

Gewürz-Sommelier® 2026

Qualifizierungskonzept

Stand: September 2025
Aktualisierung 27.10.2025

Änderungen vorbehalten

Inhalt

1. Struktur.....	3
2. Module	5
2.1 Kulturgeschichte	5
2.2 Einführung und Grundlagen	6
2.3 Einkauf und Qualität I-III	7
2.4 Gesundheit und Ernährungsphysiologie I-II	8
2.5 Präsentation und Wissensvermittlung.....	9
2.6 Sensorik I-II	10
2.7 Gewürzprofile I-VI.....	11
2.8 Gewürzmischungen I-IV.....	12
2.9 Gewürz-, Küchen- und Gartenkräuter I-II	13
2.10 Food Pairing I-II.....	14

1. Struktur

In der Summe umfasst die Qualifizierung Gewürz-Sommelier® 88 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten. Diese sind in vier Unterrichtsblöcke zu jeweils 3 Tagen aufgeteilt. Im Anschluss an die zwölfürige Weiterbildung folgt der dreitägige Prüfungsblock.

Block 1 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	16.01.2026	10:45	12:15	Kulturgeschichte	2
		13:00	16:15	Einführung und Grundlagen	4
Sa	17.01.2026	09:00	12:15	Einkauf und Qualität I	4
		13:00	16:15	Einkauf und Qualität II	4
So	18.01.2026	09:00	12:15	Gewürzmischungen I	4
		13:00	16:15	Gewürzmischungen II	4

Block 2 – Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	06.02.2026	10:45	12:15	Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter I	2
		13:00	16:15	Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter II	4
Sa	07.02.2026	09:00	12:15	Sensorik I	4
		13:00	16:15	Sensorik II	4
So	08.02.2026	09:00	12:15	Gewürzprofile I	4
		13:00	16:15	Gewürzprofile II	4

Block 3 – Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	27.02.2026	10:30	12:00	<i>Einkauf und Qualität III (Exkursion)</i>	2
		13:00	16:15	Präsentation und Wissensvermittlung	4
Sa	28.02.2026	09:00	12:15	Gesundheits- und Ernährungsphysiologie	4
		13:00	16:15	Gesundheits- und Ernährungsphysiologie	4
So	01.03.2026	09:00	12:15	Gewürzprofile III	4
		13:00	16:15	Gewürzprofile IV	4

Block 4 – Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	20.03.2026	10:45	12:15	Gewürzprofile V	2
		13:00	16:15	Gewürzprofile VI	4
Sa	21.03.2026	09:00	12:15	Food Pairing I	4
		13:00	16:15	Food Pairing II	4
So	22.03.2026	09:00	12:15	Gewürzmischungen III	4
		13:00	16:15	Gewürzmischungen IV	4

Block 5 – Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	17.04.2026			Prüfungsblock (schriftlich und mündlich)	
Sa	18.04.2026				
So	19.04.2026				

2. Module

2.1 Kulturgeschichte

Umfang:

2 UE

Inhalte:

Geschichte des Gewürzhandels von der Antike bis heute anhand:

- Besonderheiten der verschiedenen Epochen und Kulturräume
- Akteure des Gewürzhandels
- Handel und Transit
- Entwicklung und Stellenwert von Gewürzen im wirtschaftlichen und kulinarischen Kontext

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die Entwicklung des Gewürzhandels von der Antike bis zu Gegenwart darzustellen.
- Transport- und Handelsrouten näher zu beschreiben.
- wichtige Akteure des Gewürzhandels zu benennen.
- Kultur und Stellenwert im globalen Kontext abzubilden.

2.2 Einführung und Grundlagen

Umfang:

4 UE

Inhalte:

- mehrdimensionaler Definitionsansatz von Gewürzen
- Prozesswege – Anbau, Verarbeitung, Veredelung
- botanische Grundlagen
- Sensorische Einordnung
- Geschmacksbeschreibung
- Aromaprofile

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Erklärungen im Detail der Definitionsansätze im Gewürzbereich abzugeben und diese auch näher zu beschreiben – Gewürze, Kräuter, Mischungen, etc.
- botanische Grundlagen der behandelten Würzpflanzen, deren Herkunft, Anbau und Verwendung näher zu skizzieren.
- eine umfangreiche sensorische Einordnung der behandelten Gewürzpflanzen abzugeben
- spezifische Aromaprofile zu erstellen und zu beschreiben.

2.3 Einkauf und Qualität I-III

Umfang:

10 UE

Inhalte:

Exemplarische Betrachtung der industriellen Gewürzverarbeitung anhand:

- Einkauf und Verarbeitung
- Schwerpunkte für Prozess- und Qualitätssicherung
- wichtige Informationen aus Sicht der Konsumenten
- Exkursion

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- den Gewürzeinkauf im industriellen Maßstab zu beschreiben.
- Verarbeitungskette(n) von Herkunftsland bis in den Handel zu skizzieren.
- Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der Verarbeitungs- und Prozesskette durch Beispiele darzustellen.

2.4 Gesundheit und Ernährungsphysiologie I-II

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Gewürze und Kräuter im Gesundheitskontext anhand:

- gesundheitliche Förderungen durch Gewürze und Kräuter
- physiologische Abläufe im Körper

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Gewürzinhaltstoffe in Bezug auf die menschliche Physiologie zu verstehen.

2.5 Präsentation und Wissensvermittlung

Umfang:

4 UE

Inhalte:

- Präsentationstechniken im Bereich Gewürze
- Vermittlung von Gewürzwissen und sensorischen Beschreibungen
- Durchführung und Moderation von Schulungen und Verkostungen
- Feedback- und Diskussionsmethoden

Lernziele:

Der Studierende

- verfügt über professionelle Präsentationstechniken speziell für Gewürzschulungen.
- vermittelt sensorische Beschreibungen von Gewürzen klar und verständlich.
- führt Schulungen und Verkostungen selbstständig durch.
- ist befähigt, Feedback zu geben und Diskussionen in Schulungen zu moderieren.

2.6 Sensorik I-II

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Theorie und Praxis zur Geschmackeinordnung und sensorischer Kompetenz anhand:

- Einordnung der fünf Grundgeschmacksarten;
(süß, sauer, salzig, bitter und umami)
- Geschmackseindrücke verarbeiten, erkennen und beschreiben
- Geschmack vs. Aroma: Definitionen und Abgrenzungen
- Sehen, Schmecken, Riechen – Aromaprofile entschlüsseln
- Bewertungen und Rangfolgen erstellen
- Sprache der Sensorik – detailliert erkennen und beschreiben

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die eigenen sensorischen Fähigkeiten einzuordnen.
- Geschmack nach den fünf Grundgeschmacksarten einzuordnen.
- Physiologie des Schmeckens näher zu beschreiben.
- verschiedene Prüf- und Testverfahren zu skizzieren.
- Geschmack und Aroma und dessen Wahrnehmung näher zu beschreiben.
- Einflussfaktoren, Fehler und Gefahren bei der Geschmackswahrnehmung zu nennen.
- prozesshaft Produkte anhand der Sinneswahrnehmung umfangreich zu beschreiben und Kenntnisse zur Bildung von Aromaprofilen umzusetzen.

2.7 Gewürzprofile I-VI

Umfang:

22 UE

Inhalte:

Betrachtung und Bewertung der einzelnen Gewürzprofile anhand:

- Sortenkompetenz: Pflanzenfamilie, Beschreibung der Pflanze, Ursprung, Hauptanbaugebiete, Kultivierung
- Sensorische Eingliederung
- Erste Eindrücke verarbeiten, erkennen und beschreiben
- Erklärung von Inhaltsstoffen der einzelnen Profile

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Die jeweilige Herkunft und das Anbaugebiet der Gewürze zu benennen.
- Die verschiedenen Profile in Form, Farbe, Duft und Geschmack einzuteilen.
- Die Botanik exakt zu beschreiben und skizzieren.
- Inhaltsstoffe und deren Wirkung aufzuführen.

2.8 Gewürzmischungen I-IV

Umfang:

16 UE

Inhalte:**Theorie:**

- Betrachtung aktueller (Würz-)Trends
- Hintergründe zu kulturellen Aromawelten
- lebensmittelrechtliche Auslobungen
- Nutri-Score
- Pflichtkennzeichnungen in Verbindung mit Gewürzmischungen

Praxis:

- praktische Herstellung von Mischungen mit Anwendungsbeispielen
- Anwendungsziel – Harmonien und Kontraste
- Anwendungsnutzen – Fleisch/Fisch/Gemüse/Obst
- Aromaprofile der Mono-Gewürze und Kräuter
- Kombinationen vor dem Hintergrund des Pairings und Completings
- Präsentieren der Würz-Mischungen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

Theorie:

- Kenntnisse über potenzielle Paarungen von Aromaprofilen anzuwenden.
- Wissen über Harmonien und Kontraste bezüglich Zutaten umzusetzen.
- Wissen rund um die Anwendung von Mischung und Produkt einzusetzen.
- bei der Herstellung von Gewürzmischungen auf die Pflichtkennzeichnungen zu achten.

Praxis:

- anwendungsbezogen Würz-Mischungen zu erstellen und deren Ziel und Nutzen zu nennen.
- Aromaprofile zu beschreiben.
- Würz-Mischungen zu präsentieren.

2.9 Gewürz-, Küchen- und Gartenkräuter I-II

Umfang:

6 UE

Inhalte:

Grundlagen und systematische Kräuterbetrachtung anhand:

- Nutzung – früher und heute
- botanische Grundlagen
- sensorische Einordnung
- Aromaprofile
- kulinarische Nutzung in der Küche
- mehrdimensionaler Definitionsansatz von Kräutern

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- botanische Grundlagen der behandelten Kräuter zu nennen und skizzieren.
- Gefahren der Wildsammlung und des Einsatzes zu erkennen.
- Verwendungsmöglichkeiten und sensorische Werte einzuordnen.
- spezifische Aromaprofile zu beschreiben.

2.10 Food Pairing I-II

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Einstieg in die wissenschaftlichen Hintergründe des Geschmacks mit Transfer in die Praxis anhand:

- Kenntnis von naturwissenschaftlichen Hintergründen
- Funktion des Geschmacks auf wissenschaftlich fundierter Basis
- molekulare Strukturen von Aromen und strategische Einordnung in Gruppen
- Darstellung und Herangehensweise an das Thema entlang der verschiedenen Koch- und Produktionsschritte am Beispiel mehrerer Gerichte
- sensorische Beurteilung der Kombinationen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die Prinzipien des Food Pairings zu verstehen.
- die Funktion von Geschmack und dessen Einflussfaktoren auf molekularer Ebene zu skizzieren.
- Rohstoffe in Aromagruppen einzuordnen.
- Prozesswissen in der Praxis umzusetzen, auch auf Basis einer methodischen Herangehensweise.
- praktische Ansätze zu verstehen.
- neue Kombinationsmöglichkeiten zu kreieren und umzusetzen.