

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

es ist vollbracht! Nach 2004 (Biersommelier) und 2011 (Wassersommelier) haben wir nun 2019 mit der Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier eine weitere Sommelier-Ausbildung erfolgreich gestartet und durchgeführt. Die durchweg positive Resonanz der Fruchtsaftbranche und das Feedback der ersten 18 Absolventen zeigten einmal mehr als deutlich, dass die Doemens Akademie mit dem Schulungskonzept goldrichtig lag. Hervorzuheben ist auch das konstruktive Miteinander mit unserem Partner, dem confructa colleg, sowie die Unterstützung zahlreicher Verbände.



Die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier ist in drei Module zu je drei Tagen aufgeteilt und vermittelt von der Herstellung bis zur Vermarktung alle Facetten rund um das Thema Fruchtsaft, Gemüsesaft und Smoothies. Die inhaltliche Zusammenstellung wurde durchweg als stimmig bewertet, wobei vor allem die sensorischen Elemente auf großes Interesse stießen. Die Teilnehmer kamen aus verschiedenen Bereichen der Fruchtsaftbranche und fanden sich zu einer eingeschworenen Gruppe zusammen. Dies war für mich als Lehrgangsleiter und Hauptreferent bei der Vermittlung der theoretischen und praktischen Inhalte von großem Vorteil und förderte darüber hinaus den Austausch und konstruktive Diskussionen untereinander.

Die Doemens Akademie ist bekannt dafür, dass die Weiterbildungsinhalte stets an aktuelle Branchengegebenheiten angepasst und neue Ideen bzw. Anregungen mit ins Programm aufgenommen werden. Auch für die zweite Auflage im Frühjahr 2020 erwartet die Teilnehmer ein abwechslungsreiches Programm mit einem dritten Modul, das in einer Fruchtsaftregion abgehalten wird.

Abschließend lässt sich sagen: die Erwartungen der Teilnehmer wurden vollständig erfüllt, die erste Auflage der Fruchtsaft-Sommelier-Ausbildung verlief mehr als zufriedenstellend. Die Doemens Akademie und das confructa colleg tragen mit der neu geschaffenen Ausbildung dazu bei, die Vielfalt, den Stellenwert und das Image von Fruchtsäften zu erhöhen und hierdurch nicht zuletzt auch die Position der gesamten Fruchtsaftbranche, des Getränkefachhandels und der gehobenen Gastronomie im Markt zu stärken, meint Ihr

Dr. Peter Schropp
Lehrgangsleiter Ausbildung
Fruchtsaft-Sommelier

Fruchtsaft-Sommelier- Ausbildung: Erste Auflage 2019 erfolgreich!

Die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier wurde erstmals 2019 in drei dreitägigen Modulen in der Doemens Akademie durchgeführt. Der Kurs war bereits einige Monate vor Durchführung ausgebucht. Dies zeigt das große Interesse an dieser neuen Ausbildung, wie Lehrgangsleiter Dr. Peter Schropp im Interview betont.

Doemens News: Herr Dr. Schropp, welchen Benefit hat eigentlich die Fruchtsaftbranche mit bestens ausgebildeten Fruchtsaft-Sommeliern?

Dr. Peter Schropp: Die Deutschen sind mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 31,5 Liter Weltmeister im Fruchtsaftkonsum. Trotz dieses enormen Konsums herrscht beim Verbraucher große Unkenntnis über die Zusammensetzung und Besonderheiten von Saft und Nektar. So wissen beispielsweise viele Verbraucher nicht, dass Fruchtsaft immer



Gruppenarbeiten

100 Prozent Saft enthalten muss und kein Zucker zugesetzt werden darf. Es besteht also noch sehr viel Aufklärungsbedarf. Viele Fruchtsafthersteller produzieren auch immer häufiger hochwertige sortenreine Säfte. Auch dies ist erklärungsbedürftig und muss positiv sensorisch beschrieben werden, damit der Verbraucher neugierig gemacht wird und zum Kauf angeregt wird. Ausgebildete Fruchtsaft-Sommeliers sollen hier eben als „Botschafter guten Saftes“ dem Verbraucher Rede und Antwort stehen können und somit die Wertschätzung dem Saft gegenüber steigern.

FRUCHTSAFT- SOMMELIER



DN: Dafür mussten Sie aber in der neuntägigen Weiterbildung viele Inhalte abdecken...

Dr. Schropp: Richtig. Die Weiterbildung erfolgte in den drei Modulen „Frucht- und Gemüsesaftherstellung“, „Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft“ sowie „Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft“. Wichtig in diesem Zusammenhang ist die erfolgreiche Kooperation mit dem confructa colleg, das über jahrzehntelange Erfahrung in der Fruchtsaftbranche verfügt und somit diese Kompetenz in die Kurskonzeption einfließen ließ. Dass wir dann noch den Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie, den Verband der Bayerischen Fruchtsaft-Industrie, den Verband der Fruchtsaftindustrie Österreichs und den Schweizer Obstverband als Schirmherren der Ausbildung gewinnen konnten, erwies sich als weiterer Erfolgsfaktor, denn die Verbände sind natürlich ein exzellenter Multiplikator für diese Ausbildung, um die Kurse in der Branche bekannt zu machen.

DN: Die Weiterbildungen zum Wassersommelier und zum Biersommelier an der Doemens Akademie sind seit Jahren etabliert und erfreuen sich einer konstant hohen Nachfrage. Inwieweit hilft diese Reputation, eine neue Sommelier-Weiterbildung erstmalig auf dem Markt erfolgreich durchzuführen?

Dr. Schropp: Diese Erfahrung hat natürlich die Konzeption um einiges vereinfacht. Zum einen weiß man somit bereits im Vorfeld, welches Wissen als Sommelier gefragt ist, und kann somit die Inhalte darauf ausrichten. Zum anderen gibt es auch viele Schnittpunkte – gerade mit der Wassersommelier-Ausbildung; beispielsweise, wenn es um die wichtige Frage einer alkoholfreien Getränkebegleitung in der Gastronomie geht. Hier spielt sowohl Mineralwasser als auch Fruchtsaft als Basis eine sehr wichtige Rolle, um daraus geeignete alkoholfreie saftartige Mixgetränke entwickeln zu können.

DN: Die Teilnehmer der ersten Fruchtsaft-Sommelier-Weiterbildung setzten sich aus einem breiten Kreis der Fruchtsaftbranche zusammen.

Dr. Schropp: So ist es. Das Arbeiten mit der Gruppe hat viel Spaß gemacht,

da alle großes Interesse daran hatten, ihr Wissen über Frucht- und Gemüsesaft zu erweitern. Da alle Teilnehmer unterschiedliche Erfahrungen mit dem Fruchtsaft-Thema einbrachten, bot sich hierdurch natürlich auch reichlich Gelegenheit für Diskussionen. Und gerade bei den Gruppenarbeiten konnte jeder seine kreativen Gedanken einbringen und mit den anderen Teilnehmern Meinungen austauschen. Selbstver-



Sensorisches Training

ständig ist ein harmonisches Gruppengefüge Voraussetzung für offene Diskussionen, bei denen jeder seine Meinung vertreten kann.

DN: Die Sensorik von Fruchtsäften nahm einen hohen Stellenwert der Weiterbildung ein?

Dr. Schropp: Eigentlich braucht man Leute für Sensorik meist gar nicht zu begeistern, da es immer allen Spaß macht, mit seinen eigenen sensorischen Sinnen zu arbeiten. Bei diesem Themenblock ging es mit den visuellen, geschmacklichen, geruchlichen und haptischen Eindrücken von Frucht- und Gemüsesäften los. Und die sind sehr, sehr vielfältig! Grundlegend ist dabei, die Eindrücke zu erkennen und Unterschiede wahrnehmen zu können. Wichtig ist dabei vor allem, sich ein geeignetes Vokabular anzulegen, um diese sensorischen Wahrnehmungen später dem Verbraucher bzw. Gast gegenüber ausdrücken zu können. Und zwar positiv! Schließlich will man ja seinen Saft erfolgreich verkaufen.

DN: Mit dem sensorischen Wissen kann man sich natürlich auch an das Food-pairing herantasten...

Dr. Schropp: Richtig! Nicht jeder Saft eignet sich optimal als Begleiter für eine bestimmte Speise. Dass es hier große Unterschiede gibt, zeigte sich

beispielsweise bei der Verkostung verschiedenster Frucht- und Gemüsesäfte sowie Nektare mit unterschiedlichen Käsesorten, von Frischkäse über Blauschimmelkäse bis hin zum Hartkäse wie Parmesan.

DN: Was ist die wichtigste Botschaft der erstmals erfolgreich durchgeführten Weiterbildung?

Dr. Schropp: Die wichtigste Botschaft für mich – und ich denke auch für die 18 Teilnehmer – ist die Erkenntnis, dass die erfolgreiche Vermarktung von Saft mit vielen Aktionen und Themen unterstützt werden kann, an die man vor dem Kurs noch gar nicht dachte. Und es bleibt zu hoffen, dass die Teilnehmer dies auch in die Praxis umsetzen werden.

DN: Was raten Sie daher?

Dr. Schropp: Egal, um welche Art von Sommelier-Kursen es sich auch handelt, es kann immer nur der Startschuss sein. In den neun Tagen erhält man das Handwerkszeug, das man benötigt, um Saft erfolgreich vermarkten zu können. Die alltägliche Praxis – Informationen zu sammeln, Verkostungen durchzuführen etc. – macht erst einen qualifizierten und erfahrenen Fruchtsaft-Sommelier aus. Und dazu gehört natürlich auch eine gewisse Leidenschaft für das Thema! Weiterbildung hört also niemals auf und aus diesem Grund ist auch die Gründung eines Verbandes angedacht, welcher dann ein Forum für den Informationsaustausch darstellt und auch entsprechende Weiterbildungsveranstaltungen anbieten kann.

DN: Doemens ist bekannt dafür, seine Weiterbildungsmaßnahmen ständig an aktuellen Gegebenheiten anzupassen. Welche Neuerungen können Sie bereits für die zweite Auflage 2020 verkünden?

Dr. Schropp: Der zweite Durchgang, der 2020 stattfinden wird und für den es bereits zahlreiche Anfragen gibt, wird noch praxisorientierter ausgelegt sein. Die wichtigste Neuerung ist sicherlich, dass das dritte Modul – bei dem es um die erfolgreiche Vermarktung von Frucht- und Gemüsesäften geht – in Bozen stattfinden wird. Dort werden wir dann Marktexperten wie Thomas Kohl und Thomas Widmann besuchen und auch überaus interessante Unternehmen aus der Region besichtigen. Wir denken, dies ist ein ganz besonderer Mehrwert für die gesamte Veranstaltung.

DN: Herr Dr. Schropp, vielen Dank für das Gespräch.

Doemens Flash

Doemens-Termine

Save the date!
Schon jetzt folgende Termine vormerken:

Doemens Impulse 2020

6./7. Februar 2020 in der Gaststätte Heide-Volm, Planegg

Impulsthema:

„Traditionelle Biersorten mit Charakter und Drinkability – ein Widerspruch?“

Doemens-Jubiläum: 125 Jahre Doemens

Vom 8. bis zum 10. Februar 2020 feiern der Doemens e.V. und der Bund der Doemensianer in Hof (an der Saale) das 125-jährige Jubiläum der Doemens Akademie.

Fruchtsaft-Sommelier 2020

Modul 1:
Frucht- und Gemüsesaftherstellung
23. bis 25. März 2020

Modul 2:
Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft
18. bis 20. Mai 2020

Modul 3:
Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft
5. bis 7. Oktober 2020

Doemens-Lehre

Berufsbegleitend in zwei Jahren zum Ziel mit nur 65 Präsenztagen und hohem Praxisbezug: Für den Herbstkurs der auf die Getränkebranche konsequent ausgerichteten Weiterbildung zum Betriebswirt der Getränkewirtschaft sind noch drei Plätze frei!

Weitere Informationen:
www.doemens.org/lehre/lehre/betriebswirt-der-getraenkewirtschaft.html

Impressum:

V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner
Doemens e.V.
Stefanusstraße 8
D-82166 Gräfelfing/München
Tel. +49 (0) 89/8 58 05 - 0
Fax +49 (0) 89/8 58 05 - 26
E-Mail: info@doemens.org
www.doemens.org

Ansprechpartner der Redaktion:
Benedikt Meier
Verlag W. Sachon GmbH & Co. KG
Tel. +49 (0) 82 61/9 99 - 3 11
E-Mail: meier@sachon.de