



Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®

Die Welt der Edelbrände entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen.

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 2022

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

Das Spezialistenseminar Der Schweizer Spirituosen-Sommelier® ist anspruchsvoll.
Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium genügend Zeit zu reservieren.

„Profis spucken, Laien schlucken.“

Auch wenn Sie Premium-Produkte degustieren bitten wir Sie, nach der Degustation zu spucken. Es liegt zudem auf der Hand, dass Sie an den Seminartagen wenn immer möglich mit den öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs sind.

In Zusammenarbeit mit:



Tag 1
Montag, 13. Juni 2022
Die Welt der Spirituosen

Durchführungsort
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Eröffnung
Florian Riekmann, Trainer, Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich
dipl. Hotelier/ Restaurateur HF, Erwachsenenbildner SVEB 1

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC)

ab 8:30	Welcome Coffee – Kaffee und Gipfeli	
9:00	Offizielle Seminareröffnung – Seminarziele und Programm – Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Florian Riekmann
9:30	Die Welt der Spirituosen – Geschichte und Herkunft von Edelbränden – lokale und globale Märkte, Verkaufsmengen	Arthur Nägele
10:30	Pause	
10:50	– Produktionsverfahren von Spirituosen – Einführung in die Degustationsmethode nach WSET® – Degustation aus verschiedenen Glasformen (Gruppenarbeit)	
13:00	Mittagessen	
14:00	Klare Spirituosen – Wodka – Gin & andere aromatisierte Spirituosen – Degustation	
16:00	Pause	
16:20	R(h)um – Geschichte & Herkunft – Produktionsmethoden – Degustation	
17:00	Zusammenfassung und Feedback Verabschiedung	

Tag 2
Dienstag, 14. Juni 2022
Die Welt der Spirituosen

Durchführungsort
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC)

- ab 8:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-up
- Weinbrände
 – Französische Weinbrände
 – Weinbrände der restlichen Welt
 – Degustation
- 11:30 Pause
- 11:50 Obstbrände
 – Geschichte & Herkunft
 – Produktionsmethoden
 – Degustation
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 Whisky aus Schottland und der restlichen Welt
 – Geschichte & Herkunft
 – Produktionsmethoden
 – Degustation
- 15:30 Pause
- 15:50 Tequila & Liköre
 – Geschichte & Herkunft
 – Produktionsmethoden
 – Degustation
- 17:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 3
Mittwoch, 22. Juni 2022
Umgang mit Spirituosen an der Bar

Durchführungsort
Hotelfachschule Belvoirpark, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referentin
Helma Jouck, langjährige Leiterin Oak Bar im Glärnischhof, Zürich

- ab 8:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-Up
- Bargeschichte und Kultur
 – Gläserkunde und Barutensilien
 – Mise en place
- 10:30 Pause
- 10:50 – Bargrundstock in Zusammenhang mit Spirituosen
 – Einkauf von Spirituosen für die Bar
 – Drinkgruppen kennenlernen
 – Freepouring training
- 13:00 Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 – Umgang mit Spirituosen in Cocktails
 – Rezeptierung eines Drinks
 – Klassisches Mixen von Spirituosen
 – Praktische Übungen
- 15:30 Pause
- 15:50 – Klassisches Shaken (Grasshopper und White Russian)
 – Americanstyle shaken (Yellow Submarine und Planters Punch)
 – Praktische Übungen
- 17:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 4
Montag, 27. Juni 2022
Food Pairing: Essen, Spirituosen und Zigarren

Durchführungsort
Hotelfachschule Belvoirpark, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, Dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC)

- ab 9:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 10:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-Up
- Grundlagen der Sensorik, Kombination von
 Speisen und Spirituosen
 – Analytische Degustation der Spirituosenproben
 – Bestimmen der Geschmackseigenschaften der Speisen
- 10:45 Kombination von Spirituosen und Speisen
 – Praktische Kombination von Spirituosen und Speisen
 – Zusammentragen der Ergebnisse
- 14:00 Pause
- 14:30 Zigarren
 – Herkunft und Herstellung
 – Professioneller Service
 – Kombination von Zigarren und Spirituosen
 – Praktische Übung
- 16:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 5
Montag, 4. Juli 2022
Herstellung von Spirituosen

Durchführungsort
Käasers Schloss, Schloss 17c, 5077 Elfingen

Referent
Ruedi Käser, Brennmeister und Inhaber von Käasers Schloss

- ab 8:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-up
 – Prüfungsvorbereitungen
- Herstellung von Spirituosen, erster Teil, Theorie
 – Einmaischen
 Rohmaterial, Verarbeitung, Einmischgebinde, Hilfsmittel und Maschinen
 – Destillation
 Destillationstechnik, diverse Destillationsgeräte Vor-, Mittel -und Nachlauf
 – Lagerung und Abfüllung
 geeignete Lagergebinde, geeignete Wasser zum Reduzieren, Reduktion
 auf Trinkstärke, Grobkalkulation vom Produkt
- 10:30 Pause
- 10:50 Herstellung von Spirituosen, zweiter Teil, Praxis
 – Brennen (Destillieren) Abtrennen Vor- Mittel- und Nachlauf
 – Degustation verschiedener Destillate (Steinobst, Wildfrüchte, etc.)
 – Reduktion, das gebrannte Destillat einstellen auf Trinkstärke
- 12:00 Gemeinsames Mittagessen
- 13:00 Praktische Arbeit
 – Abfüllen Flaschen - und Verschlusswahl
- Degustation, erster Teil
- 14:30 Pause
- 14.50 Degustation, zweiter Teil
- 17:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 6
Montag, 11. Juli 2022
Aktiver Verkauf von Spirituosen

Durchführungsort
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, ZHAW Sensorik-Lizenz Spirituosen-Sommelier und
Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs (IWSC)

- ab 8:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-up
- Bedeutung der Servicequalität
 – Die Rolle des Schweizer Spirituosen-Sommeliers®
 – Gästetypen und ihre Bedürfnisse
 – Alkoholgesetz im Umgang mit verschiedenen Gästegruppen
- 10:30 Pause
- 10:50 Das Verkaufsgespräch
 – Das Verkaufsrad
 – Nutzenformulierung
 – Empfehlung, Storytelling
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 Die Angebotsplanung
 – Die Angebotskarte mit Profil
 – Preiskalkulation
 – Auftrag für die Prüfung
- 16:00 Pause
- 16:20 Die Angebotskarte
 – Praktische Übung
 – Auftrag Spirituosenkarte für die Prüfung
- 17:00 Zusammenfassung und Feedback
 Verabschiedung

Tag 7
Dienstag, 12. Juli 2022
Schweizer Spirituosen-Vielfalt

Durchführungsorte
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent
Patrick Zbinden, Food Journalist und Genuss-Kurator, Präsident Schweizer Schnaps Forum

- ab 8:30 Welcome Coffee
 – Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Seminarbeginn
 – Themen, Zeitplan
 – Warm-up
- Marktübersicht und Rechtliches
 – Spirituosenkategorien Schweiz und Europa
 – Steinobst 1. Teil (Kirsch), mit Degustation
 – Gesetzesgrundlagen im Zusammenhang mit Spirituosen
- 10:30 Pause
- 10:50 Fehler in Destillaten
 – Die häufigsten Fehler in Destillaten
 – Sensorische Begriffe für Fehler und ihre Referenzen
 – Steinobst 2. Teil (u.a. AOP), mit Degustation
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 Kaffee & Schnaps, Spezialitäten in der Schweiz mit Degustation
 – Destillate auf Traubenbasis mit Degustation
- Lagerung und Konsum von Spirituosen
 – Beerendestillate mit Degustation
 – Wildfrüchte mit Degustation
- 15:15 Pause
- 15:45 Absinthe
 – Absinthe mit Degustation
 – Schweizer Aperitifs mit Degustation
- 16:30 Zusammenfassung und Feedback
- Gemeinsamer Aperitif
- 17:15 Verabschiedung

Tag 8
Mittwoch, 20. Juli 2022
Prüfungstag

Durchführungsort
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsverantwortung
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Der Prüfungsplan folgt

Welcome Coffee

- Kaffee und Gipfeli

Mündliche Prüfung gemäss separatem Prüfungsplan

- Vorstellen der Spirituosenkarte durch den Kandidaten
- Fragen zum Inhalt der Spirituosenkarte
- Vorstellung / Beratung von Spirituosen
- Zeit: 35 Minuten pro Kandidat

Schriftliche Prüfung WSET® Level 2 Award in Spirits

- 50 Multiple-Choice-Fragen
- Zeit: 60 Minuten

Degustation

- 2 Spirituosen verkosten und beschreiben
- Zeit: 20 Minuten

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, Juli 2021