



Geprüfter Sommelier (VWAS) **Geprüfte Sommelière (VWAS)**

inkl. WSET®-Qualifikation Level 3, Weine

Geprüfter Sommelier (VWAS) Geprüfte Sommelière (VWAS)

inkl. WSET®-Qualifikation Level 3, Weine

Dieser Lehrgang ist eine **privatrechtliche Fortbildung** und
schließt mit einem **Zertifikat und Zeugnis der VINOPHILIUM Wine Academy in Stuttgart ab.**
Mit dieser Ausbildung steht Ihrer Karriere in der Weinbranche nichts mehr im Wege!

Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich an alle **Mitarbeiter & Mitarbeiterinnen** aus der Gastronomie, der Hotellerie, dem Fachhandel oder von Weingütern, die sich beruflich weiterentwickeln möchten.

Erstmals ist es auch privaten **Weinliebhabern und Quereinsteigern** möglich, ihr Wissen zu professionalisieren und eine umfassende Sommelierausbildung zu absolvieren.

Die **Einstiegsvoraussetzung** ist ein erfolgreicher Abschluss der WSET®-Qualifikation Level 2, Weine, zum Assistant Sommelier/zur Assistant Sommelière oder eine vergleichbare Vorbildung.

„Die Dozenten wissen nicht
nur fachlich zu begeistern,
sondern schaffen es auch, ihr
beeindruckendes Wissen auf eine
verständliche und interessante
Weise zu vermitteln.“

ELKE K.



Lerninhalte

- **Weinsensorik**
- **Weinbau, biologischer Weinbau und Kellerwirtschaft**
- **Deutsches & europäisches Weinrecht**
- **Alle relevanten Weinbauländer der Welt**
- **Harmonie von Wein und Speisen**
- **Allgemeine Getränkekunde**
- **Spirituosen**
- **Erstellung von Menü- und Getränkekarten**
- **Arbeiten am Tisch des Gastes**
- **Marketing, aktiver Verkauf, betriebswirtschaftliche Grundlagen**
- **Exkursionen und Workshops**
- **Weinreise (optional)**
- **Kreation eines eigenen Sommelierblends**
- **WSET®-Qualifikation Level 3, Weine**

Wir empfehlen ein Praktikum auf einem Weingut zu absolvieren.



Termin

09.11.2026 – 08.03.2028, Lehrgangsort Stuttgart
36 Unterrichtstage, Lehrplan auf Anfrage

Prüfungstermine

Schriftliche Prüfungen: 02. + 03.05.2028
Mündliche & praktische Prüfungen: 03. + 04.07.2028

Teilnahmegebühren

6.600,00 €
zzgl. Prüfungsgebühren der VINOPHILIUM
Wine Academy in Höhe von 600,00 €

Bildungsurlaub

Wir sind zertifizierte Ausbildungsstätte im Sinne des Bildungszeitgesetzes Baden-Württemberg. Daher können Sie jährlich bis zu fünf Tage Bildungsurlaub bei Ihrem Arbeitgeber geltend machen.

Finanzielle Förderung

Die Lehrgangsgebühren können grundsätzlich steuerlich als Werbungskosten oder Sonderausgaben abgesetzt werden. Ein beruflicher Zusammenhang muss in diesem Fall gegeben sein.

Warum wir der richtige Partner für Ihre Weiterbildung sind!

Hinter der VINOPHILIUM Wine Academy mit Sitz in Stuttgart stehen wir:
Diana und Dietmar Maisenhölder.

Wir beide als Inhaber sind selbst international zertifizierte Weinfachleute und seit vielen Jahren in der Wein- und Sommelierausbildung tätig. Uns ist bewusst, wie wichtig beim Thema Wein die emotionale und soziale Komponente neben der Wissensvermittlung ist. Dies wird bei uns jeden Tag erlebbar gemacht.

Als Geschäftsführer des VDP.Württemberg sind wir mit der Weinbranche sehr vertraut und bestens vernetzt.

Wir sind anders als die anderen. Unser Motto heißt „Gemeinsam Wein“. Bei uns sind Sie vom ersten Tag an Teil einer weinbegeisterten Gemeinschaft auch über Ihre Ausbildung hinaus. Sie persönlich und individuell zu betreuen, Wein miteinander genussvoll zu erleben und Ihnen zu ermöglichen, Ihr persönliches Netzwerk zu erweitern, sind uns ebenso wichtig wie das professionelle Vermitteln von Weinwissen auf höchstem Niveau.

„Diese fundierte,
tiefe Weinkenntnis der
beiden ist unschlagbar.“
DR. PETRA V.

„GEMEINSAM WEIN“ bedeutet:

• Bei uns lernen Sie von den Besten.

Masters of Wine, Weinakademiker und einige der besten Sommeliers Deutschlands vermitteln Ihnen Wissen aus erster Hand, das weit über das reine „Bücherwissen“ hinausgeht. Wir wollen Sie begeistern, motivieren und Ihnen die Kenntnisse an die Hand geben, die Sie persönlich weiterbringen.

Unser Dozententeam (Auszug)



Dietmar Maisenhölder
Weinakademiker, DipWSET



Frank Smulders
Master of Wine



Natalie Lump
Sommelière



Yvonne Heistermann
Sommelière



- **Bei uns verkosten Sie das Beste.**

Wir setzen auf Top-Unterrichtsmaterialien. Unsere Sommelierkurse sind sorgfältig konzipiert und auf Ihre Lernerfahrung abgestimmt. Wir verkosten relevante Weinstile, die ihre jeweilige Herkunft perfekt widerspiegeln – selbstverständlich gehören hierzu auch erstklassige Weine. Zusätzlich bieten wir Ihnen Weinerlebnisse der besonderen Art wie Exkursionen & Workshops, die Sie sonst wohl nirgendwo finden werden.

- **Bei uns lernen Sie die Praxis kennen.**

Unsere Lehrräume befinden sich in der Weinmanufaktur Stuttgart – mehr Praxis geht nicht. Darüber hinaus kooperieren wir mit vielen führenden Weingütern in Württemberg sowie in weiteren nationalen und internationalen Anbaugebieten. Eine Weinreise wird optional angeboten.

- **Bei uns erhalten Sie Weinwissen „nach Maß“.**

Bei uns gibt es kein „Lernen von der Stange“. Wir beraten Sie ausführlich, um Ihre individuellen Ziele zu erreichen und bieten darauf abgestimmt geeignete Kurse an. Wir begleiten Sie nicht nur von Beginn an – während Ihrer gesamten Ausbildung stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

- **Bei uns bauen Sie Ihr Netzwerk aus.**

Wir bieten Ihnen vielseitige Möglichkeiten, um neue Kontakte mit Gleichgesinnten zu knüpfen.

- **Bei uns lernen Sie in entspannter Atmosphäre.**

In der Weinmanufaktur Stuttgart stehen zwei Schulungsräume sowie ein Pausenraum zur Verfügung.



Seminarräume

Weinmanufaktur Stuttgart
Strümpfelbacher Str. 47
70327 Stuttgart-Untertürkheim

Seminarorganisation & Kontakt

Ihre Ansprechpartnerin für alle Fragen
rund um Ihre Weiterbildung.



Diana Maisenhölder
Weinakademiker, Geprüfte Sommelière (IHK)

VINOPHILIUM Wine Academy

Im Hopfengarten 5 | D-70327 Stuttgart
Fon: +49.711.32779848 | Mobil: +49.172.4026522
info@vinophilium-wineacademy.de
www.vinophilium-wineacademy.de



Hier finden Sie uns:



VINOPHILIUM Wine Academy
Im Hopfengarten 5 | D-70327 Stuttgart
Fon: +49.711.32779848 | Mobil: +49.172.4026522
info@vinophilium-wineacademy.de
www.vinophilium-wineacademy.de

