinansprache in Deutsch und Englisch.

Kommunikation & Mitarbeiterführung/ 12 TE

- Teambildungsprozesse
- Menschentypen
- Schwierige Gespräche führen
- Resilienz

Wein International/ 76 TE

- Frankreich (16 LE)
- Italien (16 LE)
- Spanien (8 LE)
- Portugal, Alternative Weine (8 LE)
- USA, Chile, Argentinien, übriges Amerika (8 LE)
- Südafrika, Australien, Neuseeland, China (8 LE)
- Deutschland, Schweiz (8 LE)
- Südost- & Osteuropa, neue Märkte (8 LE)

Lernziel: Kenntnisse über alle wichtigen Weinbauregionen und Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir bzw. Sorte, Klima, Böden), sowie die wichtigsten Besonderheiten der internationalen Weinwirtschaft.

Getränkerekunde/ 16 TE

- Schaumweine – International (8 LE)
- Fortifieds (8 LE)

Lernziel: Fundiertes Wissen über die angegebenen Getränkegruppen.

Gourmetkunde - Genussworkshop/4 TE

- Essig & Öle
- Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)
- Meeresfrüchte
- Edelgemüse z. B. Spargel (Unterlage unter www.agm.at)
- Schinken (international), Trüffel Kaviar
- Zigarre (Grundzüge)
- Schokoladen

Lernziel: Grundkenntnisse über die entsprechenden Gourmetprodukte.

Genussworkshop - Käse & Getränke/ 8 TE

- Produktion und Präsentation
- Schwerpunkt Österreich
- Harmonie von Käse & Wein

Lernziel: Unterschiedliche Produktionsarten und Käsetypen wissen, Grundregeln der Schnitttechniken und Harmonielehre mit Getränken.

Prüfungsvorbereitung/ 4 TE

Gesamtstunden 128

Prüfung

Die Prüfung besteht aus folgenden Teilen:

Schriftlich

- Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Schweiz, Südost- & Osteuropa, neue Märkte, Neue Welt
- Getränkekunde (Fortifieds, Schaumweine international)
- Mündlich praktische Prüfung
- Weinbau der Welt (Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Restliches Europa, Neue Welt)
- Weinpräsentation Deutsch/Englisch (Verkaufsgespräch, Klassische Weinanalyse, Wesentliche Fachausdrücke)
- Fachgespräch Gourmetkunde: Gourmetkunde & Wein: 1 Gericht, Käse & Wein: 1 Käseteller (3-4 Käsesorten) Internationale Wein- und Getränkeempfehlung
- Sensorikprüfung (8 Weine und 2 Fortifieds/Schaumweine)



Manfred Amann

Das Thema Wein beschäftigt mich schon seit vielen Jahren. Eine Leidenschaft, die ich mit der Ausbildung zum Sommelier Österreich nun vertiefen konnte. Da ich nicht in der Gastronomie arbeite, führte mich der Weg über den Weinexperten. In beiden Modulen erhält man eine gründliche und solide Ausbildung, welche von fachkundigen Referenten vermittelt wird. Der Abschluss zum Sommelier Österreich beinhaltet auch gleichzeitig die Vorprüfung für den Diplom Sommelier. Da sich immer mehr Menschen für das Thema Wein in Verbindung mit gutem Essen interessieren, ist es aus meiner Sicht unerlässlich, sich diesem Thema anzunehmen, um als Restaurantfachmann auf Augenhöhe mit dem Gast kommunizieren zu können.

Trainerteam



Willi Hirsch Lehrgangslitung

Präsident „Vorarlberger Sommelierverein“; im Vorstand des österreichischen Dachverbandes für Sommeliers. Seit 1975 arbeitete er im Hotel Krone in Lech, dort seit 1987 Chefsommelier und war dort zuständig unter anderem für den Einkauf und Mitarbeiterschulung für diverse Gastronomiebetriebe.

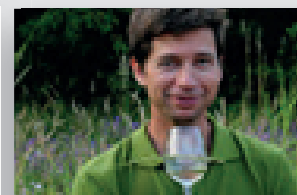
Seit mehr als 25 Jahren ist Willi Hirsch beim WIFI Vorarlberg als Kurs- und Ausbildungsleiter tätig.



Peter Stöger - Diplom Sommelier

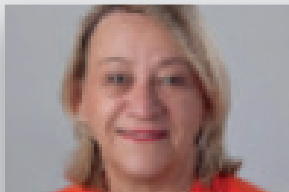
Seit 1990 importiert Peter Stöger feine Weine aus allen Regionen Italiens.

1995 eröffnete er sein erstes Geschäft in Weiler. Im Oktober 2001 ging es dann nach Röthis. Mit Unterstützung durch seine Gattin Sabine bewirten sie seither „Im Zehentkeller“ ihre Gäste neben dem Weinhandel auch mit italienischen Schmankerln.



Toni Schmid - Bio-Weinbauer

Der Bioweinhof von Toni Schmid liegt in Straning im westlichen Weinviertel. Hier wachsen seine Weine auf unterschiedlichen Böden des Manhartsberges. Das Repertoire reicht von Frühroter Veltliner, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Zweigelt bis zum Premium Frizzante. Seit 2006 bearbeitet er seine Weingärten biologisch-organisch, die Weine sind auch vegan zertifiziert. Besonderes Highlight ist der 1. Platz seines Weißburgunder „Ried Sand 2015“ bei der Vinobile 2017.



Ursula Schnell - Weinakademikerin

Ursula Schnell unterrichtet den fachpraktischen Bereich an der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Rankweil.

1996 hat sie den Sommelier abgeschlossen. 2004 erfolgte die Graduierung zur Weinakademikerin mit dem Diploma in „wines and spirits“. Mit dem Abschluss eines Masterstudiums in Andragogik ist sie seit vielen Jahren in der Erwachsenenbildung und als Lektorin der Weinakademie tätig.



Mag. Johannes Hengl - Weinakademiker

Johannes Hengl ist seit 1983 Geschäftsführer im Unternehmen „Thurnher Weine“ und zuständig für Gastronomieberatung und den Einkauf. 2005 hat er die Weinakademie mit dem Diploma in wines and spirits abgeschlossen (Weinakademiker) und ist seit 2010 nebenher auch als Lektor in der Weinakademie Österreich tätig.



Sibylle Kleboth - Rent a sommielière

Die Weinakademikerin bietet mit ihrem Unternehmen „Weinweitblick“ Weinberatung für Gastronomie und Hotellerie sowie für private Weinkenner.

Neben dem Weinkeller-Management hat sich Weinweitblick auch darauf spezialisiert, mit individuellen Weinverkostungen Firmen- und Businesssevents zu speziellen Erlebnissen zu machen.

Facts

JUNGSOMMELIÈRE/JUNGSOMMELIER/80 TE

20. - 31.10.2025, Mo - Sa 9:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 74850

Prüfung: 24.11.2025

Kursnummer: 74851

SOMMELIÈRE / SOMMELIER ÖSTERREICH/140 TE

22.9. - 11.10.2025, Mo - Sa 9:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 78830

Prüfung: 26 + 27.11.2025

Kursnummer: 78831

20.4. - 9.5.2026, Mo - Sa 9:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 78930

Prüfung: 15 + 16.6.2026

Kursnummer: 78931

DIPLOM SOMMELIÈRE / SOMMELIER/ 128 TE

Termin nach Bedarf

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen.

Beitrag: € 1.245,-

Prüfungsgebühr: € 180,-

Beitrag: € 2.180,-

Prüfungsgebühr: € 430,-

Wiederholungsprüfung: € 90,-

Beitrag: € 2.300,-

Prüfungsgebühr: € 430,-

Wiederholungsprüfung: € 90,-

Ort: WIFI Hohenems

Neugierig?

Für Sie da:

WIFI Vorarlberg

Bahnhofstrasse 27, 6845 Hohenems

Susanne Koller

T 05572/3894-689

E koller.susanne@vlbg.wifi.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.



Direkt zum Kurs
oder unter wifi.at