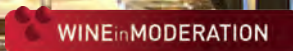


Seminare

Schulungsprogramm für
Handel, Gastronomie und
Weinwirtschaft 2026

Neu ab 2026:
Fachsommelier/
Fachsommelière
Deutscher Wein



WEIN | BEWUSST | GENIEßEN



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

- Einzelseminare für Weinprofis im DWI
- Inhouse-Seminare für Gruppen deutschlandweit
- Marketing- und Online-Seminare

Alle Termine und Infos findet ihr hier:



Anerkannte/r Berater/in für Deutschen Wein

Der deutschlandweit bekannte Klassiker für Auszubildende und Fachkräfte aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft. Hier erfahrt ihr alles über die Grundlagen des Weinbaus und der Weinbereitung, lernt die deutschen Anbaugebiete kennen und trainiert, Weine zu empfehlen und mit Speisen zu kombinieren.

1,5 Tage mit Abschlussprüfung und Titel

Kulinarische Weinprobe mit 3-Gang-Menü

150,00 € (inkl. MwSt.) • Sonderkond. Auszubildende 135,00 € (inkl. MwSt.)

Sensorik als Sprachrohr

Zur Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten für alle, die den „Anerkannten Berater für Deutschen Wein“ schon gemeistert haben. Anhand von Vergleichsproben und im Labor modifizierten Weinen lernt ihr nicht nur, wie man Weine richtig erschmecken kann, sondern auch, wie ihr die Begriffe einordnet und kommuniziert.

2 Tage intensives Sensoriktraining

Sensorische Weinprobe mit 4-Gang-Menü

290,00 € (inkl. MwSt.)

NEU

Fachsommelier/Fachsommelière Deutscher Wein

Ihr seid hochmotiviert und möchtet beruflich weiterkommen? Dann ist dieses neue Format genau das Richtige für euch! In insgesamt fünf Seminartagen taucht ihr tief in die Details der deutschen Weinwelt ein und lernt den richtigen Umgang mit deutschem Wein auf Spitzenniveau. Neben umfangreichen Präsentationen und Diskursrunden verkostet ihr über hundert repräsentative Weine aus allen Anbaugebieten, vom unfiltrierten Landwein zum gereiften Großen Gewächs und beschäftigt euch mit Oenologie und Weinbau. In zahlreichen Praxisstunden habt ihr die Möglichkeit, Kunden- oder Gästeberatung und Servicetätigkeiten, wie z. B. das Dekantieren, zu trainieren. Beim Besuch eines Weingutes erhaltet ihr einen konkreten Einblick in die Arbeiten in Weinberg und Keller. Außerdem gibt es eine Talkrunde mit jungen Weintalenten der Generation Riesling.

Der Kurs nimmt – inkl. Vorbereitung auf die Prüfung – etwa einen Monat in Anspruch und endet mit einer komplexen Prüfung in den Bereichen Theorie, Sensorik und Praxis.

5 Tage in zwei Einheiten mit Abschlussprüfung und Titel

Kulinarische Weinprobe, Weingutsbesichtigung &

Jungwinzer-Dinner • 950,00 € (inkl. MwSt.)



German Wine Professional 2026/2027

Der German Wine Professional ist der Spitzenkurs des DWI und eine komplexe Ausbildung, in dessen Rahmen alle 13 deutschen Weinbaugebiete bereist werden. Wir bringen dich in direkten Kontakt mit der deutschen Weinwelt – zu renommierten Forschungsanstalten, historischen Meilensteinen der Weingeschichte und natürlich Weinerzeugern aus allen bedeutenden Betriebsstrukturen - vom Jungwinzer bis zum Staatsweingut. Das Programm wird von anspruchsvollen Master Classes und Vorträgen von namhaften Experten (Sommeliers, Masters of Wine, Oenologen etc.) begleitet, um im Kurs auf die komplexe und mehrtägige Abschlussprüfung vorzubereiten, mit der man den Titel German Wine Professional erwerben kann.

Da das Seminar stark subventioniert wird, ist eine formelle Bewerbung mit Motivationsschreiben und Lebenslauf nötig. Vorkenntnisse aus den Seminaren Anerkannte/r Berater/in für Deutschen Wein und Sensorik als Sprachrohr werden vorausgesetzt.

13 Module mit insgesamt 30 Präsenztagen inkl. Abschlussprüfung und Titel • 3.900,00 € (inkl. MwSt.) – Ratenzahlung möglich

Transfers innerhalb der Anbaugebiete, Lehrmaterial und Verpflegung sind im Preis enthalten

Beginn
25.10.2026

Anmeldungen bis
07.08.2026



Hier gibt es alle Infos zum German Wine Professional:

UNSER DOZENTEN-TEAM

WIR
KOMMEN ZU
EUCH!

Schon ab 8
Personen
bundesweit im
Einsatz

Unser Dozenten-Team setzt sich aus bekannten Profis der Branche zusammen. Sie alle verbindet neben langer Praxiserfahrung in Gastronomie, Handel und als Seminarleitung die Liebe zum deutschen Wein sowie ein breitgefächertes, detailliertes Wissen rund um die deutsche Weinwelt. Bringt euer Team, eure Klasse oder eure Gruppe nach vorne durch den Austausch mit unseren Seminar-Profis.



Denis Duhme



Claudia Stern



Manuel Bretschi



Michael Kugel



Rebekka Gruber



INHOUSE-SEMINARE FÜR GRUPPEN

Ihr sucht Schulungen für das ganze Team? Kein Problem!
Ob an Berufsschulen, in Hotels, Restaurants oder bei Händlern vor Ort – unser Dozententeam ist deutschlandweit im Einsatz. Schon ab 8 Personen kommen wir mit unserem Seminarprogramm zu euch.

Basis-Seminar Gastro / Handel

Der perfekte Einstieg in die deutsche Weinwelt. Hier lernt ihr praxisnah anhand vieler Beispiele alles über die Grundlagen und die Besonderheiten des Weinlandes Deutschland. Außerdem bekommt ihr eine Einführung in die Sensorik mit Informationsweinprobe. Je nach Fachrichtung erhaltet ihr darüber hinaus ein Special, in dem die praktische Anwendung des erworbenen Weinwissens vertieft wird:

Fachrichtung Gastro: Grundlagen des praktischen Weinservice und Gästeberatung

Fachrichtung Handel: Platzierung und Weinempfehlung am Regal und Zielgruppenanalyse im Handel

1 Tag mit Weinprobe und Praxisaufgaben
Inklusive umfangreichem digitalem Seminarhandbuch
40,00 € pro Person (inkl. MwSt., 600,00€ Mindestpauschale)

Anerkannte/r Berater/in für Deutschen Wein – Gruppenseminar

Unseren beliebten Klassiker bieten wir in kompakter Version auch für Gruppen an. Hier lernt ihr alle Basics über Weinbereitung, die wichtigsten Rebsorten in Deutschland und die richtige Weinwahl zum Essen. In einem freiwilligen Abschlusstest kann der Titel „Anerkannte/r Berater/in für Deutschen Wein“ erworben werden.

1,5 Tage mit Abschlussprüfung und Titel
Inklusive umfangreichem digitalem Seminarhandbuch
50,00 € pro Person (inkl. MwSt., 750,00€ Mindestpauschale)

Weinsensorik

Nach dem „Basis-Seminar“ oder dem Seminar „Anerkannte/r Berater/in für Deutschen Wein“ können die erlernten Grundlagen durch die Schulung der sensorischen Fähigkeiten noch weiter ausgebaut werden. Hier gibt es Sinnesübungen, Vergleichsproben und jede Menge Hintergrundwissen zur Weinsensorik.

1 Tag mit intensiven Verkostungstrainings
Inklusive Begleitheft zur Weinsensorik
90,00 € pro Person (inkl. MwSt., 1.350,00€ Mindestpauschale)



MARKETING- UND ONLINE-SEMINARE

Wie Sie ab sofort mehr Wein verkaufen –
Verkaufstraining für Fachkräfte aus Handel und Weinwirtschaft
1 Tag • donnerstags 05.02. & 12.11.2026 • 200,00 € (inkl. MwSt.)

Vertriebskanäle für Weingüter finden und erschließen
1 Tag • donnerstags 19.02. & 29.10.2026 • 90,00 € (inkl. MwSt.)

Kundenbindung durch persönliche Ansprache – Tipps für die aktive
Telefonkommunikation
1 Tag • Donnerstag, 23.04.2026 • 200,00 € (inkl. MwSt.)

ONLINE Was muss ich beim Kauf oder bei der Betriebserweiterung von
Weingütern beachten – Fallbeispiele aus der Praxis
ca. 2,0 Std. • Donnerstag, 29.01.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

ONLINE Erfahrungen aus der Unternehmensberatung – Fallstricke f. Weingüter
ca. 2,0 Std. • Donnerstag, 26.02.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

ONLINE Betriebsübergabe i. d. Weinbranche – Herausforderungen intern & extern
ca. 2,0 Std. • Donnerstag, 30.04.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

ONLINE Kreative Wein-Marketing-Maßnahmen blitzschnell mit KI erstellen
(inkl. Kompetenznachweis gem. KI-VO der Europäischen Union)
ca. 3,0 Std. • montags 19.01. & 09.02.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

**ONLINE
NEU**

Personal suchen und halten – für Weingüter & Betriebe rund um Wein
ca. 2,0 Std. • Donnerstag, 11.06.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

ONLINE

TikTok für die Weinwirtschaft (Einsteiger/innen)
ca. 2,5 Std. • Donnerstag, 15.01.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

**ONLINE
NEU**

LinkedIn für Einsteiger/innen
ca. 2,5 Std. • Donnerstag, 22.01.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

**ONLINE
NEU**

Videos in Social Media: Trends & hilfreiche Apps (für Fortgeschrittene)
ca. 2,5 Std. • Donnerstag, 05.02.2026 • 30,00 € (inkl. MwSt.)

Eventmanagement Special – Wein-Events AdCoach®

In der schnelllebigen modernen Welt werden kreative Absatzwege und langfristige Kundenbindung immer wichtiger. Deswegen haben wir mit den Eventprofis der renommierten AdCoach Academy einen zeitlich flexiblen Selbstlernkurs zur Organisation von Wein-Events konzipiert. In 16 Lektionen erwarten euch Trainingsvideos, übersichtliche Check-Listen zum Bearbeiten und kreative Ideen rund um die individuelle Gestaltung des ganz persönlichen Wein-Events.

3 Monate Zugriff auf die volle Datenwelt • Zeitlich unabhängig & von jedem Endgerät nutzbar (Handy, Laptop, etc.) • 150,00 € pro Person (inkl. MwSt.)