

## Flying Weindozent – Der Fränkische Dozent für Wein und Genusskultur

Eine Dienstleistung für Winzer und Gastronomie.

Wein ist heute ein Ausdruck einer gepflegten Lebenskultur. Das Wissen darum und die Beschäftigung damit führen zu einer gepflegten kulturellen Kompetenz. Andererseits befindet sich der Weinbau in Franken, ebenso wie der gesamte deutsche Weinbau vor dem Hintergrund der Globalisierung in einem strukturellen Anpassungsprozess. Durch verstärkte internationale Konkurrenz, Rückgang der Ab - Hof-Vermarktung und verändertes Konsumentenverhalten wird die Positionierung und Vermarktung des Weines zusätzlich erschwert. Es gilt nun, durch neue Produkte und Projekte dem Frankenwein und der Region Franken ein zeitgemäßes Image zu verschaffen und damit neue Käuferschichten zu erschließen.

Deshalb wurde in Franken vor einigen Jahren eine Ausbildung zum „Gästeführer Weinerlebnis Franken“ initiiert. Damit wurde ein neues Angebot für Gäste, Weinbaubetriebe, Touristinformationen geschaffen und ein innovatives und anspruchsvolles weintouristisches Angebot etabliert. Diese Gästeführerausbildung an sich, ebenfalls eine neue Dienstleistung, ist schon ein Erfolgsprojekt: Im vergangenen Jahr führten die Gästeführer in 5.550 Veranstaltungen etwa 86.000 Gäste durch fränkische Weinberge und Weinevents. Neben der großen Nachfrage nach Weinbergs- und Betriebsführungen, konnte festgestellt werden, dass zusätzlich ein großes Interesse an Weinseminaren mit speziellen Themen heranwuchs. Spezielle Themen, wie Wein & Glas, Wein & Essen, Wein & Käse fanden immer breiteren Raum in der Berichterstattung der Medien und somit damit auch in der persönlichen fachlichen Auseinandersetzung des Weintrinkers. Dies hat natürlich auch Auswirkungen auf die Direktvermarktung von Wein: Weinprobe war gestern – heute ist „vinophiles Info- und Edutainment“ angesagt! (Wissens- und Persönlichkeitsbildung um den Wein!)

### **Mit Bocksbeutel, Beamer und Laptop in das interaktive Weinseminar!**

Aus diesem Grunde entwickelte die Vorstandschaft des Vereins „Gästeführer Weinerlebnis Franken“ in enger Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim ein anspruchsvolles Lehrgangskonzept für fachlich fundierte und spannende Weinseminare.

Dieser Lehrgang ist eine konsequente Weiterentwicklung der Ausbildung zum Gästeführer – „Weinerlebnis Franken“. Die Fortsetzung dieser Erfolgsgeschichte trägt den Titel „**Dozent für Wein- und Genusskultur**“: Dahinter verbirgt sich eine weitere, bundesweit bisher einmalige Ausbildungsoffensive der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim (LWG) – und eine zusätzliche Dienstleistung für Weinfreunde und die Gäste Weinfrankens.

Der Unterschied: Gästeführer empfangen ihre Gäste vor Ort, wandern durch die Weinberge, sorgen für Erlebnisse und Emotionen und führen stimmige Weinproben durch. Weindozenten sind Botschafter des Frankenweines wie des Frankenlandes, innerhalb und außerhalb Bayerns! Sie bieten anspruchsvolle Weinseminare an und vermitteln dabei ebenso kompetent wie unterhaltsam Wissenswertes rund um Franken und den Frankenwein. Ausgestattet mit besten Tropfen, großem Wissen und modernster Technik sind bereits seit 5 Jahren mittlerweile 46 Dozenten unterwegs - als fester Bestandteil des Fränkischen Weintourismuskonzeptes: „Franken - Wein.Schöner.Land – Reisen zum Wein“.

## **Die Fortbildung:**

Zielsetzung war, dass nach Abschluss des Lehrgangs und erfolgreicher Prüfung, die Teilnehmer in der Lage sind, ein 2 bis 3stündiges Weinseminar zu speziellen Themen vorbereiten, logistisch organisieren und durchzuführen.

Die Ausbildungsschwerpunkte des, einschließlich der Prüfung, 10 Tage dauernden Lehrgangs sind im Einzelnen:

- Arbeiten mit Microsoft Powerpoint
- Erstellen eines „Drehbuchs“ für ein Seminar
- Grundlagen der Seminar- und Mediendidaktik – Einsatz von Beamer, Flipchart, etc..
- Übungseinheiten – Vorbereitung und Durchführung verschiedener Seminare
- Prüfung: Vorbereitung und Durchführung eines Seminars

Nach vier durchgeführten Lehrgängen hat sich gezeigt, dass die Ausbildung anspruchsvoll, intensiv und anstrengend ist, aber auch durch die persönliche Ansprache und Kritik emotional sehr belastend für die Teilnehmer sein kann.

Neben der didaktischen Ausbildung ist die Unterstützung der Weindozenten durch die entsprechende „Hardware“ sehr wichtig. So wurden mit finanzieller Unterstützung des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Gläsersets, Weinaromakoffer, Weinaccessoires, Transportkisten, Weinlexika sowie Beamer und Notebook jeweils in zweifacher Ausfertigung zur Verfügung gestellt. Zentrales Element ist jedoch eine Daten – DVD die, hinterlegt mit umfangreichen Fotos, alle relevanten fachlichen Grundlagen zu den einzelnen Seminarthemen enthält. Redaktionell verantwortlich ist die Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Abteilung Beratung & Strukturentwicklung. Aktueller Stand der Master DVD sind folgende Inhalte:

- Biologie der Rebe
- Das neue Bild vom Frankenwein
- Der Rebstock am Haus und im Garten
- Frankens Terroir – wie eine Weinlandschaft entstanden ist
- Frankens Weine
- Frankens Weingeschichte
- Glas- und Weinkultur heute
- Holzfass und Barrique
- Rebsorten – Herkunft, Verbreitung und Beschreibung
- Schöne neue Weinwelt – winemaking
- Vom Kork und anderen Verschlüssen
- Was ist Wein eigentlich ?
- Was sagt das Etikett ?
- Wein und Speise
- Wein und Gesundheit
- Wein – Zitate und Sprüche

Daraus können sich die „Weindozenten“ ihre jeweiligen Seminare individuell zusammenstellen, aber auch auf Fragen während eines Seminars schnell und kompetent antworten, da sie nur die entsprechende Datei öffnen müssen.

Ein jährliches Update sorgt dafür, dass die Master DVD aktuell bleibt. Zudem sorgen die Weindozenten dafür, dass durch Ihre Arbeit mit den Inhalten der DVD diese laufend ergänzt und erweitert wird.

## Die Gastronomie im Weintourismus

Besonders wichtig ist die Zusammenarbeit mit der Gastronomie: Der Wirt/die Wirtin sind für wichtige Botschafter des Frankenweins, sie sind die natürlichen Partner der Winzer, und natürlich auch der regionalen Landwirtschaft. Die Gastronomie bietet dem Gast das typisch Fränkische: Regionale, saisonale, authentische fränkische Gerichte, zeitgemäß zubereitet. Der Gastwirt und sein Personal muss den Gast auch richtig beraten können, was Franken und den Frankenwein betrifft: Er soll die wichtigsten Weine und Weinlagen kennen, er soll Weine zum Essen empfehlen können und natürlich eine zeitgemäße Wein- und Glaskultur in seinem Lokal pflegen. Dazu gehört natürlich auch, dass immer gute fränkische Weine im Angebot sind.

Aus diesem Grund wurde im Jahr 2008 mit den Weindozenten, in enger Zusammenarbeit mit dem unterfränkischen Hotel- und Gaststättenverband, das Projekt „Flying Weindozent“ gestartet.

## Die Innovation:

### Der Flying Weindozent in der Fränkischen Gastronomie

Dieser Titel, der in Anlehnung an die „Flying Winemaker“ gewählt wurde, ist einem Projekt verliehen, bei dem die Weindozenten zu den Gastwirten, in ihre Gasthäuser und Restaurants kommen. Dort vor Ort schulen die Dozenten die Servicekräfte bei verschiedenen Terminen während des Jahres im Bereich der Wein- und Tourismuskompetenz: Sie vermitteln Informationen zu den Weinarten, zu Glas und Wein, zu Essen und Wein. Es gibt saisonale Schwerpunkte, so wie demnächst wieder Fragen zu Spargel oder Bärlauch zum Wein. Sie besprechen aber auch touristische Themen, denn der Gast erkundigt sich nach einem guten Essen gerne beim Service nach Freizeitmöglichkeiten in der Region.

Die Dozenten kommen an 3 Terminen während des Jahres für (mindestens) 2 Stunden in die Betriebe, um die soeben angesprochenen Inhalte zu vermitteln.

Der Einsatz kostet 300 Euro. Von dieser Summe zahlen die Wirte 50%, die andere Hälfte der Kosten wird durch die Bayerische Clusterinitiative (Teilbereich: Ernährungscluster, umgesetzt über die LWG) getragen.

Es beteiligten sich alljährlich rund 30 -40 Gastronomiebetriebe aus Weinfranken mit etwa 400 Servicekräften an diesen Schulungen.

Die Rückmeldungen aus den Gastronomiebetrieben sind durchweg positiv. Besonders gut befunden wird, dass die Schulung in der eigenen Gastronomie, mit den dort vorhandenen Weinen und Speisen erfolgt.

Angesichts der hohen Fluktuation beim Servicepersonal werden die Schulungen auch von bisherigen Teilnehmern immer wieder neu angefragt.

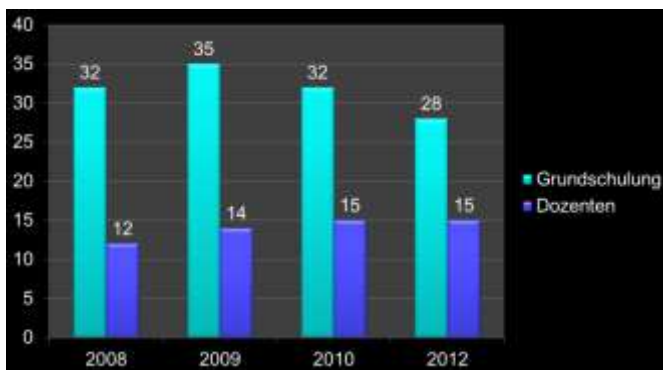


Abb. 1: Einsatz der Weindozenten in der fränkischen Weingastronomie

## **Weinschulungen an der Berufsschule**

Sehr bald stellte man fest, dass es sinnvoll wäre, diese Schulungen gleich zu Beginn des Berufslebens in der Gastronomie anzubieten. Damit sollen die Auszubildenden frühzeitig, aber altersgerecht zum Thema Wein hingeführt werden.

Auf Initiative des Gästeführervereines wurde deshalb im Arbeitskreis „Franken – Wein.Schöner.Land“ ein Konzept ausgearbeitet, um das Thema „Wein“ an der Berufsschule zu vermitteln.

Dieses Schulungskonzept ist zweistufig aufgebaut. Es erfolgen:

- Schulungen für das Lehrpersonal sowie
- Schulungen für die Berufsschulklassen

## **Schulungen für das Lehrpersonal**

Den Berufsschullehrern an den weinfränkischen Berufsschulen wird alljährlich ein Fortbildungstag angeboten, um sie dem Themenbereich (Franken-)Wein und Weintourismus näherzubringen. Es wurden Sensorikschulungen durch die Kellereifachberatung des Bezirks Unterfranken durchgeführt, spannende Informationen zum Thema Wein und Architektur vermittelt, und natürlich weintouristisch interessante Betriebe vor Ort besucht.

## **Schulungen der Berufsschulklassen**

Als zweite Stufe werden in den Berufsschulen mit Restaurantfachkräften, Köchen; Winzern in der 11. und 12. Jahrgangstufe eigene Unterrichtseinheiten zu weinspezifischen Fachthemen durch die Weindozenten angeboten.

Die Schulungen beginnen mit den Grundlagen zum Wein, darauf bauen spezielle Fachthemen auf. Am Ende folgen Besuche bei Weinbaubetrieben in der Region, um die Arbeitsabläufe im Weinberg und der Kellerwirtschaft zu vermitteln. Das Lehrgangskonzept stellt sich folgendermaßen dar:

- Wein-Basics (nicht für die Winzer)
- Wein und Gesundheit (Wine in moderation)
- Weinsensorik
- Weintourismus
- Wein und Speise (auch für das Fleischerhandwerk)
- Betriebsbesuche/Exkursionen

Dabei arbeiten die Dozenten intensiv mit der Landesanstalt und der Fachberatung, aber auch mit dem DWI (Wine in moderation) oder den Suchtpräventionsstellen der Landratsämter und der Polizei zusammen.

Damit die Schulungen auch mit ordnungsgemäßen „Handwerkszeug“ erfolgen können, stattete die Gebietsweinwerbung Franken die Berufsschulen mit zeitgemäßen modernen Weingläsern, Dekantierkaraffen, Flaschenöffnern, Ausgießgefäßen in ausreichender Anzahl aus.

Der Einsatz der Dozenten wird zu 75% der Kosten aus der Bayerischen Clusterinitiative honoriert, 25% der Kosten trägt die Gebietsweinwerbung Franken. Für die Berufsschulen sind die Schulungen somit kostenfrei!

<b>Berufsschule</b>	<b>2010/2011</b>	<b>2012</b>
Bad Kissingen	26 UE	27 UE
Kitzingen	30 UE	17 UE
Ochsenfurt (Winzer)	6 UE	4 UE
Würzburg	14 UE	17 UE
<b>Gesamt:</b>	<b>76 UE</b>	<b>65 UE</b>

Übersicht: Einsatz der Weindozenten an Berufsschulen in Weinfranken

Die Rückmeldungen der Schüler sind durchweg begeistert. Einerseits sind die 90minütigen Schulungseinheiten eine willkommene Abwechslung des üblichen Schulalltags, andererseits werden sie kompetent in eine für sie noch recht fremde Welt eingeführt. Neben der willkommenen Abwechslung im Schulalltag sind die Themen aber auch durchaus prüfungsrelevant: In den Abschlussprüfungen werden zum Beispiel Menüfolgen mit Weinbegleitung verlangt, das fachgerechte Öffnen und Servieren von Weinflaschen, oder auch weintouristische Informationen. All das wird durch die Schulungen der Weindozenten unterstützt.

Die Rückmeldungen der Prüfer aus den Abschlussprüfungen zeigen, dass sich die Prüfungsergebnisse deutlich verbessert haben: Die Schüler können mit höherer fachlicher Sicherheit eine Wein- und Speisenfolge zusammenstellen. Bei dem gastorientierten Gespräch fällt die neu erworbene touristische Kompetenz besonders auf: Sie können den Gästen Freizeitmöglichkeiten empfehlen und kompetente Informationen zur Weinregion geben.

Die Erfahrung der letzten Jahre mit den beiden Konzepten bestätigt die Notwendigkeit dieser Schulungen. Sowohl die Weinkompetenz als auch das touristische Wissen um die Region hat sich verbessert. Die Gastronomie versteht sich immer mehr als regionaler Partner der Winzer, - wichtig ist dabei, dass dieses Verständnis nicht nur beim Inhaber, sondern auch bei den Servicekräften vorhanden ist. Insgesamt eine klassische „win – win“ – Situation, für die Gastronomie, die Winzer und die Weindozenten.