

Schokoladen-Sommeliers: Auftakt in Linz

Ende Februar fiel der Startschuss für die erste Schokoladensommelier-Ausbildung in Österreich. 15 Schokobegeisterte fanden sich in den Räumlichkeiten der BÄKO in Linz ein, um ihr Wissen über die süße Köstlichkeit auf ein neues Niveau zu bringen.



Die Teilnehmer konnten viele neue Erkenntnisse rund um die köstliche Schokolade gewinnen. Die angehenden Schokosommeliers und ihre Referenten freuten sich über den gelungenen Auftakt. © Hilde Resch

Das erste Modul der Ausbildung bot den Teilnehmern eine intensive Einführung in verschiedene Aspekte der Schokoladenkunde. Den Anfang bildete eine detaillierte Auseinandersetzung mit den Grundgeschmacksarten sowie der sensorischen Wahrnehmung von Geschmack und Textur. Unter der Anleitung von Sensorik-Expertin **Eva Derndorfer** lernten die angehenden **Schokoladensommeliers**, wie vielfältig Schokolade auf der Zunge wahrgenommen wird und welche sensorischen Faktoren ihre Qualität bestimmen.



Brotsommelière Natalie Frühwirth erklärt den Teilnehmern, wie sich Brot & Schokolade perfekt ergänzen können. © Hilde Resch

Brot und Schoko - das schmeckt

Ein weiteres Highlight des ersten Moduls war das Brot- und Schokolade-Pairing, geleitet von Brotsommelière Natalie Frühwirth. Hier wurden unterschiedliche Brotsorten mit verschiedenen Schokoladenaufstrichen kombiniert und analysiert. Die Teilnehmer konnten dabei erleben, wie sich Geschmackskombinationen gegenseitig beeinflussen und welche Rolle Textur und Aromen bei der perfekten Kombination spielen. Auch die aktuellen Entwicklungen und Trends in der Welt der Schokolade kamen nicht zu kurz. Eva Gufler präsentierte die neuesten Innovationen der renommierten Schokoladenmarke **Callebaut** und gab einen Überblick über aktuelle Markttrend und Verbraucherpräferenzen.

Ins rechte Licht gerückt

Neben dem fachlichen Wissen stand im ersten Modul auch die persönliche Weiterentwicklung der **Chocolatiers** im Fokus. Kommunikations-Coach Annette Fürst erklärte den Teilnehmern, wie sie ihre Präsentationsfähigkeiten verbessern und ein sicheres Auftreten entwickeln können. Kompetenzen, die im Rahmen der Ausbildung ebenso wie im Berufsleben gefordert sind. Die angehenden Schokoladensommeliers haben eine Projektarbeit zu erstellen und diese dann zu präsentieren und zu erläutern.

Sensorik 2.0: Foodpairing und spannende Verkostungen

Modul 2 des Lehrgangs findet Ende März ebenfalls in Linz statt und wird die Schokofreaks tiefer in die Sensorik der Schokolade führen. Die Teilnehmer dürfen sich im Kapitel Foodpairing auf spannende Verkostungen mit Schokolade und Edelbränden freuen. Zudem erfahren sie, welche Anforderungen der Lebensmittelkodex an die Schokoladenproduktion und -verarbeitung stellt. Für Modul 3 reisen die Teilnehmer zu Schokoladen-Guru **Josef Zotter** in die Steiermark, Modul 4 findet bei Maître Chocolatier **Helmut Wenschitz** in Oberösterreich statt. Das Abschlussmodul mit Prüfung findet Anfang Oktober 2025 in Weinheim statt. Die Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier wird von der **Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes** gemeinsam mit der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim** durchgeführt.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at