

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit Unit 7

Pinot Grigio? Vino-Lok? Ich versteh nur Bahnhof!

Konzept für ein Weinseminarprogramm für Azubis in der Gastronomie und Hotellerie

1. Motivation

Seit Juli 2002 bin ich im **** Superior Parkhotel Pforzheim beschäftigt. Angefangen hat alles mit dem ersten Weingutsbesuch 2004 mit den Azubis. Alle waren begeistert, aber ich hatte das Gefühl, dass vom vermittelten Wissen zu wenig „hängengeblieben“ war. Weinseminare wurden sporadisch von mir vorbereitet, ca. ein bis zwei im Jahr, wie es vom betrieblichen Ablauf möglich war. Immer wieder kamen jedoch Azubis zu mir und fragten mich, wann das nächste Seminar stattfinden sollte.

2. Fragestellung/Zielsetzung

Für die meisten Jugendlichen ist Wein heute kein Thema mehr im privaten Bereich.

In der Gastronomie geht es oft sehr stressig zu und auch in der Berufsschule werden manche Themen in Bezug auf Wein nicht genug vertieft. Deswegen sind die Jugendlichen oft unsicher und trauen sich eine kompetente Weinberatung bei den Gästen nicht zu.

Für mich stellte sich die Frage, wie ich das Weinwissen so verbessern kann, damit eigenständige Weinberatung von den Azubis alleine bewältigt werden kann. Dabei wollte ich motivierte Teilnehmer haben, und der Spaß sollte auch nicht zu kurz kommen. Mein Ziel war ein Konzept für ein Weinseminarprogramm zu erstellen mit Modulen, die aufeinander aufbauten, und in eine sinnvolle zeitliche Abfolge gebracht werden sollten. Damit sollte die Ausbildung aufgewertet werden.

3. Methodik

In den letzten Jahren wurden schon einige Themen vorbereitet. Ich machte mir Gedanken, was noch zum Gesamtbild fehlte. Viele neue Ideen, aber auch die vorhandenen Themen, wurden durch eine umfangreiche Recherche in Fachbüchern, durch Vorträge und Interviews in Frage gestellt. Die besten Ideen wurden in das Konzept integriert.

4. Inhalt

Zunächst überlegte ich, wie ich die Azubis aus verschiedenen Ausbildungsjahren auf einen Wissenstand bringen konnte. Als diese Hürde genommen war, wurden die verschiedenen Module – von der „Weinbereitung“ bis zu „Harmonie von Wein und Speise“ – neu überdacht bzw. das bereits Vorbereitete kritisch in Frage gestellt und optimiert.

Der Schwerpunkt lag vor allem darin, die Module so zu gestalten, dass sie für die Azubis gut verständlich waren, durch verschiedene neue Elemente aufgelockert wurden und ein hoher Lerneffekt erreicht wurde.

5. Fazit

Beim letzten Seminar im April 2012 wurden Ideen, die während des Schreibens der Diplomarbeit entwickelt wurden, mit in die Seminarvorbereitung eingebaut. Hierbei hat sich gezeigt, dass so die Seminare eine Aufwertung erfahren haben und auch der Lernerfolg bei den Azubis zu einem besseren Ergebnis beim Gewinnspiel führt. Die umfangreiche Recherche hat gezeigt, dass fast alle neuen Ideen in das Konzept integriert werden konnten.

Es war ein weiter Weg vom ersten Seminar bzw. Weingutsbesuch bis zum heutigen Stand. Ständig wurden Denkanstöße aufgegriffen, um Dinge zu optimieren. Inzwischen bin ich dort angekommen, wo ich sein wollte. Angefüllt mit Wissen durch den Diploma-Kurs, und der Möglichkeit, dieses mit Freude und Kompetenz an andere weiterzugeben, sowie sich im Weinbereich für Qualität einzusetzen. Weg von der „Geiz ist geil“-Mentalität zu „weniger und besser ist meistens mehr“. Es macht großen Spaß sein Wissen mit anderen teilen zu können und zu beobachten wie die Auszubildenden sich weiterentwickeln.