

LEHRGANG ZUM/ZUR WEINERLEBNISFÜHRER/IN WÜRTTEMBERG 2017/2018

DAS WEININSTITUT WÜRTTEMBERG UND DIE STAATLICHE LEHR- UND VERSUCHSANSTALT FÜR WEIN- UND OBSTBAU WEINSBERG BILDEN VON SEPTEMBER 2017 BIS MAI 2018 WEINERLEBNISFÜHRER FÜR DAS WEINLAND WÜRTTEMBERG AUS.

LEHRGANGSZIEL

Ziel des Lehrgangs ist die Qualifizierung von weinkompetenten Gästeführern für die Weinregion Württemberg.

Die Teilnehmer erwerben Kenntnisse und Fertigkeiten die es ihnen ermöglichen, Gäste bei Weinexkursionen, Erlebnisführungen, Betriebsbesichtigungen und Weinverkostungen professionell zu führen und dabei Wissenswertes über den Wein, seinen Anbau, seine Vermarktung und seinen Genuss ebenso fachkundig wie unterhaltsam zu vermitteln.

Die Teilnehmer werden durch die Ausbildung in die Lage versetzt, als Partner oder Mitarbeiter der Weinwirtschaft und der Gemeinden und Regionen weintouristische Dienstleistungen in Form von Gästeprogrammen und Führungen anzubieten.

TEILNEHMER

Zielgruppe des Lehrgangs sind insbesondere Gäste-, Stadt- und Landschaftsführer aus den Gemeinden und Regionen sowie Mitarbeiter von Weingütern und Weingärtnergenossenschaften.

Die Teilnehmer verfügen grundsätzlich über Interesse und Begeisterung für den Wein und die Region Württemberg.

Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen begrenzt.

INHALTE

Die Ausbildung umfasst die Themen Weinbau, Kellerwirtschaft, Sensorik, Weinbaulandschaften und Ökologie bis hin zu Didaktik und Kommunikation. Neben Seminaren stehen Workshops, Exkursionen und praktische Übungen auf dem Programm.

Der Lehrgang wird von Dozenten der Weinbauschule Weinsberg, des Deutschen Weininstituts und den Hochschulen Heilbronn und Würzburg geleitet. Außerdem referieren langjährig erfahrene Praktiker aus weinwirtschaftlichen Betrieben und Weinbauberater sowie Mitarbeiter von hiesigen Tourismusverbänden.

DIE THEMEN IM ÜBERBLICK

- **Weinmarkt** – Deutschland/ Württemberg, Strukturen, Marktentwicklung, Konsumentenverhalten
- **Weinbau** – Standortfaktoren, Traubenerzeugung, umweltschonender Weinbau, Pflanzenschutz, Arbeiten im Weinberg, Rebenerziehung, ökologischer Weinbau
- **Weinbaulandschaften** – Geschichte, Siedlungsstrukturen, Geologie, Terroir
- **Ökologie, Flora, Fauna** – Lebensraum Weinberg, Biodiversität, Biotope
- **Kellerwirtschaft** – kellertechnische Abläufe und Techniken, Weinbereitungsverfahren, Sektherstellung
- **Weinmarketing** – Kommunikation, Weinwerbung
- **Rebsortenkunde**
- **Weinbezeichnung und Qualitätsweinprüfung**
- **Rebenzüchtung und Rebveredlung**



Teilnehmerstimmen aus vorherigen Kursen:

„Die Ausbildung war sehr breit gefächert und wir erhielten vertieft Einblick rund um den Weinbau, Geologie, Außenwirtschaft samt ökologischen Anbau, Kellerwirtschaft, Marketing, Vertriebsstrukturen und Kommunikation.“

„Für mich war es sehr interessant und aufschlussreich. Ich bringe viel in meine Arbeit davon ein.“



„Insgesamt gut, vor allem die praktischen Übungen wie Weinsensorik, Betriebsbesichtigungen und Wanderungen waren gut vorbereitet“

„Ein toller Kurs mit hervorragender Organisation, sehr netter Betreuung, informativen Vorträgen und sehr netten Kursteilnehmern.“



„Wichtige Inhalte werden interessant und unterhaltsam vermittelt. Auch Quereinsteiger finden sich schnell im Thema wieder.“

„Sehr gut. Alle Bereiche die für eine Weinerlebnisführung wichtig sind, wurden angesprochen und vermittelt.“

- **Sensorik und Weinverkostung** – Weinbeschreibung, Weinansprache
- **Didaktik** – Kommunikations- und Präsentationstechniken, Methodiken der Gästeführung
- **Angebotsgestaltung** – Konzeption und Durchführung von Führungen und Gästeprogrammen, Wein-Events, Incentives
- **Preiskalkulation, Vermarktung und Kooperation**
- **Touristische Strukturen** – Akteure, Infrastruktur, Verbände, Initiativen
- **Wein und Architektur**
- **Harmonie und Wechselwirkungen von Wein und Speisen**
- **Wein und Gesundheit**
- **Steuerrecht und Versicherungen**
- **Tipps rund um die Erste-Hilfe**

ABLAUF

Der berufsbegleitende Lehrgang findet an ca. 25 Ausbildungstagen von **September 2017 bis Mai 2018** statt. Der Unterricht wird an einzelnen Wochentagen halb- und ganztägig und in Blöcken durchgeführt.

Den genauen Lehrplan mit allen Ausbildungstagen und -zeiten erhalten die Teilnehmer nach Anmeldung ca. drei Wochen vor Lehrgangsbeginn.

ABSCHLUSS

Die Ausbildung schließt mit der Entwicklung einer Weinerlebnisführung im Rahmen einer Hausarbeit, sowie einer mündlichen und schriftlichen Prüfung. Zur Abschlussprüfung ist zugelassen, wer nachweislich zu mindestens 80% an den Seminaren im Rahmen der Ausbildung teilgenommen hat.

Die erfolgreichen Teilnehmer erhalten eine Urkunde vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und der Weininstitut Württemberg GmbH.

GEBÜHREN

Lehrgangsgebühr pro Teilnehmer: **1.100,00 €**

Sie erhalten nach Eingang und Bestätigung Ihrer Anmeldung eine Rechnung.

RESERVIERUNG/ ANMELDUNG

Anmeldeunterlagen können entweder online auf www.lvwo-bw.de und www.weininstitut-wuerttemberg.de heruntergeladen oder angefordert werden bei:

Weininstitut Württemberg GmbH

Raiffeisenstraße 6
71696 Möglingen

Svenja Braun

Telefon: 07141 2446 13

E-Mail: braun@wwg.de

Anmeldeschluss ist der 15. Juli 2017

FRAGEN ZUR AUSBILDUNG?

Für Fragen zur Ausbildung steht Ihnen zur Verfügung:

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg

Traubenplatz 5
74189 Weinsberg

Marianne Steinschulte

Telefon: 07134/504100

E-Mail: marianne.steinschulte@lvwo.bwl.de



Teilnehmerstimmen aus vorherigen Kursen:

„Spannend fand ich die Herausforderung in neue Wissensgebiete einzusteigen, sowie die Anforderungen, die ein breitgefächertes Spartenfeld mit sich brachte, zu meistern.“

„Begegnungen mit Fachleuten des Weinbaus und Tourismus“

„Offene und freundliche Atmosphäre im Kurs“



„Sehr gut waren die Besuche in besonderen Weingütern und die Exkursionen.“

„Fundiertes Fachwissen wurde vermittelt. Exkursionen und viel Praxis.“



„Tolle Exkursionen mit vielen Eindrücken der Weinlandschaft.“

„Es war eine sehr abwechslungsreiche, informative Ausbildungszeit, in der uns unsere Heimat als Genießer- und Naturerlebnisland näher gebracht wurde“

„Gute Praxisnähe“