

Qualifizierung
Obst- und Gemüse-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: Anbau & Handel in Mitteleuropa	6
2.2.2 Erzeugung, Einkauf, Verkauf & Qualität.....	7
2.2.3 Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	8
2.2.4 Sensorik: Obst & Gemüse	9
2.2.5 Gemüsebau & Kulturen: Fokus Gemüse.....	10
2.2.6 Streuobst & Kulturen: Fokus Obst	11
2.2.7 Exkursion Streuobstwiesenkompetenzzentrum Lallinger Winkel	12
2.2.8 Food Pairing & Completing: Theorie	13
2.2.9 Food Pairing & Completing: Praxis	14
2.2.10 Nachhaltigkeit I: Hotspotanalyse der Wertschöpfungskette	15
2.2.11 Nachhaltigkeit II: Bio vs. konventionell.....	16
2.2.12 Aromen regional	17
2.2.13 Direktvermarktung	18
2.2.14 Nachhaltigkeit III – Verarbeitung und Haltbarmachung von Obst und Gemüse	19
3. Prüfung	20

Stand: April 2024

Änderungen vorbehalten

1. Grundsätzliches zur Weiterbildung

Ziel der Qualifizierung Obst- und Gemüse-Sommelier ist die Vermittlung eines umfassenden Grund- und Fachwissens zum Themenkomplex Obst und Gemüse. Dies wird durch ein breites Programm erreicht, das die kulturelle Historie, alte und neue Sortenkunde, Streuobst, Sensorik sowie Aspekte der Nachhaltigkeit umfasst. Besonderes Augenmerk liegt auf der Saisonalität, Regionalität und Qualität von Obst und Gemüse. Praxiseinheiten zur Verarbeitung, Food Pairing und Completing ergänzen die theoretischen Inhalte und fördern ein ganzheitliches Verständnis entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die zwölf Schulungstage verteilen sich auf vier Blöcke und finden an verschiedenen Orten in Bayern statt. Die Teilnahme ist auf 20 Personen begrenzt, welche mit Bestehen der zweitägigen Abschlussprüfung den Titel „Obst- und Gemüse-Sommelier“ bzw. „Obst- und Gemüse-Sommelière“ erwerben.

Absolventen können Obst und Gemüse bedarfsgerecht im Ernährungsgewerbe, der Direktvermarktung und in der Gastronomie einzusetzen und fundiert über Herkunft, Geschmack und Nutzen kommunizieren. Damit tragen sie als qualifizierte Botschafter zu einer bewussteren Nutzung und Wertschätzung von Obst und Gemüse aus Bayern bei.

Die Qualifizierung Obst- und Gemüse-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 Obst- und Gemüse-Sommelier 98 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 an die zwölf tägige Weiterbildung folgt der zweitägige Prüfungsblock.

Block I – 10. Bis 13. Juni 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Kulturgeschichte: Anbau & Handel in Mitteleuropa	Erzeugung, Einkauf, Verkauf und Qualität	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität
Nachmittag	Kulturgeschichte: Anbau & Handel in Mitteleuropa	Erzeugung, Einkauf, Verkauf und Qualität	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität

Block II – 15. bis 17. Juli 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Sensorik Obst und Gemüse	Gemüsebau und Kulturen	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität
Nachmittag	Sensorik Obst und Gemüse	Gemüsebau und Kulturen – Alte Sorten	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität

Block III – 9. bis 11. September

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Streuobst und Kulturen	Food Pairing und Completing: Theorie	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität
Nachmittag	Streuobst und Kulturen – Alte Sorten	Food Pairing und Completing: Praxis	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität
	Exkursion Streuobstwiesenkompetenzzentrum Lallinger Winkel		

Block IV – 14. bis 16. Oktober 2024

	Tag 1	Tag 2	Tag 3
Vormittag	Nachhaltigkeit I: Hotspotanalyse in der Wertschöpfungskette	Direktvermarktung von regionalem, saisonalem Gemüse	Nachhaltigkeit I: Hotspotanalyse in der Wertschöpfungskette
Nachmittag	Nachhaltigkeit II: Bio vs. konventionell	Nachhaltigkeit III: Verarbeitung von Obst und Gemüse	Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität
		Aromen regional	

Prüfungsblock – 11. und 12. November 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: Anbau & Handel in Mitteleuropa

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Die Geschichte des mitteleuropäischen Obst- und Gemüseanbaus und Handels von der Antike bis heute:

- Ursprung und Anfänge der Kultivierung von Obst und Gemüse
- Entwicklung durch die Epochen
- Handel und Konsumenten
- Entwicklung & Stellenwert von Obst und Gemüse im wirtschaftlichen und kulinarischen Kontext
- Regionale Exoten und Marktnischen
- Status Quo – Was ist möglich und Blick in die Zukunft
- Beispiele aus der marktfähigen Praxis

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die Entwicklung des Anbaus von der Antike bis zu Gegenwart darzustellen.
- Besonderheiten der verschiedenen Epochen herauszustellen.
- Entwicklungen in Handel und Konsum entlang näher zu beschreiben.
- Entwicklungen zu Kultur & Stellenwert in der Gesellschaft zu beschreiben.
- regionale Exoten und Marktnischen zu erkennen und zu erläutern.
- den Status Quo mit gegenwärtigen Chancen und Herausforderungen zu erläutern.

2.2.2 Erzeugung, Einkauf, Verkauf & Qualität

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Exemplarische Betrachtung der Prozesse im Handel – Ernte bis Auslage:

- Einkauf und Lieferkette mit den Schwerpunkten für Prozess- und Qualitätssicherung
- Betrachtung verschiedener Anbauformen und Kulturen mit deren Besonderheiten

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Prozessketten des Handels in den verschiedenen Ausprägungen zu beschreiben.
- Faktoren für eine funktionierende Qualitätssicherung zu nennen.
- Vorteile und Herausforderungen der verschiedenen Anbauformen und Kulturen zu nennen.

2.2.3 Obst und Gemüse der Saison – Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität

Umfang:

32 UE

Inhalte:

Ganzheitliche Betrachtung von Obst und Gemüse der Saison:

- Sortenkunde von regionalem und saisonalem Gemüse
- Gesundheitliche Aspekte von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse
- Bedeutung regionaler Herkunft von Obst und Gemüse der Saison
- Ernährungstrends und wissenschaftliche Erkenntnisse
- Praxiskunde: Regionales Obst und Gemüse der Saison (Anbau, Vermarktung, Verkostung)

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- regionales und saisonales Gemüse zu benennen.
- gesundheitlichen Aspekte von Obst und Gemüse zu erläutern.
- Praxiswissen über saisonales Obst und Gemüse wiederzugeben.

2.2.4 Sensorik: Obst & Gemüse

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Praxis zur Geschmackeinordnung und sensorischen Kompetenz:

- 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 & beschreiben
- Ausblick: Sensorik in der Wirtschaft

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.

2.2.5 Gemüsebau & Kulturen: Fokus Gemüse

Umfang:

8 UE

Inhalte:

Basiswissen Gemüseanbau und Gemüsekulturen:

- Aktuelle Produktionsbedingungen im Gemüsebau:
Rentabilität, Kostendruck, weltweiter Markt
- Einflussfaktoren auf den Geschmack von Gemüse:
Klima, Wasser, Düngung, Boden, Sortenwahl
- Erdungebundener Anbau, spezialisierter Feldgemüsebau, Vielfaltsgärtnerei
- Historische Sorten – samenfeste Sorten – Hybrid/F1-Sorten
- Konzentration in der Züchtung, Sortenschutz
- Bewertungen und Rangfolgen erstellen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- aktuelle Produktionsbedingungen zu erläutern.
- Einflussfaktoren auf den Geschmack zu kennen.
- verschiedene Anbauarten zu erläutern.
- Potenziale und Herausforderungen und Eigenschaften von verschiedenen Sorten kennen.
- Grundkenntnisse zur Züchtung und Sortenschutz zu kennen.

2.2.6 Streuobst & Kulturen: Fokus Obst

Umfang:

6 UE

Inhalte:

Basiswissen zu alten und neuen Sorten – Fokus Streuobst und Obstkulturen:

- Definition „alte Sorten“
- Potenziale & Perspektiven alter und neuer Sorten
- Vor- und Nachteile alter und neuer Sorten
- Anzucht und Pflege von Streuobstbäume
- Kulturvergleich extensiver vs. intensiver Anbau
- Besonderheiten, Vor- und Nachteile der jeweiligen Anbauform
- Exkurs Streuobst: Ökologischer Mehrwert über den Anbau hinaus
- Krankheiten und Schädlingsbefall bei Streuobst mit Gegenmaßnahmen
- Klimawandel: Neue Potenziale und Auswirkungen auf den Anbau
- Obstbaumschnitt, vom Pflanzschnitt bis zum Erhaltungsschnitt bei Altbäumen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- das Thema „alte Sorten“ zu definieren.
- Perspektiven und Potenziale der Sorten zu erkennen.
- Vor- und Nachteile von Streuobst einzuordnen.
- die Unterschiede und Besonderheiten des extensiven und intensive Anbaus zu nennen.
- über den Anbau hinaus Mehrwerte des extensiven Anbaus zu nennen.
- Potenziale und Herausforderungen des Klimawandels auf den Obstanbau anwenden.
- gewonnene Erkenntnisse zukunfts-fähig einzusetzen.

2.2.7 Exkursion Streuobstwiesenkompetenzzentrum Lallinger Winkel

Umfang:

2 UE

Inhalte:

Vertiefung des Verständnisses für den ökologischen und kulturellen Wert von Streuobstwiesen sowie deren Bedeutung für die Biodiversität und die regionale Landwirtschaft:

- Führung Streuobstwiese mit Wissensvermittlung
- Verkostung verschiedener Streuobstprodukte

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die wichtigsten Informationen der Streuobstwiesenpflege und -bewirtschaftung wiederzugeben.

2.2.8 Food Pairing & Completing: Theorie

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Einstieg in die wissenschaftlichen Hintergründe des Geschmacks:

- Funktion des Geschmacks auf wissenschaftlich fundierter Basis
- Durch Kenntnis von naturwissenschaftlichen Hintergründen
- Molekulare Strukturen von Aromen
- Zusammensetzung von Aromaprofilen auf molekularer Ebene
- Strategische Einordnung von Aromen in Gruppen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

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

2.2.9 Food Pairing & Completing: Praxis

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Transfer der wissenschaftlichen Grundlagen in die Praxis:

- konkrete Kulinarik auf Basis molekularer Strukturen
- Darstellung und Herangehensweise an das Thema entlang der verschiedenen Koch- & Produktionsschritte am Beispiel mehrerer Gerichte
- sensorische Beurteilung der Kombinationen

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- praktische Ansätze des Food Pairing und Completing zu verstehen.
- neue Kombinationsmöglichkeiten zu kreieren und umzusetzen.

2.2.10 Nachhaltigkeit I: Hotspotanalyse der Wertschöpfungskette

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Ganzheitliche Betrachtung ökologischer, ökonomischer und sozialer Hotspots in der Obst- und Gemüse-Wertschöpfungskette:

- Analyse der ökologischen Aspekte der Wertschöpfungskette
- Analyse der ökonomischen Aspekte der Wertschöpfungskette
- Analyse der sozialen Aspekte der Wertschöpfungskette
- Ganzheitliche Analyse und in Bezug Setzung

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die Hotspots der Wertschöpfungskette von Obst und Gemüse zu benennen.
- theoretische und praktische Grundlagen in Bezug zu setzen.

2.2.11 Nachhaltigkeit II: Bio vs. konventionell

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Grundlagen & Akteure im Themenbereich bio, konventionell, Siegelkunde, Verbände und Initiativen:

- Überblick zu relevanten Akteuren im Kontext Regionalität, Biologischer Anbau und In-Wertsetzung regionaler Landwirtschaftsprodukte
- (Güte-)Siegel und Zertifizierungen
- Prozesswissen zum Aufbau lokaler Wertschöpfungsketten
- Anknüpfen Markenbildung und In-Wertsetzung lokaler Leitprodukte

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- relevante Akteure, deren Zweck und Absichten einzuordnen.
- Kenntnisse über Siegel und Zertifizierungen dem Zweck und Nutzen zuzuordnen.
- die Struktur von lokalen Wertschöpfungsketten und Markenbildung in die Praxis zu überführen.

2.2.12 Aromen regional

Umfang:

2 UE

Inhalte:

Die sensorischen Nuancen regionaler Obst- und Gemüsearomen entdecken und probieren.

- Einführung in die Vielfalt regionaler Aromen von Obst- und Gemüse
- Sensorische Schulung zur Erkennung und Beschreibung von Aromen
- Praktische Anwendungen regionaler Aromen in der Küche

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- die Vielfalt regionaler Aromen von Obst und Gemüse kennenzulernen.
- die charakteristischen Aromen zu erkennen und zu beschreiben.
- regionale Aromen in der Küche bei Bedarf kreativ einsetzen zu können.

2.2.13 Direktvermarktung

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Marktpotentiale von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse und deren gezielte Vermarktung:

- Grundlagen zu Trendforschung – Regionalität und Saisonalität
- Positionierung und Strategien besonderer Produkte
- Zielgerichtete Öffentlichkeitsarbeit und Marketingmaßnahmen
- Kundengerechte Ansprache

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Trends am Markt zu erkennen.
- Kenntnisse zu besonderen Produkten markt- und zielgruppengerecht anzuwenden.
- Marketing und Öffentlichkeitsarbeit zielgerichtet anzuwenden.

2.2.14 Nachhaltigkeit III – Verarbeitung und Haltbarmachung von Obst und Gemüse

Umfang:

4 UE

Inhalte:

Einführung in nachhaltige Verarbeitungsmethoden, darunter Dörren, Fermentation und andere Techniken. Dieses Modul betrachtet, wie diese Methoden den Geschmack und die Haltbarkeit beeinflussen und einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben.

- Methoden der Verarbeitung und Haltbarmachung
- Wissenstransfer Verarbeitung und Haltbarmachung in Bezug auf Nachhaltigkeit
- Kundengerechte Zubereitung und Vermarktung

Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

- Wissen über verschiedene Methoden der Verarbeitung Haltbarmachung von Obst und Gemüse zu kennen.
- Haltbarmachung von Obst und Gemüse in Bezug zu Nachhaltigkeit zu setzen.
- haltbargemachtes Obst und Gemüse zu vermarkten.

3. Prüfung

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 „Obst- und Gemüse-Sommelier“ bzw. „Obst- und Gemüse-Sommelière“, wenn jeweils 60 % der geforderten Prüfungsleistung erbracht wurden.