

**WSET Unit 7**  
**Zusammenfassung der Diplomarbeit**

**Die Jungsommelière/Der Jungsommelier**  
**Eine erfolgreiche Ausbildung an berufsbildenden Schulen in Österreich**

Roswitha Macher  
Kandidatennummer 17022914

**Motivation für die Arbeit**

Nach meiner Sommelière-Ausbildung erhielt ich als Lehrerin der HLW Linz Landwiedstraße die Gelegenheit den Zertifikatslehrgang „Jungsommelier Österreich“ aufzubauen. Da ich überzeugt bin, dass es sich dabei um eine qualitativ hochwertige Zusatzqualifikation für Schüler\*innen handelt, habe ich mich entschlossen darüber meine Diplomarbeit zu schreiben.

**Zielsetzung**

Zu Beginn der Arbeit erläutere ich die Einführung dieses Zertifikats an berufsbildenden Schulen in Österreich und die Initiatoren werden vor den Vorhang geholt.

In weiterer Folge finde ich es wichtig die breitgefächerten Ausbildungsinhalte für Lehrer\*innen und Schüler\*innen in der Theorie, als auch in der Praxis näher zu bringen, um die Qualität hervor zu streichen.

Durch österreichweite Umfragen bei Lehrer\*innen und Schüler\*innen bezüglich Ausbildung werden Kernaussagen herausgearbeitet. Ein großes Anliegen besteht dabei auch in der Darstellung, dass bei jungen Menschen eine Bewusstseins-schaffung für einen moderaten Umgang mit Alkohol wichtig ist.

**Methodik**

Um dem Thema gerecht zu werden, führte ich für die Entstehungsgeschichte ein Interview mit HS-Prof. Mag. Dr. Ernst Karner, MBA. Für die Darlegung der Ausbildungsinhalte nützte ich die Homepages der Pädagogischen Hochschule Burgenland und der Humanberuflichen Schulen.

Um möglichst viele Rückmeldungen zur Zertifikatsausbildung zu erhalten, erstellte ich sowohl Lehrer\*innen- als auch Schüler\*innen-Fragebögen und schickte diese per Internet an 30 Schulen in ganz Österreich, von Vorarlberg bis ins Burgenland.

Schlussendlich konnte ich in dieser Diplomarbeit auch meine jahrelangen, persönlichen Erfahrungen einbringen.

## **Inhalt**

Der Start der Ausbildung im Jahre 1994 gestaltete sich schwierig, die Notwendigkeit und Dauer wurden intensiv hinterfragt. Mittlerweile gibt es zahlreiche Erfolge, unter anderen die fixe Verankerung der Jungsommelière/-Jungsommelier-Ausbildung im Lehrplan der Höheren Lehranstalten für Tourismus, die Gründung des Kongresses der Wine Educators und weitere Ausbildungsschienen wie die Käsekenner\*in und die Jungbarkeeper\*in.

Die Pädagog\*innen müssen Sommelières/Sommeliers an Schulen , Diplomsommelières/ Diplomsommeliers oder Weinakademiker\*innen sein um Jungsommeières/Jungsommeliers ausbilden zu dürfen. Regelmäßige Fortbildungen der Pädagog\*innen sind unumgänglich.

Die Schüler\*innenausbildung umfasst den Gegenstand „Getränke“(60 Unterrichtseinheiten), dh. alle alkoholfreien Getränke wie Wasser, Fruchtsäfte, Kaffee, Tee, Kakao und Milchmischgetränke werden ebenso gelehrt, wie die alkoholischen Getränke Bier, Wein und Spirituosen. Im Gegenstand „Service“ (30 Unterrichtseinheiten) werden unterschiedliche Servicemethoden und das Verkaufsgespräch perfektioniert. „Getränkemanagement“ (60 Unterrichtseinheiten) behandelt die Aufgaben von Sommelières/ Sommeliers, europäische und außereuropäische Weinländer, Weinbeschreibungen, Wine and Food pairing, Kalkulation und Gestaltung von Getränkekarten.

Die Ausbildung schließt mit der Zertifikatsprüfung ab. Vier Teilbereiche sind positiv abzulegen. Die erste Prüfung ist der schriftlich/elektronische Theorieteil. Bei der sensorischen Prüfung sind fünf Getränke nach dem C-O-S-System schriftlich zu analysieren. Der praktische Prüfungsteil ist vor einer Prüfungskommission mit externen Prüfer\*innen zu absolvieren. Dabei ist zu einem fünfgängigen Menü eine Getränkeempfehlung zu präsentieren und anschließend ein fachgerechtes Weinservice durchzuführen.

Ein jährliches Highlight ist der österreichweite Wettbewerb. Pro teilnehmender Schule dürfen zwei Jungsommelières/Jungsommeliers an den Start gehen. Der zweitägige Wettbewerb läuft ähnlich ab wie die Zertifikatsprüfung, zusätzlich ist eine Fehlerweinkarte zu korrigieren. Die Schule der Gewinner\*in richtet meist im folgenden Jahr den Wettbewerb aus

Die Lehrer\*innenbefragung bestätigt die hochwertige Ausbildung der motivierten Schüler\*innen und das Thema Alkohol ist wesentlicher Bestandteil im Unterricht.

Die Schüler\*innenbefragung stellt klar, dass die Schüler\*innen die Ausbildung absolvieren um mehr zum Thema Wein zu erfahren, wenige davon wollen ihr Wissen beruflich in der Gastronomie nützen.

## **Fazit**

Das Zertifikat Jungsommelière/Jungsommelier Österreich ist international anerkannt. Durch diese Ausbildung an berufsbildenden Schulen kann neben dem einschlägigen Fachwissen auch eine positive Persönlichkeitsentwicklung erlangt werden. Die mittlerweile 40.000 geprüften Schüler\*innen sind stolz auf ihre Ausbildung. Dieser Erfolg beweist auch, dass das Thema Wein bei jungen Menschen „in“ ist.