

Qualifizierung Gewürz-Sommelier®

Modulhandbuch

Inhalt

1. Grundsätzliches zur Weiterbildung	3
2. Struktur und Module	4
2.1 Struktur.....	4
2.2 Module	6
2.2.1 Kulturgeschichte	6
2.2.2 Grundlagen	7
2.2.3 Praktischer Gewürzeinsatz	8
2.2.4 Einkauf und Qualität	9
2.2.5 Sensorik	10
2.2.6 Gewürzprofile	11
2.2.7 Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter	12
2.2.8 Gewürzmischungen I (Theorie)	13
2.2.9 Gewürzmischungen II-IV (Praxis).....	14
2.2.10 Heil- und Gesundheitswirkung	15
2.2.11 Food Pairing.....	16
2.2.12 Nachhaltigkeit I (Wertschöpfungsketten und Hot Spot-Analyse).....	17
2.2.13 Nachhaltigkeit II (Biologischer Gewürzanbau)	18
3. Prüfung	19

Stand: April 2024

Änderungen vorbehalten

1. Grundsätzliches zur Weiterbildung

Ziel der Qualifizierung Gewürz-Sommelier® ist die Vermittlung eines umfassenden Grund- und Fachwissens zum Themenkomplex Gewürze. Diesen Anspruch erfüllt die Qualifikation durch ein Programm, welches von der Kulturgeschichte, über Sortenkompetenz, Qualitätskunde, Herstellung & Verarbeitung, Sensorik, Heil- & Gesundheitswirkung, bis hin zum praktischen Einsatz vor dem Hintergrund der physikalischen Eigenschaften im Sinne von Food Pairing. Durch einen ganzheitlichen Ansatz werden die Lehrziele hierbei sowohl in Theorie als auch in praktischen Einheiten gelehrt – jeder Block besteht somit aus theoretischem Wissenstransfer mit entsprechender Überführung in die Praxis.

Abschließend wird das Wissen der Teilnehmer schriftlich, sowie mündlich-praktisch abgeprüft. Eine erfolgreiche Teilnahme ist die Voraussetzung für den Erwerb des Zertifikats beziehungsweise das Führen des Titels „Gewürz-Sommelier®“ bzw. „Gewürz-Sommelière®“.

Nach erfolgreichem Bestehen der Prüfung sind die Absolventen in der Lage, im Kontext von Ernährungsgewerbe und Gastronomie Gewürze im weiteren Sinn bedarfsgerecht einzusetzen und entsprechend über Herkunft, Geschmack und Nutzen zu kommunizieren.

Die Qualifizierung Gewürz-Sommelier® ist Teil des Sommelier-Angebots der GenussAkademie. Die GenussAkademie ist Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel und der Dachmarke Genuss Bayern des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Das Projekt soll den Menschen die sinnliche Erfahrung rund um hochwertige Lebensmittel wieder näherbringen. So können sie wertschätzen, was sie essen und trinken, und eine bewusste Wahl treffen. Organisiert und federführend begleitet wird die GenussAkademie vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) in Kulmbach

2. Struktur und Module

2.1 Struktur

In der Summe umfasst die Qualifizierung Gewürz-Sommelier® 96 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten. Diese sind in vier Unterrichtsblöcke zu jeweils 3 Tagen aufgeteilt. Die jeweiligen Kurstage umfassen jeweils 8 UE, in der Regel zweigeteilt in Vor- und Nachmittagsprogramm. Im Anschluss der zwölf-tägigen Weiterbildung folgt der zweitägige Prüfungsblock.

Block I – 19. bis 21. April 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Kulturgeschichte (mit Rundgang)	Praktischer Gewürzeinsatz (gemeinsames Kochen)	Sensorik I
Nachmittag	Grundlagen	Einkauf und Qualität	Sensorik II

Block II – 24. bis 26. Mai 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Gewürzprofile I	Gewürzprofile III	Gewürzprofile V
Nachmittag	Gewürzprofile II	Gewürzprofile IV	Gewürzprofile VI

Block III – 28. bis 30. Juni 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter I	Gewürzmischungen I - Theorie	Heil- und Gesundheitswirkung I
Nachmittag	Gewürz-, Garten und Küchenkräuter II	Gewürzmischungen II – Praxis	Heil- und Gesundheitswirkung II

Block IV – 26. bis 28. Juli 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Food Pairing I	Nachhaltigkeit I	Gewürzmischungen III - Präsentation
Nachmittag	Food Pairing II	Nachhaltigkeit II	Gewürzmischungen IV - Präsentation

Prüfungsblock – 10. und 11. August 2024

	Tag 1	Tag 2
Vormittag	Schriftliche Prüfung	Mündliche Prüfung
Nachmittag		Mündliche Prüfung, anschließende Übergabe der Zertifikate

In der Regel sind die Unterrichtstage wie folgt strukturiert:

Vormittag	inkl. 15 Minuten Pause	09.00 bis 12.15 Uhr
Mittagspause		12.15 bis 13.00 Uhr
Nachmittag	inkl. 15 Minuten Pause	13.00 bis 16.15 Uhr

2.2 Module

2.2.1 Kulturgeschichte

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Geschichte des Gewürzhandels von der Antike bis heute anhand:

- Besonderheiten der verschiedenen Epochen und Kulturräumen
- 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.

2.2.2 Grundlagen

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Grundlagen und systematische Gewürzbetrachtung anhand:

- Des 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 Gewürz-pflanzen abzugeben
- Spezifische Aromaprofile erstellen und beschreiben.

2.2.3 Praktischer Gewürzeinsatz

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Fachgerechter Gewürzeinsatz beim Zubereiten von Speisen anhand:

- Richtiger Dosierung/Richtiges Würzen von Gerichten
- Einsatzmöglichkeiten bei kalten und warmen Speisen
- Fachgerechte Verarbeitung der Gewürze
- Verzehrempfehlungen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Gewürze fachgerecht einzusetzen und Speisen richtig zu würzen.
- Einsatzmöglichkeiten verschiedener Gewürze aufzuzählen.
- Empfehlungen zum Verzehr weiterzugeben.

2.2.4 Einkauf und Qualität

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Exemplarische Betrachtung der industriellen Gewürzverarbeitung anhand:

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

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.

2.2.5 Sensorik

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.

2.2.6 Gewürzprofile

Umfang:

24 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.
- Inhaltstoffe und deren Wirkung aufzuführen.

2.2.7 Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter

Umfang:

8 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.

2.2.8 Gewürzmischungen I (Theorie)

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Grundlagen zur Gestaltung von Gewürzmischungen anhand:

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

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- 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.

2.2.9 Gewürzmischungen II-IV (Praxis)

Umfang:

12 UE

Inhalte:

Grundlagen zur Gestaltung von Würz-Mischungen anhand:

- Praktischer 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:

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

2.2.10 Heil- und Gesundheitswirkung

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Gewürze und Kräuter im Gesundheitskontext anhand:

- Rechtlicher Grundlagen
- Abgrenzung zu Lebensmitteln
- Health Claims– Bedeutung
- Gesundheitliche Förderungen durch Gewürze und Kräuter
- Physiologische Abläufe im Körper

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Grundlagen hinsichtlich der Rechte und Pflichten zu verstehen, um exemplarisch bspw. Probleme im Bereich Werbung mit Gesundheitswirkungen von Gewürzen zu erkennen und die Bedeutung von Health Claims/Botanicals im Sinne der Health Claim Verordnung einzuordnen.
- Die Problematik der Abgrenzung Lebensmittel/Arzneimittel zu erkennen.
- Gewürzinhaltsstoffe in Bezug auf die menschliche Physiologie zu verstehen.
- Das individuelle Gefahrenpotential von gewissen Gewürzen und Kräutern zu benennen.

2.2.11 Food Pairing

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.

2.2.12 Nachhaltigkeit I (Wertschöpfungsketten und Hot Spot-Analyse)

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Kennenlernen der Wertschöpfungsketten und Hot Spot-Analyse anhand

- Aufgliederung der Wertschöpfungskette von Erzeugung bis Konsum
- Differenzierung der komplexen Herausforderungen in Bezug auf Nachhaltigkeitsthemen wie Umwelt- und Klimaschutz, Wahrung der Menschenrechte sowie Produktqualität und -verfügbarkeit entlang der Lieferkette
- Einblicke in Vertragsbedingungen von Wertschöpfungsketten
- Nennung der ökologischen, sozialen und ökonomischen Hot Spots und genaue Analyse.
- Einblicke in Checklisten und Lösungsansätze für die einzelnen Umwelt- und Sozialauswirkungen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- mögliche Stolpersteine in der Wertschöpfungskette zu identifizieren.
- Nachhaltigkeitsziele zu definieren und dadurch -aktivitäten weiterzuentwickeln.
- ökologische, soziale und ökonomische Hot Spots zu benennen.

2.2.13 Nachhaltigkeit II (Biologischer Gewürzanbau)

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Grundlagen und Besonderheiten des biologischen Gewürzanbaus:

- Herausforderungen der Erzeugung in den jeweiligen Ländern
- Zertifizierung, Verbände und gesetzliche Grundlagen
- Bio vs. Konventionell – Unterschiede und Herausforderungen
- Soziale, biologische und ökonomische Aspekte

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Anbau- und Verarbeitungsmethoden zu benennen.
- die verschiedenen Aspekte der Erzeugungsformen nachzuvollziehen.
- das Thema biologischer vs. konventioneller Anbau differenziert zu betrachten.

3. Prüfung

Eine Zulassung zur Prüfung erfolgt, wenn folgende Hausaufgaben erfolgreich bearbeitet und vorgestellt wurden:

- Handout „Gewürz-, Garten- oder Küchenkraut“
- Erstellung und Präsentation „Gewürzmischung“

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil, welche einzeln gewertet werden. Die Leistungen aus der schriftlichen und mündlichen Prüfung fließen je zur Hälfte in die Gesamtprüfungsleistung ein.

- Teil I: Die **schriftliche Prüfung** umfasst in 120 Minuten und enthält Single Choice und offene Fragen.
- Teil II: In der **mündlichen Prüfung** wird das erlernte Wissen vertieft abgefragt. Zudem enthält diese eine sensorisch-praktische Aufgabenstellung.

Die Teilnehmenden erhalten das Zertifikat „Gewürz-Sommelier®“ bzw. „Gewürz-Sommelière®“, wenn jeweils 60 % der geforderten Prüfungsleistung erbracht wurden.