

Aufbauseminar Sensorik für Mitarbeitende in der Gastronomie mit Sommelier Philipp Künemund

Montag, 26. Oktober 2026
von 16.00 – 17.30 Uhr

Dieses Seminar richtet sich an Mitarbeitende in der Gastronomie, die bereits an unserem Basisseminar „vinophiles Know-how“ teilgenommen haben und ihr Wissen in Sachen Wein vertiefen möchten.



Im Fokus steht die Sensorik als Werkzeug im gastronomischen Alltag. Durch gezielte Vergleichsproben schulen wir Wahrnehmung, das Vermögen zur Differenzierung und einer verständlichen Weinbeschreibung im Austausch mit den Gästen.

Der Schwerpunkt des Seminars liegt auf der gemeinsamen Erarbeitung von Aroma- und Geschmacksprofilen der zur Probe stehenden Weine. Anschließend wird diskursiv erörtert, wie man diese Information beschreibt und erläutert, um den Gästen das sensorische Erlebnis eines Weines auf charmante und präzise Weise zu vermitteln.

Fakten zum Seminar

6 Weine im Vergleich

maximal 10 Teilnehmende

Preis pro Person: Euro 50.--. Für Kund*innen und deren Mitarbeitende: Euro 25.--

Teilnahmevoraussetzung: Der vorherige Besuch unseres Seminars „vinophiles Know-how“.

Wo: F.X. Muschelkalk, Dreimühlenstraße 32, 80469 München

Anmeldung bitte direkt an pk@linke-weine.de.



Philipp Künemund, IHK-geprüfter Sommelier

Seine beruflichen Stationen waren unter anderem die Gourmetrestaurants Tantris, Schloss Lerbach und Dallmayr. Seit Anfang 2014 ist Philipp Künemund bei der Linke Weinhandelsgesellschaft mbH.

Seit Mai 2017 ist er nebenberuflich als Vizepräsident der Sommelier Union Deutschland e.V. und seit 2024 als Prüfer bei der IHK Akademie München tätig.



Linke
Weinhandels-
gesellschaft mbH

