

BL-Restauration 2026, erwartete Weinkenntnisse pro Region Schweiz

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
<p>Grundsätzlich alle Weinregionen Schweiz</p> <p>Schwerpunkte 2026:</p> <p>Wallis Waadt Dreiseenregion Schaffhausen Zürich Aargau Graubünden Tessin</p>	<p>Herkunft & Terroir</p> <p>Rebsortenvielfalt</p> <p>Typische Herstellungsverfahren</p> <p>Weinstile & Charaktereigenschaften</p> <p>Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten</p> <p>Food & Wine Pairing</p> <p>Nachhaltigkeit im Weinbau</p>

Frankreich

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
<p>Sämtliche Weinregionen situieren</p>	
<p>Burgund Bordeaux Vallée de la Loire Côte du Rhône Champagne</p>	<p>Herkunft & Terroir</p> <p>Rebsortenvielfalt</p> <p>Typische Herstellungsverfahren</p> <p>Weinstile & Charaktereigenschaften</p> <p>Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten</p> <p>Food & Wine Pairing</p>
<p>Languedoc-Roussillon</p>	<p>Herkunft & Terroir</p> <p>Rebsortenvielfalt</p> <p>Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten</p> <p>Food & Wine Pairing</p>

Italien

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	
Piemont Veneto Toscana	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing
Sizilien Apulien	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing

Spanien

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	
Rioja Ribera del Duero Katalonien	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing
Rias Baixas / Rueda	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing

Deutschland

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	
Mosel Rhein	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing

Österreich

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Niederösterreich Burgenland	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing

Neue Welt

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
USA/ Kalifornien Südafrika Argentinien Chile Australien	Herkunft & Terroir Rebsortenvielfalt Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing

* Beispiele zu Herkunft & Terroir:

Schweiz	- Wallis	- Oberwallis - Mittelwallis - Unterwallis - Walliser Chablais	- Salgesch/Varen/Visperterminen... - etc. - etc. - etc.
Frankreich	- Burgund	- Côte de Nuits - Côte de Beaune - Côte Chalonnaise - Mâconnais - Beaujolais - Chablis	- Chambolle Musigny/Gevrey Chambertin.. - etc. - etc. - etc. - etc. - etc.

Präzisierung der erwarteten Weinkenntnisse

Herkunft & Terroir

... die Bedeutung von Lage, Boden und Klima für die Qualität und den Charakter eines Weins erklären.

Rebsortenvielfalt

... wichtige rote und weisse Rebsorten der Schweiz und international unterscheiden und deren typische Eigenschaften beschreiben.

Typische Herstellungsverfahren

... gängige Herstellungsverfahren (z. B. Ausbau imahltank, im Holzfass) erläutern und deren Einfluss auf Geschmack und Textur beurteilen.

Weinstile & Charaktereigenschaften

... unterschiedliche Weinstile (frisch, fruchtig, körperreich, komplex etc.) benennen und ihre sensorischen Merkmale erkennen.

Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten

... bedeutende Weine und Herkunftsgebiete der entsprechenden Länder oder Regionen sowie ausgewählte internationale Klassiker vorstellen.

Food & Wine Pairing

... passende Speisen zu verschiedenen Weintypen auswählen und die Grundprinzipien der Kombination von Wein & Essen begründen.

Nachhaltigkeit im Weinbau (Nur Schweizer Weine)

... die Bedeutung von biologischem, biodynamischem und klimafreundlichem Weinbau für Qualität, Umwelt und Konsumenten erläutern.

Nicht zum Sollwissen gehören an der Abschlussprüfung 2026 Kenntnisse zu Trends & Innovationen, beispielsweise:

- Naturweine, Orange Wines, alkoholfreie Alternativen
- Nachhaltigkeit auch bei Verpackung (z. B. Bag-in-Box im Offenausschank)

Es steht den Kandidatinnen und Kandidaten frei, diese Themen im Rahmen ihrer Präsentationen aufzugreifen. Bei der Bewertung werden entsprechende Aussagen jedoch den übergeordneten Bereichen – wie beispielsweise Rebsortenvielfalt oder regionale Besonderheiten – zugeordnet.

Ablauf der praktischen Prüfung «Weinverkauf»

Begrüssung, Vorstellung der Expert:innen	Ca 1 Minute
1. Präsentation eines Schweizer Weingebiets <ul style="list-style-type: none"> • Der Kandidat/die Kandidatin wählt von zwei rot markierten Weingebieten eines aus für die Präsentation. • Die Präsentation erfolgt ohne Hilfsmittel entlang der "gefragten Weinkenntnisse". • Experten können im Anschluss Verständnisfragen zum präsentierten Weingebiet stellen. 	Ca. 8 Minuten
2. Präsentation eines weiteren Weingebiets (international = gelb markiert) <ul style="list-style-type: none"> • Der Kandidat/die Kandidatin wählt von zwei gelb markierten Weingebieten eines aus für die Präsentation. • Die Präsentation erfolgt ohne Hilfsmittel entlang der "gefragten Weinkenntnisse". • Experten können im Anschluss Verständnisfragen zum präsentierten Weingebiet stellen. 	Ca. 6 Minuten
3. Fachgespräch zu einem weiteren Weingebiet (ca. 5 Minuten) <ul style="list-style-type: none"> • Die Kandidatin / der Kandidat zieht zwei Couverts mit den übrigen Weinregionen. Sie / er wählt ein Weingebiet für Ihre / seine Präsentation aus. • Experten stellen Hauptfragen zu diesem zweiten ausgelosten Weingebiet. 	Ca.6 Minuten
4. Professionelle Weinverkostung (ca. 8 Minuten) <ul style="list-style-type: none"> • Verkostung von 2 Schweizer Weinen aus je einer Traubensorte: 1 Weisswein und 1 Rotwein 	Ca 8 Minuten
Verabschiedung	Ca 1 Minute

- Prüfungsrelevante Inhalte und Ressourcen

- Alle in diesem Dokument aufgeführten Weingebiete und Weinkenntnisse sind prüfungsrelevant.
- Als offizielle Lehrmittel dienen das Skills-Trainingsbook in seiner aktuellen Auflage, das Servicelehrbuch, das Servicehandbuch sowie die Skripts.