

Neue Edelbrandsommeliers erhalten Zertifikate

Die Badische Weinmesse, die erstmals um die Dachmarke „Baden SPIRITS“ erweitert wurde, zählte am 6. und 7. Mai insgesamt 5803 Besucher. Der Anteil von 16 Brennereien von insgesamt 130 Ausstellern war freilich (noch) überschaubar, doch rückte die Zertifikatsübergabe der frisch gebackenen Edelbrandsommeliers die Destillate einmal mehr in den Fokus.



Der Verein Deutsche Edelbrandsommeliers e. V. war ebenfalls in Offenburg vertreten.



Ulrich Müller (li.), Vorsitzender des Badischen Kleinbrennerverbandes, Ralf Mehlin (2. v. r.) und Degustations-Trainer Arthur Nägele (re.) mit den neuen Edelbrandsommeliers.

An den 92 Probierständen konnten sich die Anbieter über einen starken Andrang und ein interessiertes Publikum freuen. Auffallend dabei der hohe Anteil an jugendlichen Feinschmeckern, sowohl beim Wein als auch bei den Spirituosen. Die Erweiterung der Weinmesse durch die

Baden SPIRITS erwies sich als sinnvolle Ergänzung. Die Aussteller aus beiden Bereichen sorgten gemeinsam für ein attraktives Angebot.

ZERTIFIKATSLEHRGANG BEEENDET

Die Baden SPIRITS bot auch den Rahmen für die feierliche Verleihung der Abschlussurkunden an 16 Teilnehmer/innen des Zertifikatslehrganges „Edelbrandsommelier“. Die zehn Männer und sechs Frauen erhielten zusätzlich mit dem „Level 2 Award in Spirits“ eine Urkunde des internationalen Wine and Spirit Education Trust (WSET). Der in 36 Ländern anerkannte Ausbildungsgang zum Sommelier soll einen Beitrag zur Vermittlung zwischen Brenner und Konsumenten leisten, denn er bildet sozusagen die Brücke zwischen beiden Seiten. Er versteht es mit seinem Fachwissen, den Konsumenten die Edelbrände schmackhaft zu machen, kann Alternativen erklären und präsentieren.

Edelbrandsommeliers können auch Kombinationen erstellen, z. B. beim Genuss einer Zigarre, sie können auch Kompositionen durchführen, entweder im Zusammenspiel mit den verschiedenen Gängen eines anspruchsvollen Menüs oder bei der Erstellung von Cocktails.

Der Kurs wird vom österreichischen Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) in

(noch) Zusammenarbeit mit dem Verein Deutsche Edelbrandsommeliers e. V., dem Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V. und dem Bildungshaus Landvolkshochschule Kloster St. Ulrich angeboten. Die Qualifizierung besteht aus 14 intensiven Lehrgangstagen, einem Exkursionstag, einem Prüfungstag und erstreckt sich über eine Laufzeit von sechs Monaten.

Laut Ralf Mehlin, Brenner und Vorsitzender des Vereins Deutsche Edelbrandsommeliers e.V., haben die Obstbrände noch erhebliches Potential zur Steigerung ihres Anteils am hiesigen Spirituosenmarkt. Als wichtigen Baustein hierfür betrachtet er den gegenseitigen Erfahrungsaustausch in einem Netzwerk, wie es z. B. der Absolventenverein bieten kann.

Den Lehrgang abgeschlossen haben: Eberhard Baier, Konstanz, Silke Baur, Rottenburg, Manuel Böhler-Bizenberger, Feldberg, Edith Fitzke, Herbolzheim-Broggingen, Benjamin Fuchs, Konstanz, Johannes Geng, Staufen, Andreas Gerber, Arisdorf (CH), Verena Huber, Bad Peterstal-Griesbach, Markus Keßler, Bad Peterstal-Griesbach, Linda Koch, Völkersleier, Gabriele Moritz, Schliengen, Michael Sättler, Kappelrodeck, Karin Sigle, Weinstadt, Christoph Steffelin, Markdorf, Erich Steinle, Nordheim und Heiko Werner, Durbach.

Text und Bilder: Heinrich von Kobylinski

AROMEN
auf höchstem Niveau

- Aromen von A-Z für Ihre Spirituose
- Individuelle Produktentwicklung
- Höchste Qualitätsstandards
- Persönliche Beratung
- Schnelle Lieferung

VÖGELE
INGREDIENTS
www.voegele-lauffen.de