

Gewürz-Sommelier: Neue Impulse für Handwerk und Handel

Eine fundierte Gewürzausbildung wird für Lebensmittelprofis immer wichtiger. Auch in Österreich wächst das Interesse an sensorischer Schulung und Produktwissen.



Wichtig für Lebensmittelhandwerker:innen: Sensoriktraining für Kräuter und Gewürze. © Unsplash / Diane Alkier

Würz-Know-how wird Schlüsselkompetenz

Ob Bäckerei, Konditorei, Gastronomie oder Lebensmittelhandel – das Wissen um Herkunft, Qualität und sensorische Eigenschaften von Gewürzen und Kräutern wird zunehmend zum Wettbewerbsvorteil. Spezialisierte **Schulungen**, wie sie im deutschen Kulmbach von der GenussAkademie angeboten werden, zeigen, wie praxisnahes Wissen und kreative Anwendung zusammenspielen können – und bieten auch für das

österreichische Fachpublikum Inspiration.

Gewürze als Erfolgsfaktor in Bäckerei und Konditorei

Für BäckerInnen und KonditorInnen sind Gewürze weit mehr als bloß aromatische Zutaten. Sie ermöglichen die Entwicklung individueller Brot- und Gebäckspezialitäten, von der klassischen Kümmelnote bis zur innovativen Tonkabohne im Brioche. Wer sensorische Eigenschaften bewusst einsetzen kann, bringt nicht nur Abwechslung ins Sortiment, sondern schafft auch Alleinstellungsmerkmale im Wettbewerb.

Sensorik, Herkunft und Qualität zählen

Die Ausbildung zum Gewürz-Sommelier oder zur Gewürz-Sommelière umfasst unter anderem:

- **Sensoriktraining für Kräuter und Gewürze**
- **Warenkunde inkl. Qualitätsunterscheidung und Fälschungserkennung**
- **Nachhaltigkeit entlang der Lieferkette (ESG-Kriterien)**
- **Food-Pairing & Aroma-Kompositionen**
- **Lebensmittelinformation & korrekte Auslobung**

Diese Kompetenzen werden auch in Österreich für das Lebensmittelhandwerk und den Handel zunehmend relevant – nicht zuletzt aufgrund steigender Anforderungen an Transparenz und Nachhaltigkeit.

Schulungen auch für Handel, Gastronomie & Landwirtschaft

Inhouse-Schulungen oder Online-Formate mit begleitender Tastingware bieten auch österreichischen Unternehmen die Möglichkeit, ihre Mitarbeitenden zielgerichtet weiterzubilden.

Besonders im Verkauf profitieren Mitarbeitende von sensorischem und inhaltlichem Gewürzwissen – die Beratung wird fundierter, die Kundenzufriedenheit steigt. Auch in der Gastronomie eröffnen geschulte MitarbeiterInnen neue Wege der Aromenkombination: Pfeffer, Zimtblüte oder Paradieskörner – wer ihre Wirkung kennt, überrascht Gäste mit einzigartigem Geschmack.

Relevanz für die österreichische Lebensmittelbranche

In Österreich steigt das Interesse an natürlichen Aromen und regionaler Herkunft. Gewürze, deren Qualität, Transparenz in der Lieferkette und kreative Einsatzmöglichkeiten, sind damit nicht nur ein Trend, sondern Teil einer nachhaltigen Zukunft im Lebensmittelbereich. Auch Landwirtschaftsbetriebe, die Kräuter kultivieren oder Gewürzverarbeitung andenken, können vom Know-how profitieren.

Die Weiterbildung zum Gewürz-Sommelier oder zur Gewürz-Sommelière richtet sich deshalb nicht nur an KöchInnen oder EinkäuferInnen, sondern auch an LandwirtInnen, Chocolatiers, Bonbonhersteller oder Brauer – kurz: an alle, die mit Geschmack arbeiten.

Termine der nächsten Ausbildung (Deutschland)

Die nächste Ausbildungsreihe findet im Frühjahr 2026 in Kulmbach statt:

Block	Datum	Ort
I	16.01. – 18.01.2026	Raum Kulmbach
II	06.02. – 08.02.2026	Raum Kulmbach
III	27.02. – 01.03.2026	Raum Kulmbach
IV	20.03. – 22.03.2026	Raum Kulmbach
Prüfung	17.04. – 19.04.2026	Raum Kulmbach

Die Ausbildung umfasst 15 Tage und insgesamt 96 Unterrichtseinheiten (à 45 Minuten).

Interessierte aus Österreich können sich bereits jetzt unverbindlich auf die Warteliste setzen lassen:

☐☐ genussakademie@kern.bayern.de

Österreichische Initiativen und Anbieter?

In Österreich sind vergleichbare Schulungen bislang rar – doch das Interesse wächst. Die BÄCKERZEITUNG beobachtet derzeit mehrere Initiativen, etwa von sensorischen Ausbildungszentren oder Genussakademien, die sich diesem Themenfeld widmen. Auch der Bedarf an regionalem Kräuterwissen und die steigende Nachfrage nach Bio-Gewürzen aus Österreich könnten Impulse für künftige Schulungsformate geben.

Wer selbst Angebote in Österreich plant oder eine Kooperation anstrebt, kann sich gerne an die Redaktion wenden – wir berichten laufend über neue Entwicklungen.

<https://youtu.be/PqkKmuwfo7E?si=EVH6iiqlvMotoQ57>

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at