

TIROLER  
SOMMELIER  
SCHULE



# Tiroler Sommelierschule

## #beagreatsommelier

WIFI. Wissen Ist Für Immer.

[tirol.wifi.at/sommelier](https://tirol.wifi.at/sommelier)

# Sommelier-Ausbildungen

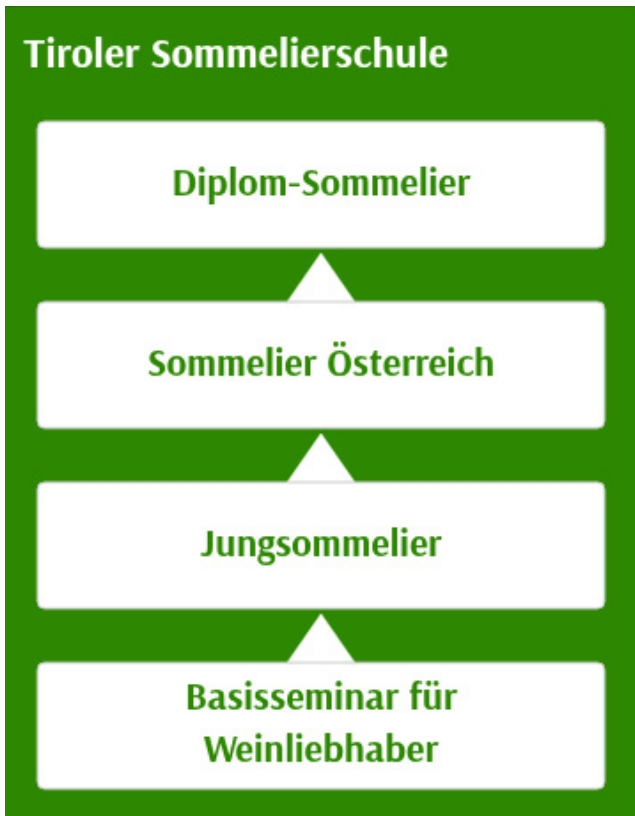
Alles fließt – das wusste schon der griechische Philosoph Heraklit. Als Motto für die Sommelier-Ausbildung bekommt dieser Ausspruch besonderen Charme.



Sie möchten Sommelier werden oder Ihre Wein Kenntnisse vertiefen? Dann sind Sie beim WIFI Tirol genau richtig. Unser umfassendes Kursportfolio reicht von der klassischen Ausbildung zum Diplom Sommelier über spezialisierte Themen wie Schaumwein, Orange? Wine, Zero & Low Getränke und Cool Climate Weine bis hin zu praxisnahen Programmen wie Weinservice & Verkauf. Ergänzt wird das Angebot durch inspirierende Events der Tiroler Genussakademie - von der Einführung in das 1×1 des Weins über Harmonie Workshops bis hin zu Erlebnisabenden.

Was nützt der beste Ferrari, wenn sein:e Besitzer:in bei den Reifen spart und der Grip in den Kurven fehlt? Was ist die schönste Spiegelreflexkamera wert, wenn ein günstiges Objektiv das Ergebnis trübt? Was hilft die exklusivste Besichtigungstour, wenn der/die Reiseleiter:in vor allem mit Wissenslücken glänzt? So ähnlich verhält es sich mit den Leistungen eines Sommeliers: Die Raffinesse einer Top-Küche und das Ambiente eines Spitzenhauses kommen erst so richtig zur Geltung, wenn bei den Getränken das Niveau nahtlos anschließt.

Aus diesem Grund genießt die Sommelier-Ausbildung in der Gastronomie einen hohen Stellenwert und benötigt ein entsprechendes fachliches Niveau. Der Sommelier ist die Kompetenz für Getränke im Haus. Er verknüpft die Bereiche Küche und Service, ist für den Aufbau, die Bestellung und Lagerung der Getränke verantwortlich und setzt sie perfekt in Szene. Dazu gehört solides Fachwissen, etwa über den Charakter verschiedener Weine, aber auch darüber, welche Getränke sich harmonisch mit welchen Speisen ergänzen und erst dadurch ein unvergessliches Erlebnis entstehen lassen. Es muss nicht immer Wein sein – der Sommelier kennt sich bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser, Saft und sogar Zigarren ebenso aus. Dabei geht es nicht darum, das Teuerste zu wählen – sondern darum, das Richtige zu empfehlen.



Ein guter Sommelier verfügt darüber hinaus über breite Allgemeinbildung, die er im wahrsten Sinne des Wortes in seine Arbeit einfließen lässt. Und natürlich braucht er ein feines und geschultes Sensorium, um das jeweilige Produkt in seiner gesamten Fülle zu verstehen und perfekt einsetzen zu können. Mit seiner sensiblen Wahrnehmung, seinem Fachwissen und seiner dezenten Art wird der Sommelier zu einem/einer Reiseleiter:in durch die Welt des Genusses. Er ist ein:e Mitarbeiter:in mit Stil, fernab des mittlerweile inflationär gebrauchten Begriffes „Lifestyle“. Diese feinsinnigen Kompetenzen benötigen die entsprechende Schulung und Entwicklung.

Das WIFI Tirol ist österreichweit die Nummer 1 in der Tourismus-Ausbildung und bietet Sommelier-Ausbildungen auf drei Leveln. Mit dem Ausbildungsleiter der Tiroler Sommelierschule Norbert Waldnig MAS, Weinakademiker und Diplom Sommelier hat das WIFI Tirol einen absoluten Profi in seinen Reihen. Dasselbe gilt für Dipl. Sommelière Carole Rohmoser-Stein, international gefragte Sommelierwettbewerb Trainerin, die ihr Wissen an die WIFI Teilnehmenden weitergibt.

Die erste Stufe in der Sommelier-Karriere ist die Ausbildung zum Jungsommelier. Danach folgt die Ausbildung zum Sommelier Österreich. Die Krönung stellt der Lehrgang zum Diplom-Sommelier dar. Jede dieser Stufen bietet die Chance zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung und ist eine Empfehlung für eine Karriere in den besten Häusern.



# Diplom-Sommelier

## Diplom-Sommelier

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS. 128 Std, 2140 Euro 

IBK Nr 85655.016 14.10.26-04.11.26 Mo-Fr 09:00-17:00

IBK Nr 85655.026 05.05.27-26.05.27 Mo-Fr 09:00-17:00  
1x Sa 09:00-17:00

Werden Sie zum Spezialisten auf dem Gebiet Wein. Der Diplom Sommelier ist nach dem Sommelier Österreich die höchste Stufe der WIFI-Sommeliarausbildungen. Dieser Lehrgang führt Teilnehmer:innen von der Ausbildung Sommelier Österreich direkt zum Diplom. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse zu den österreichischen Weinen und ergänzen Ihr Wissen zu internationalen Weingebieten und Weinen.

**Inhalte:** • Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte • Schaumweine / Fortifieds • Gourmetkunde • Führungskräfte training Weinpräsentation Englisch: Verkauf, Analyse, Beschreibung nach den Mastersommelier-Richtlinien

**Voraussetzungen:** Absolvierung und positiver Abschluss der Sommelier-Österreich-Ausbildung

**Abschluss:** Die Ausbildung wird mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Bei positivem Abschluss erhalten die Absolventen und Absolventinnen ein internationales Zeugnis und ein Diplom.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85655x](http://www.tirol.wifi.at/85655x) oder einfach QR-Code scannen.

## Diplom-Sommelier – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85656.016 20.11.26 Fr 09:00-13:00

IBK Nr 85656.026 21.06.27 Fr 09:00-13:00

Die schriftliche/praktische Prüfung berechtigt die Teilnehmer:innen der Diplom-Sommelier-Ausbildung zur Ablegung der mündlichen Diplom-Sommelier-Prüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85656x](http://www.tirol.wifi.at/85656x) oder einfach QR-Code scannen.

„Mehr Fachwissen bedeutet mehr Kompetenz. Mehr Kompetenz bedeutet mehr Erfolgserlebnisse. Mehr Erfolgserlebnisse bringen mehr Freude und Selbstvertrauen an der Arbeit.“



Norbert Waldnig MAS  
Ausbildungsleiter Tiroler Sommelierschule

## Diplom-Sommelier – Mündliche Prüfung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS. 8 Std, 198 Euro

IBK Nr 85657.016 26.11.26 Do 09:00-15:00

IBK Nr 85657.026 29.06.27 Di 09:00-15:00

Teilnehmer:innen der Diplom-Sommelier-Ausbildung schließen diese mit einer mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung qualifizieren Sie sich zum Diplom-Sommelier und erhalten ein Zeugnis und ein Diplom.

**Voraussetzungen:** Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung




Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85657x](http://www.tirol.wifi.at/85657x) oder einfach QR-Code scannen.



# Sommelier Österreich

## Sommelier Österreich

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 140 Std, 2140 Euro 

IBK	Nr 85652.016	12.10.26-31.10.26	Mo-Sa	09:00-17:00
IBK	Nr 85652.026	08.02.27-13.04.27	Mo Di	09:00-17:00
IBK	Nr 85652.036	03.05.27-26.05.27	Mo-Sa	09:00-17:00
LA	Nr 85652.606	21.09.26-14.10.26	Mo-Fr	09:00-17:00

Wein aus Österreich ist fixer Bestandteil einer guten Weinkarte. Kein Wunder: Österreichischer Wein steht für höchste Qualität und wird daher von Weinkennern und -kennerinnen hoch geschätzt. Umso gefragter sind bestens ausgebildete Sommeliers: Mit ihrem umfangreichen Fachwissen und ihrem topgeschulten Geschmackssinn stehen sie ihren Gästen beratend zur Seite und sorgen für unvergleichliche Genuss-Momente. Der Sommelier Österreich ist die zweite Stufe der insgesamt dreistufigen Sommelierausbildung, welche in Österreich angeboten wird.

**Inhalte:** • Aufgaben der Sommeliers • Geschichtliche Entwicklung und volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus • Weinbau in Österreich intensiv • Das österreichische Weingesetz • Weinbau und Kellertechnik intensiv • Weinverkauf und professionelles Service • Weinbeurteilung nach internationalem Standard • Weinkarte und Weinkalkulation • Getränkekunde intensiv, Bier, Destillate

**Zielgruppe:** • Führungskräfte • Restaurant-Fachkräfte • Mitarbeiter:innen im Weinhandel mit langjähriger Berufserfahrung

**Voraussetzungen:** • Absolventinnen und Absolventen der Jungsommelier-Ausbildung oder • Absolventinnen und Absolventen des Aufbaulehrganges 2 der Weinakademie Österreich oder • Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (ein Jahr bei Doppellehre) • Mindestalter 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)

**Abschluss:** Teilnehmer:innen der Ausbildung Sommelier Österreich schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung wird ein Zeugnis ausgestellt.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85652x](http://www.tirol.wifi.at/85652x) oder einfach QR-Code scannen.

„Gastronomie ist ein sehr intensives Metier, in dem die Konkurrenz nicht schläft. Durch die Ausbildung erweitert man sein Fachwissen und strahlt im Job Kompetenz und Souveränität aus.“



Carole Rohmoser-Stein, Dipl. Sommelière

## Sommelier Österreich – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 6 Std, 198 Euro

IBK	Nr 85653.016	18.11.26	Mi	09:00-13:00
IBK	Nr 85653.026	20.04.27	Di	09:00-13:00
IBK	Nr 85653.036	16.06.27	Mi	09:00-13:00
LA	Nr 85653.606	04.11.26	Mo ab 09:00	

Teilnehmer:innen der Ausbildung Sommelier Österreich schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung wird ein Zeugnis ausgestellt.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85653x](http://www.tirol.wifi.at/85653x) oder einfach QR-Code scannen.

## Sommelier Österreich – Mündliche Prüfung und Weinservice

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 198 Euro

IBK	Nr 85654.016	24.11.26	Mi	08:00-15:00
IBK	Nr 85654.026	23.04.27	Fr	08:00-15:00
IBK	Nr 85654.036	22.06.27	Fr	08:00-15:00
LA	Nr 85654.606	09.11.26	Mo ab 08:00	

**Voraussetzungen:** Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung Sommelier Österreich.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85654x](http://www.tirol.wifi.at/85654x) oder einfach QR-Code scannen.

# Jungsommelier

## Jungsommelier

WIFI-Experten. 80 Std, 1310 Euro		update land tirol	LEHRE. FÖRDERN
IBK	Nr 85674.016	23.11.26-04.12.26	Mo-Fr 09:00-17:00
IBK	Nr 85674.026	24.05.27-05.06.27	Mo-Fr 09:00-17:00 1x Sa 09:00-17:00
KB	Nr 85674.406	23.11.26-09.12.26	Mo-Do 09:00-17:00
KU	Nr 85674.506	08.03.27-19.03.27	Mo-Fr 09:00-17:00
LA	Nr 85674.606	19.10.26-02.11.26	Mo-Fr 09:00-17:00
LA	Nr 85674.616	20.01.27-24.03.27	Mi 09:00-17:00
LA	Nr 85674.626	07.06.27-18.06.27	Mo-Fr 09:00-17:00
SZ	Nr 85674.806	02.11.26-17.11.26	Mo-Do 09:00-17:00
SZ	Nr 85674.816	12.04.27-27.04.27	Mo-Do 09:00-17:00
LZ	Nr 85674.906	25.01.27-22.03.27	Mo Di 09:00-17:00

Die Sommelier-Ausbildung in Österreich ist dreistufig aufgebaut. Wenn Sie bisher noch wenig mit Wein zu tun hatten und Ihr Wissen über Anfängerkenntnisse nicht hinausreicht, ist die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière genau richtig für Sie. Hier eignen Sie sich Wein-Wissen von der Pike auf an. Die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière legt den Schwerpunkt auf das Weinland Österreich und seine Weine. Sie machen sich mit Ihren künftigen Aufgaben als Sommelière/Sommelier vertraut. Dazu lernen Sie, wie Wein an- und ausgebaut wird. Sie erfahren, was es mit der Sprache auf dem Etikett auf sich hat und welche Gesetze rund um den Wein gelten. Wein ist die Basis der Jungsommelier-Ausbildung. Sie werden sich jedoch auch mit anderen Getränken wie Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee und Fruchtsäften beschäftigen. Und schließlich lernen Sie, Ihre Gäste bei der Wahl ihrer Getränke fachkundig zu beraten.

**Inhalte:** • Aufgaben des Sommeliers • Weinbau und Kellertechnik • Weinbauland Österreich • Weinbeschreibungen • Harmonie von Speisen und Trank • Getränkekunde • Internationale Weinpflanzen und deren Weine • Weinservice Tiroler Sommelierverein



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85674x](http://www.tirol.wifi.at/85674x) oder einfach QR-Code scannen.

„In der Welt des Weins und der Gastronomie sind Wissen und Leidenschaft die Zutaten, die den Geschmack des Erfolgs ausmachen. Mit jeder Ausbildung fügen wir eine neue Nuance hinzu und entdecken unsere Stärken.“



Pascal Dinda, Dipl. Sommelier  
Präsident Tiroler Sommelierverein



## Jungsommelier – Schriftliche Prüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 190 Euro

IBK	Nr 85675.016	16.12.26	Mi	09:00-11:00
IBK	Nr 85675.026	23.06.27	Mi	09:00-11:00
KB	Nr 85675.406	22.12.26	Di	ab 09:00-
KU	Nr 85675.506	05.04.27	Mo	9:00-11:00
LA	Nr 85675.606	25.11.26	Mi	ab 09:00
LA	Nr 85675.616	29.06.27	Di	ab 09:00
LA	Nr 85675.626	31.03.27	Mi	ab 09:00
SZ	Nr 85675.806	01.12.26	Di	09:00-13:00
SZ	Nr 85675.816	11.05.27	Di	09:00-13:00
LZ	Nr 85675.906	26.04.27	Do	09:00-11:00

*Zulassungsbedingungen:* • Kursbesuch • Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: Erster Prüfungstag)



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85675x](http://www.tirol.wifi.at/85675x) oder einfach QR-Code scannen.

## Jungsommelier – Praktische Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 190 Euro

IBK	Nr 85676.016	16.12.26	Mi	10:00-15:00
IBK	Nr 85676.026	23.06.27	Mi	10:00-15:00
KB	Nr 85676.406	22.12.26	Di	ab 09:00
KU	Nr 85676.506	05.04.27	Mo	10:00-16:00
LA	Nr 85676.606	25.11.26	Mi	ab 11:00
LA	Nr 85676.616	29.06.27	Di	ab 11:00
LA	Nr 85676.626	31.03.27	Mi	ab 11:00
SZ	Nr 85676.806	01.12.26	Di	10:00-15:00
SZ	Nr 85676.816	11.05.27	Di	10:00-15:00
LZ	Nr 85676.906	26.04.27	Mo	ab 11:00

Nach der schriftlichen Prüfung stellen Sie nun auch Ihr praktisches Können unter Beweis.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85676x](http://www.tirol.wifi.at/85676x) oder einfach QR-Code scannen.



# Weinseminare

Der weltweite Trend zu hochwertigen Schaumweinen erreicht 2026 einen neuen Höhepunkt.

## A Sparkling Tour around Europe – Die globale Schaumwein Session

Dipl. Sommelière Carole Rohrmoser-Stein. 8 Std, 275 Euro

IBK	Nr 85658.016	10.11.26	Di	09:00-17:00
IBK	Nr 85658.026	01.06.27	Di	09:00-17:00
LA	Nr 85658.606	16.12.26	Mi	09:00-17:00
LA	Nr 85658.616	30.03.27	Mi	09:00-17:00

Premium-Schaumweine stehen im Zentrum eines dynamischen Marktbooms, der Produzenten, Sommeliers und Weinliebhaber gleichermaßen begeistert. Dieser Kurs begleitet die

Sparkling Tour – eine sensorische und fachliche Reise durch die bedeutendsten Schaumweinregionen Europas.

Im Fokus stehen fundierte Verkostungsvergleiche zwischen sechs großen Stilwelten: • Champagne – das Maß aller Dinge • Franciacorta – Italiens elegante Antwort • Prosecco – Fresh, Fun, Frizzante • Crémant – regionale Vielfalt mit Finesse • Cava – Spaniens Traditionsperle im Wandel • Sekt – deutschsprachige Qualitätsoffensive Der Tag vermittelt profundes Wissen, sensorische Kompetenz und internationale Perspektiven auf die Schaumweinwelt von heute und morgen.

**Inhalte:** • Einführung in den globalen Schaumweinmarkt • Produktionsmethoden im Vergleich (Méthode Traditionnelle, Charmat, etc.) • Regionale Stilistik und Terroir-Einflüsse • Detaillierte Porträts der sechs Schaumweinregionen • Verkostungsraster und professionelle Bewertungsmethoden • Markttrends, Qualitätsstufen und Preisstrukturen • Empfehlungen für Food Pairings und Servierkultur

**Zielgruppe:** • Sommeliers und angehende Sommeliers • Wein-fachhändler und Gastronomieprofis • Weinakademiker und Studierende • Weinliebhaber mit Anspruch



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85658x](http://www.tirol.wifi.at/85658x) oder einfach QR-Code scannen.

## Cool Climate Rising – neue Regionen und Stilistiken

Dipl. Sommelière Carole Rohrmoser-Stein. 4 Std, 195 Euro

IBK	Nr 85660.016	14.12.26	Mo	14:00-18:00
IBK	Nr 85660.026	10.05.27	Mo	18:00-21:45

Kühle Weinregionen erleben weltweit einen bemerkenswerten Aufschwung. Klimatische Veränderungen, neue Anbaugelände in höheren Lagen oder Breitengraden, maritime Einflüsse sowie innovative Stilistiken prägen die Zukunft des Weinbaus. Cool Climate Rising widmet sich genau diesen Entwicklungen und zeigt, wie Winzer:innen in kühleren Zonen neue Qualitätsmaßstäbe setzen können.

**Inhalte:** • Neue und wiederentdeckte Regionen: • Skandinavien • Baltikum • Alpenraum & Hochlagen • Tasmanien • Oregon & British Columbia • Patagonien • Japan (Nagano, Hokkaido) • Stilistiken im Wandel: • Präzision & Frische • uvm.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85660x](http://www.tirol.wifi.at/85660x) oder einfach QR-Code scannen.

## 10 Jahre später ... die Dekade im Glas – Jung & Gereift...ein Wein, zwei Welten

Dipl. Sommelière Carole Rohrmoser-Stein. 4 Std, 195 Euro

IBK	Nr 85661.016	15.12.26	Di	14:00-18:00
IBK	Nr 85661.026	12.04.27	Mo	18:00-21:45

Wie verändert sich ein Wein wirklich im Laufe der Zeit? Welche Aromen verschwinden, welche entstehen, und wie wandelt sich Struktur, Textur und die Persönlichkeit des Weines? Dieser Kurs lädt dazu ein, genau diese Fragen nicht nur theoretisch, sondern sensorisch zu beantworten. Im Mittelpunkt stehen jeweils zwei Fassungen desselben Weins: einmal jung, frisch und ungestüm – und einmal zehn Jahre gereift, entwickelt und voller Geschichten. Dieser direkte Vergleich eröffnet eine faszinierende Doppelperspektive, die selbst erfahrene Verkoster:innen immer wieder überrascht und fasziniert.

**Inhalte:** • Verkostung von Weinpaaren: jung vs. 10 Jahre gereift • Einführung in Reifeprozesse, Oxidation, Reduktion und Flaschenentwicklung • uvm.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85661x](http://www.tirol.wifi.at/85661x) oder einfach QR-Code scannen.

## PRÜFUNGSRELEVANT für Sommelier Österreich Genuss ohne Alkohol – Kreative Foodpairing-Konzepte

Dipl. Sommelière Carole Rohrmoser-Stein. 8 Std, 275 Euro

IBK	Nr 85662.016	04.11.26	Mi	09:00-17:00
IBK	Nr 85662.026	14.04.27	Mi	09:00-17:00
IBK	Nr 85662.036	08.06.27	Di	09:00-17:00
LA	Nr 85662.606	17.12.26	Do	09:00-17:00
LA	Nr 85662.616	31.03.27	Mi	09:00-17:00

Ob Zero-Weine, Low-ABV-Cocktails, alkoholfreie Destillate oder moderne Fermentationsgetränke – die Kategorie entwickelt sich dynamisch und prägt das Konsumverhalten einer neuen Generation.

Zero & Low widmet sich dieser Entwicklung und zeigt, wie Produzenten, Gastronomie und Handel auf den Trend reagieren.

*Dieser Kurs soll:*

- Die Vielfalt alkoholfreier und leichter Getränke systematisch darstellen
- Sensorische Kompetenz im Umgang mit Zero & Low stärken
- Markttrends, Zielgruppen und Konsumverhalten beleuchten
- Die Möglichkeit bringen, unterschiedlicher Getränke zu verkosten
- umv.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85662x](http://www.tirol.wifi.at/85662x) oder einfach QR-Code scannen.

## Orange Wine – Tradition, Trend oder Revolution im Glas?

Dipl. Sommelière Carole Rohrmoser-Stein. 4 Std, 195 Euro

IBK	Nr 85663.016	30.11.26	Mo	18:00-21:45
IBK	Nr 85663.026	05.04.27	Mo	18:00-21:45

Orange Wine polarisiert, fasziniert und sorgt seit einigen Jahren für Gesprächsstoff in der Weinwelt. Doch was steckt wirklich dahinter? Eine jahrtausendealte Methode, die wiederentdeckt wurde, oder ein kurzlebiger Hype, der vor allem in der Naturweinszene gefeiert und durch Social Media befeuert wird? Unsere Verkostung widmet sich genau dieser Frage. Gemeinsam tauchen wir ein in die Welt der maischevergorenen Weißweine, die irgendwo zwischen Weiß, Rot und völlig eigenständig stehen. Wir beleuchten Herkunft, Herstellung und Stilistik, vergleichen traditionelle Interpretationen mit modernen Ansätzen und diskutieren, warum Orange Wine gerade heute wieder so präsent sein darf.

*Was erwartet die Teilnehmerinnen und Teilnehmer:*

- Sensorische Reise durch verschiedene Regionen und Stilrichtungen
- Hintergrundwissen zu Geschichte, Technik und rechtlichen Rahmenbedingungen
- Vergleich klassischer und zeitgenössischer Interpretationen
- Austausch über Markttrends, Konsumentenwahrnehmung und Zukunftspotenzial



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85663x](http://www.tirol.wifi.at/85663x) oder einfach QR-Code scannen.



## Tiroler Genussakademie: Einführung in das 1x1 des Weins

WIFI-Experten. 4 Std, 149 Euro

IBK Nr 85718.016 16.10.26 Fr 18:00-21:45

In diesem Genussseminar geht es um die verschiedenen Rebsorten in Österreich und ihren Geruch und Geschmack. Auf ganz leichte und einfache Art lernen Sie die Unterschiede von Grünem Veltliner, Riesling, Chardonnay, Zweigelt, Cabernet und Co. kennen - außerdem erfahren Sie, welches Glas zu welchem Wein passt und die Antworten auf die wichtigsten Fragen rund um die richtige Genusskultur.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85718x](http://www.tirol.wifi.at/85718x) oder einfach QR-Code scannen.



## Tiroler Genussakademie: Wein und Harmonie

WIFI-Experten. 4 Std, 149 Euro

IBK Nr 85722.016 12.03.27 Fr 18:00-21:45

RE Nr 85722.706 11.06.27 Fr 18:00-21:45

Von erfrischenden Weißweinen bis hin zu kraftvollen Rotweinen bietet Österreich eine breite Palette von Sorten an, die für jeden Geschmack geeignet sind. Österreichs Weine passen perfekt zu einer Vielzahl von Gerichten und sind die perfekte Ergänzung für Ihre nächste Dinnerparty oder ein gemütliches Abendessen zu Hause. Besuchen Sie unsere Genussakademie und genießen Sie einen Hauch der österreichischen Weinkultur.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85722x](http://www.tirol.wifi.at/85722x) oder einfach QR-Code scannen.

## Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 13 Std, 319 Euro

IBK Nr 85705.016 25.09.26-26.09.26 Fr 14:00-20:30  
Sa 09:00-16:30

IBK Nr 85705.026 13.11.26-14.11.26 Fr 14:00-20:30  
Sa 09:00-16:30

IBK Nr 85705.036 05.03.27-06.03.27 Fr 14:00-20:30  
Sa 09:00-16:30

IBK Nr 85705.046 07.05.27-08.05.27 Fr 14:00-20:30  
Sa 09:00-16:30

Wenn Sie sich schon immer näher mit österreichischem Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie Wissenswertes zum Thema Österreichischer Wein: • Weinsensorik und Weinsprache • Das Weinland Österreich und seine Geschichte • Weinbaugebiete und Sortenkunde • Arbeiten im Weingarten • Methoden der Vinifizierung • Das österreichische Weingesetz • Tisch- und Trinkkultur • Verkostung typisch österreichischer Weine Eine kleine Abschlussprüfung beschließt das Basisseminar und berechtigt zum Besuch des weiterführenden Aufbauseminars 1. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85705x](http://www.tirol.wifi.at/85705x) oder einfach QR-Code scannen.

# Führungskräfte-Akademie

## Beschwerdekultur im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std, 275 Euro

IBK	Nr 85206.016	23.09.26	Mi	09:00-17:00
KB	Nr 85206.406	07.06.27	Mo	09:00-17:00
KU	Nr 85206.506	03.11.26	Di	09:00-17:00
LA	Nr 85206.606	24.11.26	Di	09:00-17:00
LA	Nr 85206.616	13.05.27	Di	09:00-17:00

Der Gast hat immer recht! Und wenn er ausnahmsweise einmal nicht recht hat, was dann? Wer von uns bleibt schon von Beschwerden verschont? Können Sie es sich leisten, eine Beschwerde nicht positiv und bestens zu erledigen? Sie erlernen den richtigen Umgang mit Beschwerden und schwierigen Gästen.

**Inhalte:** • Grundlagen des Verhaltens • Die Konfliktschleife • Dramaturgie einer Beschwerde • Die Schuldfrage • Meinen Anteil an der Situation erkennen • Auswirkungen erkennen • Lösungen erarbeiten • Verhaltenstraining

**Zielgruppe:** Unternehmer:innen wie auch Mitarbeiter:innen in der Gastronomie und Hotellerie



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85206x](http://www.tirol.wifi.at/85206x) oder einfach QR-Code scannen.

## Weinservice und Verkauf

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 275 Euro

IBK	Nr 85692.016	21.01.27	Do	09:00-17:00
-----	--------------	----------	----	-------------

Die Gäste im Tourismus kaufen keine Produkte und Dienstleistungen, keine Hardfacts oder Produktmerkmale, keine Tiefpreise und Rabatte: Kunden kaufen Emotionen! Und es gibt nicht einen ganz großen Kaufknopf – es gibt eine Fülle davon.

**Wir entdecken sie gemeinsam:** • Selbstblockaden entlarven und auflösen • Das neue Wissen aus der Gehirnforschung umgewandelt für den Tourismus • Werden Sie zum/zur emotionalen Top-Verkäufer:in, der/die mit Begeisterung berät und verkauft. • Weinservice • Weinberatung

**Zielgruppe:** • Mitarbeiter:innen aus Hotellerie und Gastronomie



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85692x](http://www.tirol.wifi.at/85692x) oder einfach QR-Code scannen.

## Die Kraft in dir! Relax!

### Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 265 Euro

LA	Nr 85205.606	29.10.26	Do	09:00-17:00
----	--------------	----------	----	-------------

An diesem Tag tauchen Sie in die Welt der Achtsamkeit und der Meditation ein • Sie lernen die Zusammenhänge Ihres Denkens und Ihrer Gefühle kennen • Sie lernen, wie Ihr Gehirn tickt und was Sie brauchen, um im Stress die Ruhe zu bewahren • Sie lernen die Wirkung von Meditation kennen • Sie lernen Ihre eigene Stärke kennen • Sie bekommen Tipps und Tricks für mehr Balance in Ihrem Leben



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter [www.tirol.wifi.at/85205x](http://www.tirol.wifi.at/85205x) oder einfach QR-Code scannen.



### Maßgeschneiderte Bildungslösungen

Führungskräfte- und Weinseminare sind hervorragend geeignet, um als Firmen Intern Training (FIT) bei Ihnen im Betrieb maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse umgesetzt zu werden.



Unser Gastrocoach Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS, steht für Begeisterung in der Dienstleistung und nutzenorientierte Aus- und Weiterbildungskonzepte.



## Für Sie da:

### **WIFI der Wirtschaftskammer Tirol**

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

### **Kursangebote, Anmeldung und Organisation**

Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299

e: christine.herr@wktirol.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

**Stand:** Juni 2026



Direkt zu den Kursen oder unter  
[tirol.wifi.at/sommelier](https://tirol.wifi.at/sommelier)