



Weltweit einzige staatlich anerkannte Fortbildung dieser Art, oberhalb des Meisterniveaus

# Geprüfter Brot-Sommelier Geprüfte Brot-Sommelière Kurs 28, ab Januar 2027



**Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel – es ist Kultur, Handwerk und Genuss.** In einer Zeit, in der Verbraucherinnen und Verbraucher wieder bewusster genießen und Herkunft, Qualität sowie Geschichten hinter Lebensmitteln wertschätzen, rückt Brot zunehmend ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Medien, Kundschaft und Fachwelt blicken neu auf das, was das Bäckerhandwerk seit Jahrhunderten ausmacht.

Einen entscheidenden Beitrag zu dieser Entwicklung leistet die **Brot-Sommelier-Bewegung**, die 2014 ihren Anfang nahm und heute **geprüfte Brot-Sommelières und -Sommeliers weltweit verbindet** – Menschen, die Brot eine Stimme geben, Wissen weitertragen und Begeisterung entfachen.

Die Erfahrungen aus der Praxis zeigen eindrucksvoll: Die Qualifikation zum **Geprüften Brot-Sommelier** steigert nicht nur messbar den Brotabsatz, sondern stärkt vor allem das **Profil des Unternehmens**, schafft **Vertrauen bei der Kundschaft** und verleiht dem **Bäckerhandwerk in der Region neue Strahlkraft**.

Auf Ihrem persönlichen Weg zum Brot-Sommelier tauchen Sie tief ein in die Welt des Brotes – sensorisch, kulturell und kommunikativ. Begleitet werden Sie dabei von einem **außergewöhnlichen Kreis renommierter Trainerinnen und Trainer**. Dazu zählen unter anderem **Prof. Michael Kleinert** (ZHAW Wädenswil, Schweiz), **Dr. Gunther Hirschfelder** (Institut für Sprache und Kultur, Regensburg) sowie zahlreiche weitere Expertinnen und Experten: Kommunikationstrainer, Spezialisten für Food-Pairing und andere Lebensmittelwelten, inspirierende Querdenker aus der Branche und das erfahrene Team der **Bundesakademie**.

Diese Weiterbildung ist mehr als ein Kurs.

Sie ist eine Einladung, Brot neu zu sehen – und andere dafür zu begeistern.

Diese **berufsbegleitende Ausbildung** zum Brot-Sommelier startet **am 26. Januar 2027** und endet **am 04. November 2027**. Bitte entnehmen Sie alle Details den folgenden Seiten.





## Übersicht der Inhalte von Unterricht und Prüfung zum/zur geprüften Brot-Sommelier / geprüften Brot-Sommelière

### **Handlungsfeld 1: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Kommunikation**

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Schwerpunkt Marketing, IT-Training: Präsentation erstellen mit PowerPoint, Grundlagen der Kommunikation und Präsentation

### **Handlungsfeld 2: Produktkunde und Ernährung mit Brot**

Kenntnisse der lebensmittelrechtlichen Grundlagen für Brot- und Kleingebäcke, weizen- und dinkelbasierte Brote und Kleingebäcke, roggenbasierte Brote und Kleingebäcke, Vollkornbrote, Spezialbrote, besondere Backverfahren, Kenntnis der verschiedenen Brotbegrifflichkeiten, Bedeutung von Brot für die menschliche Ernährung, Nährstoffe, Allergene, Unverträglichkeiten, Frischhaltung, Haltbarkeit und optimale Brotlagerung

### **Handlungsfeld 3: Brotkultur und Brotmarkt**

Frühgeschichte der Brotherstellung, Vielfalt und Regionalität, Bedeutung des Brotes in Brauchtum, Sprache, Kunst und Religion, Organisation der Backbranche, Deutsche Brotregister und Kulturerbe Brot, regionale Brotspezialitäten, Kenntnisse internationaler Brotspezialitäten, aktueller Brotkonsum und Marktentwicklungen, Besuch eines Museums für Brotkultur: Führung und Vertiefung

### **Handlungsfeld 4: Brot-Verzehrempfehlungen**

Basiskenntnisse Bread Pairing, Brot und Käse: Käsesorten und dazu passende Brotsorten, Kenntnisse über Fleisch- und Wurstwaren und passende Brotsorten, Brot und Wein: Weine und dazu passende Brotsorten, Brot und Bier: Bier und dazu passende Brote, Kenntnisse über die verschiedenen Brotaufstriche



### **Handlungsfeld 5: Sensorische Fähigkeiten**

Grundgeschmacksarten, Bewertung von Farbe, Textur und Haptik, Dreiecksprüfung und Rangordnungsprüfung, erkennen und beschreiben von Brotzutaten

### **Handlungsfeld 6: Sensorische Begutachtung von Broten**

Erkennen und Beschreiben von Brotfehlern, Sensorische Begutachtung von Broten, Sensorische Begutachtung von Kleingebäcken, Einordnung und Bewertung der Brotqualität, Erkennen von Zeichen der Brotalterung, Qualitätsbewertung nach dem Prüfschema des Deutschen Brotinstitutes

### **Handlungsfeld 7: Beschreibung von Broten**

Kenntnis des Brot-Aromarades und der Brotsprache, Brotbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache, Verzehrempfehlung: passende Speisen und Getränke

### **Handlungsfeld 8: Projektarbeit**

Einweisung in die Projektarbeit, Präsentationstraining

# Voraussetzungen, Unterrichtszeiten, Kosten

## Voraussetzungen

Dieser hochkarätige Abschluss erfordert umfangreiche fachliche Vorkenntnisse, z.B. den Nachweis einer **Meisterprüfung im Bäckerhandwerk** oder vergleichbar. Wir informieren Sie gerne.

Über die Zulassung entscheidet die Prüfungskommission der Handwerkskammer.

## Unterrichtszeiten

Diese intensive Fortbildung findet **berufsbegleitend** statt, mit 8 dreitägigen Präsenzmodulen in Weinheim, welche wie folgt terminiert sind:

1. Modul: 26. – 28. Januar 2027
2. Modul: 16. – 18. März 2027
3. Modul inkl. Prüfung: 13. – 15. April 2027
4. Modul: 18. – 20. Mai 2027
5. Modul: 29. Juni – 01. Juli 2027
6. Modul: 24. – 26. August 2027
7. Modul inkl. Prüfung: 05. – 07. Oktober 2027
8. Modul inkl. Prüfung: 02. – 04. November 2027



Der Unterricht beginnt jeweils am 1. Tag um 10:00 Uhr und endet am 3. Tag um ca. 16:00 Uhr. Abweichungen sind möglich, u.a. in den Prüfungsmodulen.

Etwasige Ausfallzeiten in den Modulen 1 – 6 können durch Selbstlernen kompensiert werden. Änderungen vorbehalten.

## Kosten der Fortbildung

Die Teilnahmegebühr für den gesamten Vorbereitungskurs beträgt 6.095€ inkl. Unterlagen, zuzüglich 552€ Verpflegung (Mittagessen, Pausenverpflegung). Bei Unterbringung im Gästehaus der Akademie inkl. Frühstück und Abendvesper zwischen den Modultagen (2 Nächte) berechnet die Akademie 218€ je Modul. Vergabe nach Verfügbarkeit. Für die Abnahme der Prüfung stellt die HWK Prüfungsgebühren in Höhe von zurzeit 995€ in Rechnung, im o.g. Preis nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die Preise für die Übernachtungs- und Verpflegungsleistungen bei Buchungen von Langzeitkursen für das Jahr 2027 angepasst werden können. Wir versuchen, die Gebühren und Kosten stabil zu halten, können in der aktuellen Situation Preisanpassungen aber nicht ausschließen.

## Stimmen aus dem Teilnehmerkreis

**„Die Schönheit eines Brotes, den Duft und seinen Geschmack kann ihm nur ein Bäcker mit Leib und Seele geben. Ich liebe mein Handwerk und zu einem genussvollen Laden gehört für mich ein gutes Brot. Genau diese Leidenschaft werde ich meinen Kunden weitergeben.“**

Brot-Sommelier Jens Henning, 04442 Zwenkau

**„Ich hätte nicht gedacht, dass ich nach 45 Berufsjahren noch so viel Neues über Brot lernen könnte!“**

Brot-Sommelier Klaus Borchers, 30169 Hannover

**„Ein unglaublich spannender und umfangreicher Kurs mit überragenden Referenten. In mir wurde ein großer Enthusiasmus geweckt. Brot, das Herzstück unseres Handwerks.“**

Brot-Sommelier Ralf Gießelmann, Konditorei-Cafe-Bäckerei Gießelmann, 51702 Bergneustadt

**„Der Kurs zum Brotsommelier ist eine wunderbare Symbiose aus fundierter Ausbildung, Leidenschaft zum Brot und eine Hommage an den Genuss. Die innere Flamme für unser Bäcker-Handwerk wird bestärkt und dank vieler gleichgesinnter Kursteilnehmern macht es wirklich sehr viel Freude.“**

Brot-Sommelière Sonja Laböck, Brotmanufaktur Schmidt GmbH & Co Kg, München

**„Was in dieser Fortbildung durch erstklassige Trainer und Brotexperten vermittelt wird, ist Weltklasse. Dankeschön an das ganze Team der Akademie.“**

Brot-Sommelier Klaus Deinzer, Betriebsleitung, Der Spezialitäten Bäcker Gnaier, 89520 Heidenheim

**„Die Fortbildung zum Brot Sommelier hat mich in allen Belangen einen großen Schritt nach vorne gebracht. Die Unterlagen sind mehr als ausführlich und stellen so einen guten Leitfaden dar, auf den man immer wieder zurückgreifen kann. Diese Fortbildung kann ich echt nur weiterempfehlen.“**

Brot-Sommelier Chris Jentzsch, Fachberater, BÄKO Ost eG, 01665 Triebischtal

**„Die Referenten überzeugen durch exzellentes Fachwissen, das sie auch gut vermitteln.“**

Brot-Sommelier Ignaz Haider, Leiter Entwicklungsbäckerei, backaldrin Österreich

**„Ein toller, spannender Kurs, der durch seine Dozenten absolute Expertise aufzeigt – absolut empfehlenswert!“**

Brot-Sommelier Alexander Peter, Peter Backwaren OHG, 45151 Essen

**„Dieser Kurs ist unbezahlbar wertvoll und wichtig, er ist die Zukunft für hochwertige Betriebe und Handwerksmeister unserer Zukunft.“**

Brot-Sommelier Volker Mayer, Inhaber Bäckerei Mayer's Bäck, 63897 Miltenberg

**„Die Programme sind modular aufgebaut, können mit der beruflichen Führungstätigkeit kombiniert werden und bestechen durch Praxisnähe und die Qualität der Dozenten. Hier wird echter Mehrwert geschaffen!“**

Brot-Sommelier Prof. Dr. R. Gramß, Trosdorfer Landbäckerei, 96120 Bischberg

**„Eine absolute Bereicherung. Kann ich nur jedem brotbegeisterte Kollegen empfehlen. Hier erlebt man Leidenschaft! Klasse!“**

Brot-Sommelier Florian Pausch, Bäckerei Feulner, 95488 Eckersdorf

Sie haben sich entschieden, den Vorbereitungskurs der Bundesakademie Weinheim auf die Prüfung zum/zur **Geprüften Brot-Sommelier/Brot-Sommelière** zu belegen? Eine gute Wahl. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie dieses zusammen mit dem Nachweis der Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen bald zurück (Post oder Fax). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung.

## **Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière** **A N M E L D U N G für Kurs 28, ab Januar 2027**

Hiermit melde ich mich zum o.g. Vorbereitungskurs in 8 Modulen (inkl. Prüfungen) mit Beginn **am 26. Januar 2027** und Ende **am 04. November 2027** verbindlich an, wie auf den vorherigen Seiten dargestellt.

Abweichender Rechnungsempfänger:

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

Straße: \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

Die Teilnahmegebühr für den gesamten Vorbereitungskurs beträgt 6.095€ inkl. Unterlagen, zuzüglich 552€ Verpflegung. Mir ist bekannt, dass die Handwerkskammer gesonderte Prüfungsgebühren in Höhe von 995 € in Rechnung stellt (zurzeit), die im o.g. Preis nicht enthalten sind. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 500€ zu begleichen, Restzahlung bis 12 Wochen vor Kursbeginn.

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie zum Preis von 218 € je Modul: Einzelzimmer für 2 Nächte inkl. Frühstück und Abendvesper. *(Falls nicht gewünscht, bitte diesen Absatz streichen)*

Es gelten die AGB der Akademie Weinheim, die auf Anfrage gerne zugesandt werden und auch im Internet einsehbar sind: <http://www.akademie-weinheim.de/service/agb/>

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_