

## Schokoladen-Sommelier/ Schokoladen-Sommelière

Kurs in Linz, Bergl & Alhaming, Abschluss in Weinheim

Diese berufsbegleitende Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier startet **am 23. Februar 2027** in Linz und endet **am 30. September 2027** in Weinheim. Bitte entnehmen Sie alle Details den folgenden Seiten.

Das Wissen und die Hintergrundinformationen rund um Schokolade könnten umfangreicher nicht sein. Das Thema Schokolade liegt genauso wie das Thema Wein im Trend. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Expert:innen, welche die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellsten Schoko-Trends beherrschen und dabei noch in der Lage sind, Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben, auch gegenüber Kund:innen und Medien.

Die Ausbildung zum / zur Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière vermittelt genau dies in fünf intensiven Modulen sowie anhand von Selbstlern-Phasen dazwischen. Die **Module 1-4 werden in Österreich** (Linz, Bergl, Alhaming) stattfinden. Das **Abschlussmodul** findet in der **Bundesakademie Weinheim (DE)** statt. Zum Erhalt des ADB-Zertifikats Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière ist zudem ein **Projekt** durchzuführen und in einer **Abschlussprüfung** entsprechende Fähigkeiten nachzuweisen. Diese einzigartige Fortbildung wird von der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes in Kooperation mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim durchgeführt.

Auf Ihrem Weg zum Schokoladen-Sommelier werden Sie von **erstklassigen Trainerinnen und Trainern der Schokoladenszene** begleitet, u. a. **Julia Zotter** (Lebensmitteltechnologin & Schokoladen-Expertin), **Helmut Wenschitz** (Maître Chocolatier & Schokoladen-Sommelier), **Johannes Warmuth** (Schokoladen-Sommelier), **Brigitta Schickmaier** (Chocolate Master), **Eveline Wild** (Konditorweltmeisterin), **Martin Mayer** (Bean to Bar Chocolate Maker) aber auch **Dr. Eva Derndorfer** (Ernährungswissenschaftlerin, Sensorikspezialistin und Buchautorin), **Barbara Schöfegger** (Wein-Diplom-Sommelière), **Lilla Tóth-Tatai** (Chocolate Educator), Michael Salge (Schokoladen-Sommelier & Bean-to-Bar Produzent) und vielen weiteren, darunter Kommunikationstrainer:innen, Expert:innen für andere Lebensmittelgruppen und Food- Pairing, Visionäre aus der Branche sowie die Expert:innen der Bundesakademie.

### Zielgruppe:

Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar mit mindestens fünfjährigem Erfahrungsnachweis im Bereich Schokolade) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden. Voraussetzung ist ein fundiertes Grundwissen über Schokolade, die Kakaoverordnung, sowie über die Leitsätze für feine Backwaren. Jede Anmeldung wird im Detail überprüft.

# Übersicht der Inhalte von Unterricht und Prüfung

## zum /zur Schokoladen-Sommelier/ Schokoladen-Sommelière

### **Modul 1**

- Einführung in den Studiengang
- Erläuterung der Prüfungsanforderungen
- Hilfestellungen zur erforderlichen Projektarbeit
- Grundlagen der Sensorik mit praktischen Übungen
- Wein & Schokolade – Foodpairing
- Prüfungstraining

### **Modul 2**

- Sensorik Spektrum Schokolade und Tools
- Detaillierte sensorische Begutachtung von Schokolade (Dreieckstest/SpiderPlot)
- Haltbarkeit von Schokolade
- Verpackungen

### **Modul 3**

- Kakaoanbau, Verarbeitung von Schokolade
- Bean to bar mit praktischen Übungen
- Richtige Vermarktung von Schokolade
- Erkennen von Fehlern
- Marketing – Wie verkaufe ich mich gut?
- Food Pairing & Trends

### **Modul 4**

- Produktkunde und Nachhaltigkeit
- Rechtliche Grundlagen der Schokoladenherstellung
- Edelbrände & Schokolade – Foodpairing
- Brot & Schokolade - Foodpairing
- Kommunikationstraining
- Marketing – Best practice Beispiele

### **Modul 5**

- Schriftliche Prüfung
- Sensorische Prüfung
- Produktbeschreibung
- Projektpräsentation

Wir behalten uns vor, dass sich das Programm der einzelnen Module noch geringfügig verändern kann.

## Referent:innen, Voraussetzungen, Unterrichtszeiten, Kosten

### Referent:innen

Julia Zotter – Lebensmitteltechnologin & Schokoladen-Expertin  
Helmut Wenschitz - Maître Chocolatier & Schokoladen-Sommelier  
Johannes Warmuth – Schokoladen-Sommelier  
Eveline Wild – Konditorweltmeisterin, Fachfrau für Süßes  
Eva Derndorfer – Spezialistin in der Lebensmittelsensorik  
Brigitta Schickmaier – Chocolate Master  
Annette Fürst – Diplom-Psychologin  
Christopher Lang - Brot-Sommelier & Internationaler Referent  
Hansjörg & Christoph Haag – Chocolatiers aus Tirol  
Martin Mayer – Bean to Bar Chocolate Maker  
Barbara Schöfegger– Wein-Diplom-Sommelière  
Lilla Tóth-Tatai - Chocolate Educator  
Michael Salge - Schokoladen-Sommelier & Bean-to-Bar Produzent  
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

### Voraussetzungen

Dieser hochkarätige Abschluss erfordert umfangreiche fachliche Vorkenntnisse, z.B. den Nachweis einer **Meisterprüfung im Konditorenhandwerk** oder vergleichbar. Wir informieren Sie gerne. Über die Zulassung entscheidet die Prüfungskommission der Bundesakademie Weinheim.

### Termine vl kann man hier noch die Daten hervorheben?

Modul 1: **23.-25. Februar 2027** in Linz bei der BÄKO  
Modul 2: **13.-15. April 2027** in Allhaming bei der Confiserie Wenschitz  
Modul 3: **11.-13. Mai 2027** in Bergl / Riegersburg bei der  
Schokoladenmanufaktur Zotter  
Modul 4: **15.-17. Juni 2027** in Linz bei der BÄKO  
Modul 5: **28.09-30.09. 2027** in der Bundesakademie Weinheim / DE

Alle Module beginnen in der Regel am 1. Tag um 09:00 Uhr und enden am dritten Tag um ca. 16.30/17.00 Uhr. Die Prüfungen werden im Rahmen des 5. Moduls abgelegt.

### Ausbildungsgebühr

Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 5 Module) beträgt **3.880€ netto**.  
**Aus ressourcenschonenden Gründen werden nur ausgewählte Unterlagen ausgedruckt zur Verfügung gestellt.** Verpflegung ist im Modul 5 (tagsüber) enthalten.  
Für all jene Teilnehmer:innen, die am Kursort eine Übernachtungsmöglichkeit benötigen organisiert die Lebensmittelakademie gesammelt Zimmer (nicht in den Kosten inkludiert).

Für das Modul 5 in Weinheim stehen Zimmer vor Ort zur Verfügung. Eine Übernachtung inklusive Frühstück und Abendessen kann für 109€ pro Nacht unter [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de) gebucht werden.

## Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière

### ANMELDUNG für den Kurs ab April 2026 möglich

Hiermit melde ich mich verbindlich zum o.g. Vorbereitungskurs in 5 Modulen (inkl. Prüfungen) mit Beginn **am 23. Februar 2027** und Ende **am 30. September 2027** wie auf den vorherigen Seiten dargestellt, an.

Abweichender Rechnungsempfänger:

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Mobil-Nr.: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Geburtstag: \_\_\_\_\_

Ich möchte die Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière verbindlich ab **23. Februar 2027** der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes buchen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung. Anmeldeschluss: 31. Dezember 2026!

**Ich erkläre, die mir bekannten Zulassungsvoraussetzungen der Bundesakademie Weinheim (z.B. Meisterbrief im Konditorenhandwerk) zu erfüllen. Die Nachweise hierfür (eine Kopie des Meisterbriefs ist ausreichend) sind zusammen mit der Anmeldung einzureichen.**

Die Teilnahmegebühr für die gesamte Ausbildung beträgt **3.880€ netto**. Von der gesamten Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 300€ als Anzahlung an folgendes Konto zu überweisen:

Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes  
Bank Austria Creditanstalt AG  
IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001

Die Zahlung des Restbetrages hat bis 31.12.2026 zu erfolgen.

### **Rücktrittsrecht** des Teilnehmers:

Der Teilnehmer kann seine Teilnahme an dieser speziellen Ausbildung der Lebensmittelakademie bis zur Einzahlung der Anzahlung kostenfrei stornieren. Nach Eingang der Anzahlung beträgt die Stornogebühr 100% des Kursbeitrages.

Falls eine Stornoversicherung in Frage kommt, können wir die Europäische Reiseversicherung empfehlen. Die Prämie beträgt 5% vom Ausbildungspreis. Nähere Informationen zur Versicherung bzw. zu den versicherten Gründen einer Stornierung senden wir gerne bei Interesse zu. Hier kann man die Stornoversicherung abschließen, um eventuelle Stornokosten zu vermeiden: <http://start.europaeische.at/stesv?AGN=10014605>

Ebenso stimme ich zu, dass die von mir genannten Daten zum Zwecke der Administration des Kurses von der LMAk verarbeitet werden dürfen. Auf Wunsch kann die Löschung der Daten beantragt werden!

---

Datum / Unterschrift / (Stempel wenn vorhanden):