



TIROLER
SOMMELIER
VEREIN

TIROLER
SOMMELIER
SCHULE



Tiroler Sommelierschule

#beagreatsommelier

WIFI. Wissen Ist Für Immer.

tirol.wifi.at/sommelier

Sommelier-Ausbildungen

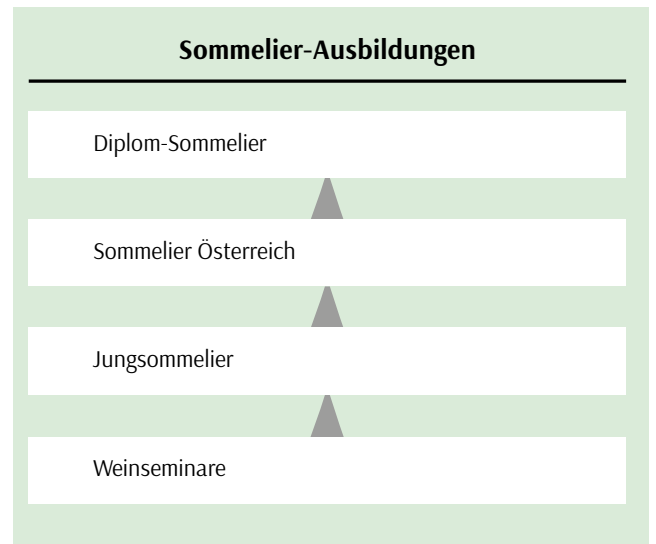


Was nützt der beste Ferrari, wenn sein:e Besitzer:in bei den Reifen spart und der Grip in den Kurven fehlt? Was ist die schönste Spiegelreflexkamera wert, wenn ein günstiges Objektiv das Ergebnis trübt? Was hilft die exklusivste Besichtigungstour, wenn der/die Reiseleiter:in vor allem mit Wissenslücken 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.

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



Das WIFI Tirol ist österreichweit die Nummer 1 in der Tourismus-Ausbildung und bietet Sommelier-Ausbildungen auf drei Levels. 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. Sommeliers Carole Rohrmoser-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, 2090 Euro 

IBK Nr 85655.025 06.05.26-27.05.26 Mi-Sa 09:00-17:00
Mo-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 Weinregionen und Weinen. Inhalte der Ausbildung zum Diplom Sommelier • 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/856555 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 85657.025 24.06.26 Mi 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/856575 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Sommelier – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

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

IBK Nr 85656.025 17.06.26 Mi 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/856565 oder einfach QR-Code scannen.



Sommelier Österreich

„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 Rohrmoser-Stein, Dipl. Sommelière

Sommelier Österreich

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS. 140 Std, 2090 Euro 

IBK Nr 85652.025 02.02.26-01.04.26 Mo Di 09:00-17:00

IBK Nr 85652.035 04.05.26-27.05.26 Mo-Sa 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 top-geschulten 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 Weinbaues • 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/856525 oder einfach QR-Code scannen.

Sommelier Österreich – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

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

IBK Nr 85653.025 14.04.26 Di 09:00-14:00

IBK Nr 85653.035 16.06.26 Di 09:00-14:00

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/856535 oder einfach QR-Code scannen.

Sommelier Österreich – Mündliche Prüfung und Weinservice

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

IBK Nr 85654.025 21.04.26 Di 08:00-15:00

IBK Nr 85654.035 26.06.26 Fr 08:00-15:00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856545 oder einfach QR-Code scannen.



Jungsommelier

„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

WIFI-Experten. 80 Std, 1260 Euro  

IBK	Nr 85674.025	26.05.26-06.06.26	Di-Sa Mo-Sa	09:00-17:00 09:00-17:00
KU	Nr 85674.505	09.03.26-20.03.26	Mo-Fr	09:00-17:00
LA	Nr 85674.615	01.06.26-15.06.26	Mo-Fr	09:00-17:00
LA	Nr 85674.625	21.01.26-25.03.26	Mi	09:00-17:00
SZ	Nr 85674.815	13.04.26-28.04.26	Mo-Do	09:00-17:00
LZ	Nr 85674.905	08.04.26-23.04.26	Mo-Do	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 Weinländer und deren Weine • Weinservice Tiroler Sommelierverein

Voraussetzungen: Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: Erster Prüfungstag)



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856745 oder einfach QR-Code scannen.

Jungsommelier – Schriftliche Prüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 190 Euro

KU	Nr 85675.505	30.03.26	Mo	ab 09:00
LA	Nr 85675.615	30.06.26	Di	ab 09:00
LA	Nr 85675.625	01.04.26	Mi	ab 09:00
SZ	Nr 85675.815	12.05.26	Di	09:00-13:00
LZ	Nr 85675.905	04.05.26	Do	09:00-11:00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856755 oder einfach QR-Code scannen.



Jungsommelier – Praktische Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 190 Euro

IBK	Nr 85676.025	18.06.26	Mi	10:00-15:00
KU	Nr 85676.505	30.03.26	Mo	ab 09:00
LA	Nr 85676.615	30.06.26	Di	ab 11:00
LA	Nr 85676.625	01.04.26	Di	ab 11:00
SZ	Nr 85676.815	12.05.26	Di	10:00-15:00
LZ	Nr 85676.905	04.05.26	Do	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/856765 oder einfach QR-Code scannen.

Weinseminare

Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 13 Std, 309 Euro

IBK	Nr 85705.035	06.03.26-07.03.26	Fr	14:00-20:30
			Sa	09:00-16:30
IBK	Nr 85705.045	08.05.26-09.05.26	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 Aufbau-seminars 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/857055 oder einfach QR-Code scannen.



Tiroler Genussakademie: Einführung in das 1x1 des Weins

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS. 4 Std, 149 Euro

IBK	Nr 85718.015	17.10.25	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/857185 oder einfach QR-Code scannen.

Tiroler Genussakademie: Wein und Harmonie

WIFI-Experten. 4 Std, 149 Euro

IBK	Nr 85722.015	13.03.26	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/857225 oder einfach QR-Code scannen.

Führungskräfte-Akademie

Beschwerdekultur im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std, 265 Euro

KB Nr 85206.405 08.06.26 Mo 09:00-17:00

LA Nr 85206.615 22.06.26 Mo 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 Nach diesem Seminar erhalten Unternehmer:innen wie auch Mitarbeiter:innen in der Gastronomie und Hotellerie eine veränderte Einstellung zu Beschwerden und eine andere Gesprächskultur. Diese Chance gilt es zu nützen!

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852065 oder einfach QR-Code scannen.

Storytelling und Verkauf im Restaurant

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig MAS. 8 Std, 250 Euro

IBK Nr 85692.015 11.03.26 Mi 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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856925 oder einfach QR-Code scannen.



Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

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

IBK Nr 85205.015 25.09.25 Do 09:00-17:00

LA Nr 85205.605 30.10.25 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/852055 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: Jänner 2026



Direkt zu den Kursen oder unter
tirol.wifi.at/sommelier