



Passionierte Sommelière: Astrid Zieglmeier leitet die Deutsche Wein- und Sommelierschule in München

Foto: K

# Begehrte Weinwisser

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule in München bietet den Ausbildungsgang zum IHK-geprüften Sommelier an

**MÜNCHEN.** Der Begriff „Sommelier“ ist nicht geschützt. Durch die Initiative der IHK Koblenz gibt es jedoch seit 1992 den „IHK-geprüften Sommelier“ als offiziell anerkannten Titel. Der Weg dorthin führt über die Ausbildung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz, Berlin, Hamburg und München.

Basis für die berufsbegleitende Fortbildung bilden stets die gleichen Lehrpläne und Bedingungen, die je nach Standort in manchen Bereichen variieren können. Neu seit diesem Jahr ist zudem die Fortbildung zum „Wine Expert“, die in verschiedenen Modulen in Bronze, Silber und Gold absolviert werden kann und letztlich ebenfalls zur IHK-Prüfung führt.

Die 2003 gegründete Schule im IHK-Ausbildungszentrum in München-Haidhausen leitet Astrid Zieglmeier. Die Moselfränkin, die mitten im Weinbaugebiet aufwuchs, ar-

beitete als gelernte Hotelfachfrau und Sommelière in namhaften Häusern wie der Traube Tonbach und der Ente vom Lehel. Sie hat zusammen mit rund 80 international renommierten Dozenten – darunter bekannte Namen wie Paula Bosch, Julia Sevenich, Ferdinand Mayr, Henri Schimpf und Guy Bonnefoit – mittlerweile rund 60 Schüler bei ihrem Weg zum IHK-geprüften Sommelier begleitet.

## Engagement gefragt

„Ich habe hohen Respekt vor den Teilnehmern“, sagt die 49-Jährige, „denn diese Fortbildung verlangt sehr viel Engagement, Geld und Zeit. Die Schüler müssen meist ein halbes Jahr lang auf Unternehmungen mit Freunden und der Familie verzichten.“ Nicht von ungefähr gibt es für die Aufnahme in die Deutsche Wein- und Sommelierschule feste Bedingungen: Außer der Grundausbildung in einem gastro-

nischen Beruf oder einem Gastronomie- oder Tourismus-Studium müssen die Bewerber mindestens zwei Jahre thematisch passende Berufserfahrung nachweisen können.

„Die Prüfungen wären mit weniger Vorbildung nicht zu schaffen“, betont Astrid Zieglmeier. Außerdem verlangt die Schule ein Praktikum von 150 Stunden in einem Weingut. Generell setzt die Schule stark auf Praxis. So steht das Arbeiten am Tisch des Gastes ebenso wie die Gestaltung der Weinkarte und die Kellerpflege, Kommunikation und Marketing auf dem Plan. „Es wird viel verlangt, es macht den Teilnehmern aber auch sehr viel Spaß.“ Drei Viertel der Teilnehmer schaffen das Finale unter den Augen der ehrenamtlichen Jury. Die Absolventen haben danach oft ganz neue Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Gut 50 Prozent der Schüler wechseln ihren Arbeitgeber, weil sie oft sogar noch während der

Fortbildung gute Angebote erhalten. Interessant, vor allem für Quereinsteiger, sind zudem die Möglichkeiten für Absolventen des „Wine Expert“-Kurses. Diese Ausbildung ab Januar auch in der Niederlande. Würzburg-Schweinfurt angebot.

## Attraktiv für Frauen

Das Thema Wein wird offenbar für Frauen immer attraktiver. Die IHK-Weinlehrgänge sind mittlerweile bei Frauen sehr gefragt. Von einem Lehrgang maximal 18 Teilnehmer sind in der Regel zehn bis elf weiblich. Und auch die Arbeitgeber in der Gastronomie fragen oft gezielt nach Frauen mit Wein-Expertise: „Frauen bringen das Thema anders an“, so Zieglmeier. „Ich glaube, sie sind ein bisschen offener in ihrer Karrieregestaltung. Sie kommen mit ihrer Ausstrahlung bei Gästen gut an.“ Karin