



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Kaniber eröffnet ersten bayerischen Sommelier-Gipfel**

Kaniber eröffnet ersten bayerischen Sommelier-Gipfel

4. Oktober 2019

Kulmbach – Erstmals kamen Genuss-Spezialisten der verschiedensten Richtungen zu einem bayerischen Sommelier-Gipfel in Kulmbach zusammen. Die Veranstaltung der Genussakademie Bayern am Kompetenzzentrum für Ernährung dient dazu Netzwerke zwischen den Geschmacksexperten aufzubauen. Sommeliers verschiedener Fachrichtungen – angefangen bei Käse, Gewürz, Edelbrand bis hin zu Wein, Bier oder Fleisch – können ihre Erfahrungen austauschen und neue Ideen entwickeln. Ernährungsministerin Michaela Kaniber eröffnete heute im Kulmbacher Mönchshof das kulinarische Gipfeltreffen: „Es ist mir ein wichtiges Anliegen, die Wertschätzung und Vermarktung von hochwertigen Lebensmitteln aus Bayern voranzubringen. Als kompetente Berater spielen Fachsommeliers dabei eine entscheidende Rolle, denn Sie machen Produkte erlebbar und mit ihrem Wissen und ihren Geschichten zu etwas Besonderem“, sagte die Ministerin.

Mit praxisbezogenen Workshops, Tastings und innovativen Fachvorträgen ist der Sommelier-Gipfel eine gezielte Weiterbildung für die Experten sämtlicher Fachrichtungen. Dabei stehen die Geschmacksbildung und das Wissen zu ausgewählten Rohstoffen und deren Erzeugung im Mittelpunkt. Auf diesem Weg sollen Heimat-Lebensmittel mehr Wertschätzung erhalten. „Der Geschmack unserer hochwertigen Produkte hat seinen Ursprung in unserer bayerischen Landwirtschaft, deshalb möchte ich mehr Bewusstsein für das Besondere und die Qualität heimischer Spezialitäten bei den Verbrauchern schaffen“, so Kaniber.

Bei der Eröffnung überreichte die Ministerin an 49 frischgebackene Sommeliers aus den Lehrgängen Käse, Gewürze und Edelbrände ihre Sommelier-Zertifikate. „Sie sind wichtige Botschafter, die ihr Wissen zu besonderen Produkten direkt an Kunden, Gäste und Genießer weitergeben und damit die Basis für echte Genussserlebnisse schaffen“, sagte die Ministerin.

Die Genussakademie Bayern ist ein Baustein der Premiumstrategie für Lebensmittel und vermittelt mit ihren vielfältigen Bildungsangeboten Spezialwissen zu Lebensmitteln an Sommeliers. Nähere Informationen zum Sommelier-Gipfel, zur Genussakademie Bayern und den diesjährigen Absolventen gibt es unter www.genussakademie.bayern/sommeliergipfel.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

