

Ausbildung mit aromatischem Tiefgang: Gewürz-Sommelier werden

Sensorik, Qualität und Herkunft von Gewürzen gewinnen in Österreichs Fleischbranche an Bedeutung – Schulungen helfen, Kompetenz und Geschmack auf ein neues Niveau zu heben.



Das Zertifikat Gewürz-Sommelier® bzw. Gewürz-Sommelière® steht für fundiertes Fachwissen. Die Ausbildung umfasst Sensorik, Qualitätsprüfung, Aromakombinationen sowie rechtliche und ökologische Aspekte. © Unsplash md mahdi

Gewürz-Know-how als Wettbewerbsvorteil für Fleischer

Gewürze spielen in der Fleischverarbeitung eine zentrale Rolle. Ob in **Marinaden**, Würsten oder innovativen Convenienceprodukten – wer um die sensorischen Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von Kräutern, Gewürzen und Salzen weiß, kann nicht nur Geschmack optimieren, sondern auch auf

Trends reagieren. In Kulmbach wird dazu seit Jahren fundiertes Fachwissen vermittelt – ein Modell, das auch für Österreichs Lebensmittelhandwerk zunehmend an Relevanz gewinnt.

Sensorik schärfen, Qualität sichern

Im Zentrum der Gewürzschulungen stehen praxisnahe Inhalte für Profis aus dem Lebensmittelbereich. Dazu zählen:

- **Bewertung und Vergleich von Gewürz- und Kräuterqualitäten**
- **Einkaufskriterien für Rohstoffe**
- **Audits entlang der Lieferkette**
- **ESG-Kriterien und Nachhaltigkeitsaspekte**
- **Sensoriktraining mit Tastingware**
- **Anwendung zulässiger Produktbeschreibungen und Lebensmittelkennzeichnung**
- **Entwicklung neuer Produkte und Würzmischungen**

Für FleischerInnen und LandwirtInnen, die sich weiterentwickeln wollen, bietet die Kombination aus Theorie und Verkostung einen echten Mehrwert.

Einsatzbereiche: Vom Hof bis in die Theke

Ob Direktvermarktung, Fleischveredelung oder Feinkost – das Wissen um die richtigen Aromen eröffnet neue Möglichkeiten:

Landwirtschaft & Direktvermarktung: Kräuter und Gewürze aus eigener oder regionaler Produktion bieten Potenzial für Zusatzprodukte, Würzmischungen oder Kooperationen.

Fleischerei & Wurstproduktion: Neue Rezepturen, Grilltrends und Kundenbedürfnisse verlangen mehr als Standardgewürze. Sensorik-Know-how hilft, sich abzuheben.

Lebensmittelhandel: Beratungskompetenz zu Würzprodukten steigert das Vertrauen der Kundschaft – geschultes Personal ist

gefragt.

Lebensmittelindustrie: Gewürze ersetzen zunehmend künstliche Aromen. Wer hier mitreden will, braucht Expertise über Herkunft, Verarbeitung und Authentizität.

Ausbildung mit Tiefgang: Gewürz-Sommelier werden

Das **Zertifikat Gewürz-Sommelier®** bzw. Gewürz-Sommelière® steht für fundiertes Fachwissen. Die Ausbildung umfasst Sensorik, Qualitätsprüfung, Aromakombinationen sowie rechtliche und ökologische Aspekte. Auch Trends wie Superfoods, vegane Würzalternativen oder die Rückbesinnung auf alte Sorten werden aufgegriffen.

Nächster Lehrgang:

Im Frühjahr 2026 startet der nächste Durchgang. Interessierte können sich bereits jetzt vormerken lassen.

Terminübersicht Gewürz-Sommelier-Ausbildung (2026)

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

Auch in Österreich steigt das Interesse

In Österreich setzen immer mehr Metzgerbetriebe, Lebensmittelhandwerker und landwirtschaftliche Direktvermarkter auf Gewürz-Know-how. Die AMA-Marketing hat etwa in mehreren Studien den Trend zur Natürlichkeit und

Authentizität bei Fleisch- und Wurstwaren bestätigt. Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach Regionalität – auch bei Gewürzen. Kräuter aus dem Waldviertel, heimisches Steinsalz oder Bio-Gewürzmanufakturen sind bereits in vielen Theken zu finden.

<https://youtu.be/PqkKmuwfo7E?si=V6lNp5zAwpuD31b->

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at