



# 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	14



# 1. Struktur

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

## Block 1 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	16.01.2026	10:45	12:15	Kulturgeschichte	2
Γſ	10.01.2020	13:00	16:15	Einführung und Grundlagen	4
<b>C</b> -	17.01.2026	09:00	12:15	Einkauf und Qualität I	4
Sa	17.01.2026	13:00	16:15	Einkauf und Qualität II	4
· ·	10.01.2026	09:00	12:15	Gewürzmischungen I	4
So	18.01.2026	13:00	16:15	Gewürzmischungen II	4

### Block 2 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
	06 02 2026	10:45	12:15	Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter I	2
Fr	06.02.2026	13:00	16:15	Gewürz-, Garten- und Küchenkräuter II	4
	07.02.2026	09:00	12:15	Sensorik I	4
Sa	07.02.2026	13:00	16:15	Sensorik II	4
<u> </u>	09:00 12:15 Gewürzprofile I	Gewürzprofile I	4		
So	08.02.2026	13:00	16:15	Gewürzprofile II	4



# Block 3 – Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Modul	UE
Fr	27.02.2026	10:45	12:15	Einkauf und Qualität III (Exkursion)	2
Γſ	27.02.2026	13:00	16:15	Präsentation und Wissensvermittlung	4
C-	20.02.2026	09:00	12:15	Gesundheits- und Ernährungsphysiologie	4
Sa	28.02.2026	13:00	16:15	Gesundheits- und Ernährungsphysiologie	4
<u> </u>	04 00 0006	09:00	12:15	Gewürzprofile III	4
So	01.03.2026	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
FI	20.03.2026	13:00	16:15	Gewürzprofile VI	4
<u> </u>	24 02 2026	09:00	12:15	Food Pairing I	4
Sa	21.03.2026	13:00	16:15	Food Pairing II	4
<u> </u>	22.02.2026	09:00	12:15	Gewürzmischungen III	4
So	22.03.2026	13:00	16:15	Gewürzmischungen IV	4

## Block 5 – Kulmbach

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

# **GenussAkademie**

# 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:

- 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.

# **GenussAkademie**

# 2.2 Einführung und Grundlagen

# **Umfang:**

4 UE

### Inhalte:

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

### Lernziele:

- 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 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 f
  ür Prozess- und Qualitätssicherung
- wichtige Informationen aus Sicht der Konsumenten
- Exkursion

### Lernziele:

- 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 F\u00f6rderungen durch Gew\u00fcrze und Kr\u00e4uter
- physiologische Abläufe im Körper

### Lernziele:

Der Studierende ist im Stande:

• Gewürzinhaltsstoffe 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.

# **GenussAkademie**

## 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:

- 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 n\u00e4her 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.

# **GenussAkademie**

# 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:

- 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.



# 2.8 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.

# **GenussAkademie**

# 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:

- 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.

# **GenussAkademie**

# 2.10 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:

- 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.