Genuss Bayern
GenussAkademie

PROGRAMM SOMMELIERGIPFEL

Die Sommeliers der Zukunft - neue Rollen, neue Geschmäcker

Donnerstag, 22.10.2026 und Freitag, 23.10.2026 | Museen im Mönchshof e. V. Kulmbach

Stand Juli 2026
Änderungen vorbehalten

DONNERSTAG, 22.10.2026

17.00 Uhr	**Begrüßung** Alexandra Schenk, Leiterin Abteilung Ernährung und Markt, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
	Statement Staatsministerin Michaela Kaniber
17.30 Uhr	**IMPULSE** Warum Geschmack das neue Luxusgut wird Klimawandel als Geschmacksfaktor – Wie Sommeliers zu Übersetzern einer neuen Genusswelt werden Robotics und KI in der Sommelier-Welt
18.30 Uhr	**DISKURS** Podiumsdiskussion
19.30 Uhr	**Buffet und Verkostungs-/Informationsstände**
21.00 Uhr	**Abschluss**

FREITAG, 23.10.2026

9.00 Uhr **SESSION 1**
Grilled Cheese Sandwiches Deluxe
Gewürze als Aromadesigner: Food Pairing mit System
Von Likes zu Leckereien: Gen Z, Instagram und Ernährungstrends
Bratwurstliebe: Würzen mit Herz
Fermentieren für Sommeliers: Sensorik, Storytelling & Service
Bayerische Speiseöle im Fokus: Vielfalt, Herkunft, Genuss

10.15 Uhr **SESSION 2**
Wiederholung von SESSION 1

Kaffeepause

11.45 Uhr **SESSION 3**
Blau wie der Karpfen: Die perfekte Getränkebegleitung zu Fisch
Rindfleisch mit Herkunft – Limousin und Wagyu aus Franken im sensorischen Vergleich
Protein-Hype, Clean Eating & Co.: Ernährungstrends im Faktencheck
Nahezu Ohne, Voll Im Geschmack: Seminar für alkoholfreie Getränke
Terroir statt Tropen: Gewürze aus der Region

Mittagspause

13.45 Uhr **SESSION 4**
Wiederholung von SESSION 3

Kaffeepause

15.15 Uhr **SESSION 5**
Regionaler Luxus aus Bayern: Selbst angebaute Safran, Trüffel und Feigen
Edelbrand neu denken: Marketing, Storytelling und Diversifizierung
Food Fraud - Die Schattenseiten der Lebensmittelindustrie
Unentdecktes Wild: Würz-Rezepte für Dachs und Nilgans
Bayerisches Food Pairing: Vesper & Naturwein
Käse Pairing

16.30 Uhr **SESSION 6**
Wiederholung von SESSION 5

17.30 **Abschluss**