



Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®

Die Welt der Edelbrände entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen.

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 2023

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

Das Spezialistenseminar Der Schweizer Spirituosen-Sommelier® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium genügend Zeit zu reservieren.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

„Profis spucken, Laien schlucken.“

Auch wenn Sie Premium-Produkte degustieren, bitten wir Sie, nach der Degustation zu spucken. Es liegt zudem auf der Hand, dass Sie an den Seminartagen, wenn immer möglich mit den öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs sind.

In Partnerschaft mit:



Tag 1
Montag, 22. Mai 2023
Die Welt der Spirituosen

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Eröffnung
Philippe Benz, Trainer, Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich
Koch EFZ, Restaurantfachmann EFZ, dipl. Restaurateur/Hôtelier HF
Zertifikat Berufsbildner (BBV)

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC), Rheineck

Ab		
08:30	Welcome Coffee – Kaffee und Gipfeli	
09:00	Offizielle Seminareröffnung – Seminarziele und Programm – Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Philippe Benz
09:30	Die Welt der Spirituosen – Geschichte und Herkunft von Edelbränden – lokale und globale Märkte, Verkaufsmengen	Arthur Nägele
10:30	Pause	
10:50	– Produktionsverfahren von Spirituosen – Einführung in die Degustationsmethode nach WSET® – Degustation aus verschiedenen Glasformen (Gruppenarbeit)	
12:30	Mittagessen	
13:30	Klare Spirituosen – Wodka – Gin & andere aromatisierte Spirituosen – Degustation	
16:00	Pause	
16:20	R(h)um – Geschichte & Herkunft – Produktionsmethoden – Degustation	
17:00	Zusammenfassung und Feedback Verabschiedung	

Tag 2
Dienstag, 23. Mai 2023
Die Welt der Spirituosen

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC), Rheineck

- Ab
08:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-up
- Weinbrände
 – Französische Weinbrände
 – Weinbrände der restlichen Welt
 – Degustation
- 10:30 Pause
- 10:50 Obstbrände
 – Geschichte & Herkunft
 – Produktionsmethoden
 – Degustation
- 12:30 Mittagessen
- 13:30 Whisky aus Schottland und der restlichen Welt
 – Geschichte & Herkunft
 – Produktionsmethoden
 – Degustation
- 15:30 Pause
- 15:50 Tequila & Liköre
 – Geschichte & Herkunft
 – Produktionsmethoden
 – Degustation
- 17:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 3
Dienstag, 6. Juni 2023
Umgang mit Spirituosen an der Bar

Durchführungsort: Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referenten

Helma Jouck, Bar-Fachfrau, Hotel illustert, Uster
André Frey, Chef de Bar, Hotel Hof Weissbad, Weissbad

Ab	
08:30	Welcome Coffee: Kaffee und Gipfeli
9:00	Seminarbeginn – Themen, Zeitplan, Warm-Up – Aufteilung in zwei Gruppen mit Wechsel nach der Mittagspause
Gruppe A 9:15	Arbeiten an der Bar – Bargeschichte und Kultur – Gläser an der Bar – Die Getränkekarte und ihre gesetzlichen Vorgaben
Gruppe B 9:15	Umgang mit Spirituosen an der Bar – Rezeptierung eines Drinks – Klassisches Mixen von Spirituosen – Praktische Übungen
10:30	Pause, beide Gruppen
Gruppe A 10:50	Arbeiten an der Bar – Barutensilien – Bargrundstock in Zusammenhang mit Spirituosen – Einkauf von Spirituosen für die Bar – Drink-Gruppen kennenlernen
Gruppe B 10:50	Schütteln. Rühren. Bauen. – Klassisches Shaken (Grasshopper und White Russian) – Americanstyle shaken (Yellow Submarine und Planters Punch) – Praktische Übungen – Freepouring-Training
12:30 bis 13:30	Mittagspause, beide Gruppen
Gruppe A 13:30	Umgang mit Spirituosen an der Bar – Rezeptierung eines Drinks – Klassisches Mixen von Spirituosen – Praktische Übungen
Gruppe B 13:30	Arbeiten an der Bar – Bargeschichte und Kultur – Gläser an der Bar – Die Getränkekarte und ihre gesetzlichen Vorgaben
15:30	Pause, beide Gruppen
Gruppe A 15:50	Schütteln. Rühren. Bauen. – Klassisches Shaken (Grasshopper und White Russian) – Americanstyle shaken (Yellow Submarine und Planters Punch) – Praktische Übungen – Freepouring-Training
Gruppe B 15:50	Arbeiten an der Bar – Barutensilien – Bargrundstock in Zusammenhang mit Spirituosen – Einkauf von Spirituosen für die Bar – Drink-Gruppen kennenlernen
16:45	Fragen, Zusammenfassung und Feedback im Plenum
17:00	Verabschiedung

Tag 4
Dienstag, 13. Juni 2023
Food Pairing: Essen, Spirituosen und Zigarren

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, Dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC), Rheineck

- Ab
08:30 Welcome Coffee
– Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Seminarbeginn
– Themen, Zeitplan
– Warm-Up
- Grundlagen der Sensorik, Kombination von
Speisen und Spirituosen
– Analytische Degustation der Spirituosenproben
– Bestimmen der Geschmackseigenschaften der Speisen
- 11:30 Kombination von Spirituosen und Speisen
– Praktische Kombination von Spirituosen und Speisen
– Zusammentragen der Ergebnisse
- 13:30 Pause
- 14:30 Zigarren
– Herkunft und Herstellung
– Professioneller Service
– Kombination von Zigarren und Spirituosen
– Praktische Übung
- 16:00 Zusammenfassung und Feedback
Verabschiedung

Tag 5
Dienstag, 20. Juni 2023
Aktiver Verkauf von Spirituosen

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC), Rheineck

- Ab
08:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung des Seminartages durch Philippe Benz
 - Prüfungsinformationen und Prüfungsplan
- Bedeutung der Servicequalität
 – Die Rolle des Schweizer Spirituosen-Sommeliers®
 – Gästetypen und ihre Bedürfnisse
 – Alkoholgesetz im Umgang mit verschiedenen Gästegruppen
- 10:30 Pause
- 10:50 Das Verkaufsgespräch
 – Das Verkaufsrad
 – Nutzenformulierung
 – Empfehlung, Storytelling
- 12:30 Mittagessen
- 13:30 Die Angebotsplanung
 – Die Angebotskarte mit Profil
 – Preiskalkulation
 – Auftrag für die Prüfung
- 16:00 Pause
- 16:20 Die Angebotskarte
 – Praktische Übung
 – Auftrag Spirituosenkarte für die Prüfung
- 17:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 6
Montag, 26. Juni 2023
Herstellung von Spirituosen

Durchführungsort
Spezialitätenbrennerei Humbel AG, Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten

Referent
Lorenz Humbel, Inhaber der Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten

- Ab
- 08:30 Welcome Coffee
– Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Seminarbeginn
– Themen, Zeitplan, Warm-Up
- Praktische Arbeit: Herstellen eines Kirsch-Destillates
– Kirschen einmaischen
– Vergorene Kirschmaische destillieren
- Theorie, Block 1
– Zuckerhaltige Rohstoffe wie Obst und Melasse
Rohmaterial, Verarbeitung, Einmischgebinde, Hilfsmittel und Maschinen
– Stärkehaltige Rohstoffe wie Getreide und Kartoffel
Stärkeaufschluss, Whisky, Wodka und Reinalkohol
- 10:30 Pause
- 10:50 Theorie, Block 2
– Brenngeräte, Destillationstechnik, Vor-, Mittel- und Nachlauf
– Gin-, Kräuter- und Geistherstellung
– Reifung (Glas, Edelstahl, Ton, Holz)
- 12.00 Gemeinsames Mittagessen
- 13:15 Praktische Arbeit
– Kirsch auf Trinkstärke reduzieren, Filtration
– Flaschen abfüllen und etikettieren
- Theorie, Block 3
- Herabsetzen, Wasser, Trinkstärke, Filtration
- Liköre, Zuckering, Bonivicateuer, Caramel
- Abfüllung, Flaschen, Lagerung, Alkoholsteuer, Gesetz, etc.
- Degustation, erster Teil
- 15:00 Pause
- 15.20 Degustation, zweiter Teil
- 16:30 Zusammenfassung und Feedback
- 16:50 Verabschiedung
-

Tag 7
Dienstag, 27. Juni 2023
Schweizer Spirituosen-Vielfalt

Durchführungsorte
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Patrick Zbinden, Food Journalist und Genuss-Kurator, Präsident Schweizer
Schnaps Forum, Oberrieden

- Ab
08:30 Welcome Coffee
– Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Seminarbeginn
– Themen, Zeitplan
– Warm-up
- Marktübersicht und Rechtliches
– Spirituosenkategorien Schweiz und Europa
– Steinobst 1. Teil (Kirsch), mit Degustation
– Gesetzesgrundlagen im Zusammenhang mit Spirituosen
- 10:30 Pause
- 10:50 Fehler in Destillaten
– Die häufigsten Fehler in Destillaten
– Sensorische Begriffe für Fehler und ihre Referenzen
– Steinobst 2. Teil (u.a. AOP), mit Degustation
- 12:30 Mittagessen
- 13:30 Kaffee & Schnaps, Spezialitäten in der Schweiz mit Degustation
– Destillate auf Traubenbasis mit Degustation
- Lagerung und Konsum von Spirituosen
– Beerendestillate mit Degustation
– Wildfrüchte mit Degustation
- 15:15 Pause
- 15:45 Absinthe
– Absinthe mit Degustation
– Schweizer Aperitifs mit Degustation
- 16:30 Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Seminarabschluss und gemeinsamer Aperitif
Offeriert von DIE SCHWEIZER BRENNER
Vertreter des Verbandes werden vor Ort sein.
- 18:00 Verabschiedung

Tag 8
Dienstag, 4. Juli 2023
Prüfungstag

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Prüfungsverantwortung
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung GastroSuisse, Zürich

Der Prüfungsplan folgt

Welcome Coffee

- Kaffee und Gipfeli

Mündliche Prüfung gemäss separatem Prüfungsplan

- Vorstellen der Spirituosenkarte durch den Kandidaten
 - Fragen zum Inhalt der Spirituosenkarte
 - Vorstellung / Beratung von Spirituosen
- Zeit: 35 Minuten pro Kandidatin

Schriftliche Prüfung WSET® Level 2 Award in Spirits

- 50 Multiple-Choice-Fragen
- Zeit: 60 Minuten

Degustation

- 2 Spirituosen verkosten und beschreiben
- Zeit: 20 Minuten

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, Juni 2022