

Allgemeine Informationen

Wann

17.04. bis 10.07.2026

Anmeldeschluss: 13.04.2026

Wo

Die Weiterbildung findet an verschiedenen interessanten Plätzen in der Region statt, wie dem Staatsweingut Blankenhornsberg in Ihringen, dem Weingut Engler in Müllheim, dem Markgräfler Museum in Müllheim oder in den Rebbergen um Auggen.

Wie oft

7 Termine

45 Unterrichtseinheiten

Kursgebühr

175 Euro inkl. Weinproben und Verkostungen

Zielgruppe

Gastgeber*innen (Hoteliers, Gastronomen*innen, Mitarbeiter*innen in Gastronomie/Tourismus/Winzergenossenschaften/Weingütern, Vermieter*innen) im Naturpark Südschwarzwald

Dozententeam

Franziska Collura, Weintourismus, Schwarzwald
Tourismus GmbH

Signe Gau, Weinakademikerin, Weinerlebnisführerin

Thomas Kaltenbach, Weinbauinstitut Freiburg

Jan Merk, Historiker, Leiter des Dreiländermuseums
Lörrach,

Martin Schmidt, Winzermeister

Deutsches Weininstitut GmbH (DWI)



Abschluss

Der Lehrgang schließt mit dem Diplom „Naturpark-Gastgeber*in Wein Spezial“ und dem Zertifikat „Anerkannter Berater für deutschen Wein“ ab.

Voraussetzungen sind eine regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme sowie die bestandene Prüfung des DWI. Sollten Teilnehmende bereits auf anderem Wege das Zertifikat für den anerkannten Berater erworben haben, kann dieses anerkannt und muss nicht wiederholt werden.

Veranstalter

Volkshochschule Markgräflerland

Naturpark Südschwarzwald

Projekt „Erlebnismarke Badische Weinstraße“/

Schwarzwald Tourismus GmbH

Information und Anmeldung

VHS Markgräflerland e. V.

Gerbergasse 8

79379 Müllheim

07631 16686

info@vhs-markgraeferland.de

www.vhs-markgraeferland.de



„ *Wer je den Schwarzwald erlebt hat,
weiß, wie vielfältig seine einzigartige
Landschaft ist. Dass seine Schönheit
erhalten bleibt, dafür trägt der Naturpark
Südschwarzwald Sorge. Er ist Garant
für den Schutz und die nachhaltige
Entwicklung der Region und dafür,
dass alle diese besondere Natur- und
Kulturlandschaft erleben und genießen
können.*

© 2026 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Zustimmung
des Herausgebers Naturpark Südschwarzwald e. V. | **Fotos** Badischer Wein, Eberle,
Erich Spiegelhalter/STG, Hotz/STG, Quint, Schmotz/STG, Semet/STG |
Gestaltung Valerie Bässler, Katrin Fritz | **Text** Stefanie Heuberger

Naturpark Südschwarzwald

Haus der Natur

Dr.-Pilet-Spur 4

79868 Feldberg

Tel. 07676 9336-10

info@naturpark-suedschwarzwald.de

www.naturpark-suedschwarzwald.de

Dieses Projekt wurde gefördert durch den
Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des
Landes Baden-Württemberg und der
Lotterie Glücksspirale.

Gefördert durch  Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

 **Naturpark
Südschwarzwald** Gefördert durch die
GlücksSpirale

Sponsoren und Partner
des Naturparks:





Fortbildung
ab 17.04.2026

„echte Gastlichkeit“ Diplom
„Naturpark-Gastgeber*in
Wein Spezial“



Naturpark
Südschwarzwald

Weiterbildung zum Gastgeber Wein Spezial

VHS-Lehrgang mit Diplom „Naturpark-Gastgeber*in Wein Spezial“ und Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ (DWI).

Im touristischen Serviceangebot werden neue und spannende Angebote, Erlebnisführungen und die persönliche Betreuung der Gäste immer wichtiger, um einen unvergesslichen Urlaub zu garantieren. Der Weintourismus spielt in unserer Region dabei eine immer größere Rolle und erfährt eine zunehmende Professionalisierung.

Mit der Zusatzqualifikation „Naturpark-Gastgeber*in Wein Spezial“ wollen wir mit einem vielseitigen Kursprogramm, gestaltet von einem erfahrenen Dozententeam, weinkompetente Gastgeberinnen und Gastgeber für den Naturpark Südschwarzwald ausbilden.

Lassen Sie sich begeistern von dem spannenden Wissen über das Thema Wein in den unterschiedlichsten Facetten und erfahren Sie, wie Sie diese Informationen kreativ und kurzweilig für Ihre Gäste umsetzen können. Darüber hinaus enthält der Lehrgang die Ausbildung des Deutschen Weininstituts (DWI) zum „Anerkannten Berater für Deutschen Wein“ mit Abschlusstest und Zertifikat.

Gehen Sie mit uns auf eine Weinentdeckungstour der besonderen Art.



Wein & Tourismus

Termin: 17.04.2026, 14:00 – 18:00 Uhr

Dozentin: Franziska Collura

Ort: Staatsweingut Freiburg Blankenhornsberg bei
Ihringen am Kaiserstuhl

Einführung in das Thema Weintourismus: Welche Aspekte gehören zu diesem Bereich? Warum gehen Tourismus und Weinanbau Hand in Hand? Welche wein-touristischen Highlights gibt es im Weinland Baden? Diese Themen werden wir im Staatsweingut Freiburg, einem touristisch sehr aktiven Weingut, direkt vor Ort erfahren. Darüber hinaus stellen wir Leuchtturmprojekte wie die „Weinerlebnisführer Baden-Württemberg“, aber auch touristische Angebote wie die Badische Weinstraße, Weinwanderwege und Weinorte vor.

Wein & Veranstaltungen

Termin: 28.04.2026, 13:00 – 17:00 Uhr

Dozentin: Signe Gau

Ort: Weingut Engler, Moltkeplatz 2, Müllheim

Anhand einer Weinprobe werden verschiedene Teil-aspekte zum Thema „Wie führe ich eine erfolgreiche Veranstaltung“ erläutert: Wie leite ich eine Gruppe? Was mache ich mit schwierigen Kundinnen und Kunden und vor allem: Was erwarten die Teilnehmenden? Dazu gibt es Tipps und Hinweise zur Planung und Durchführung für weitere attraktive Weinerlebnisse und Events.



Weinberg & Keller

Termin: 22.05.2026, 14:00 – 18:00 Uhr

Dozent: Martin Schmidt

Ort: Winzergenossenschaft Auggen an der B3

Winzermeister Martin Schmidt, lange Jahre auch Vorsitzender der Winzergenossenschaft in Auggen, führt durch die Markgräfler Reben und erläutert Themen wie die Entwicklung der Weinrebe, Vegetationszyklen der Rebe, die Arbeiten im Weinberg, Krankheiten, Schädlinge und Bekämpfungsmethoden sowie Themen des modernen Weinbaus wie Ertragsregulierung oder Traubenqualität. Zudem gibt er einen Einblick in die Arbeit eines Winzers und Kellermeisters. Er steht für Fragen rund um das Themenfeld Wein zur Verfügung. Den Abschluss dieser Exkursion bildet eine Weinverkostung mit Picknick. Bitte wetterfeste Kleidung, gutes Schuhwerk und Vesper mitbringen.

Wein & Geschichte

Termin: 15.06.2026, 13:00 – 18:00 Uhr

Dozent: Jan Merk

Ort: Markgräfler Museum, Wilhelmstr. 7, Müllheim

Bei dieser Veranstaltung steht die Geschichte des Weinbaus im 19. und 20. Jahrhundert in Südbaden im Mittelpunkt. Die Grundlagen der heutigen Organisation des Weinbaus und Weinhandels, Sortenbestimmungen, Flaschenabfüllung, Weinetiketten, Marketingstrategien sind in dieser Zeit entwickelt worden. Wichtige Impulse gingen dabei aus Südbaden von Professor Adolph Blankenhorn, dem Gründungspräsidenten des Deutschen Weinbauverbands, und von seiner Heimatstadt Müllheim aus. Museumsleiter Jan Merk stellt wichtige Exponate aus der Sammlung vor und gibt Einblicke in die wertvolle Blankenhornsche Bibliothek, die zum Teil im Markgräfler Museum verwahrt wird.



Wein, Böden & Geologie

Termin: 20.06.2026, 09:00 – 13:00 Uhr

Dozent: Thomas Kaltenbach

Ort: VHS-Haus, Gerbergasse 8, Müllheim, Raum 11

An diesem Termin geht es darum, die Zusammenhänge zwischen Weinanbau, Geologie und Böden lebendig werden zu lassen, um bei den Gästen Interesse zu wecken. Dies geschieht durch die Übermittlung von spannenden Geschichten aus der Geologie. So wird Natur erlebbar. Ideal wäre, wenn am Ende des Kurses alle Teilnehmenden für ihre Gäste einige Geschichten zur heimischen Geologie auf Lager hätte. Die Veranstaltung gliedert sich in einen Vortrag und eine kleine Exkursion rund um Müllheim mit viel Raum für Fragen und Anregungen.

Anerkannter Berater für Deutschen Wein

Termine: 09.07.2026, 16:00 – 20:00 Uhr und

10.07.2026, 08:30 – 16:00 Uhr

Dozent*in des Deutschen Weininstituts (DWI)

Ort: Weingut Moosmann, Schwarzwaldstr. 78, Waldkirch-Buchholz

Es handelt sich um ein Grundlagenseminar zum Thema Wein in Deutschland. Inhalte sind u. a. die deutschen Anbaugebiete und ihre geografischen Besonderheiten, die wichtigsten Rebsorten, Weinbereitung und Weinrecht, richtiger Umgang mit Wein, Weinpflege, Weinservice, Weinbeschreibung und Weinempfehlung, Harmonie von Wein und Speisen, Informationsweinprobe(n). Es besteht die Möglichkeit, den Abschlusstest für das Zertifikat zu absolvieren. Das Seminar findet in einem Weinbaubetrieb statt und bietet somit auch einen interessanten Einblick in die Praxis. Die Teilnehmenden erhalten ausführliche Schulungsunterlagen.

