

The Water Sommelier Certification process in Germany

Götz Graeber "鸽子"

德国杜门斯酿造学院认证品水师

Certified Water Sommelier from Doemens Academy, Germany



south Germany (Munich)

central Germany (Frankfurt)

9 days excluding weekend

2 x 2days

German & English (separate)

German

certificate, pin + additional membership

certificate + additional membership



Dipl.-Ing. Dr. Moedinger (water expert)

Dr. Hahn (lawyer)

Dr. Schropp (food chemist)

Dr. Anja Krumbe (nutritionist)

Dipl.-Ing. Nicola (brewing technology)

Dipl. Ing. Herbert Zerbe (SGS)

- Water in General (Global to local situation)
- Product knowledge (spring, mineral, medicinal, carbonated)
- Water Source knowledge (types of springs, well construction)
- Sales Marketing (examples followed by group work)
- Presentation (gastronomy as well as retail, water of the day)
- Consultation (nutritional & health benefits)
- Sensory training (sense perceptions, different brands, minerals, game)
- Laws & Regulations (labeling, health claims, history)
- future trends (enhanced waters, esoteric world)
- visit 2 Spring companies
- visit professional lab and testing institute SGS
- water pairing

Monday, November 13th 2017

- 9:00 a.m. - 9:45 a.m.** Greetings, icebreaker and seminar overview
- 9:45 a.m. - 11:45 a.m.** **Water – A global perspective: Current situation and future trends**
- Availability and functions of water
 - Global water supply consumption
 - Virtual water and water footprint
 - Challenges of future handling of water
- 11:45 a.m. - 12:15 p.m.** Coffee break
- 12:15 p.m. - 1:00 p.m.** **The basic prerequisites of sensory analysis**
- Areas of application of sensory analysis
 - Requirements for the members of a sensory panel
 - Psychological aspects of sensory analysis (Sensory training T1)
 - Rooms for sensory analysis – glasses – samples
- 1:00 p.m. - 1:45 p.m.** Lunch break
- 1:45 p.m. - 2:45 p.m.** **The significance of fluid intake**
- What is water?
 - Why is good water so important for humans?
 - The physiological significance of fluid intake
 - Water balance in the human body
 - Importance of drinking and the proper amount of fluid intake

Tuesday, November 14th 2017

- 8:00 a.m. - 8:15 a.m.** **Introducing the water of the day**
- 8:15 a.m. - 10:00 a.m.** **Definitions, legal basis and labeling requirements (part 1)**
- Laws governing water
 - Regulations pertaining to food, used to define and classify the various types of water: "natural mineral water", "natural therapeutic water", "spring water", "table water", "drinking water"
 - The various perspectives on understanding mineral water in Germany and in Romanic countries
- 10:00 a.m. - 10:30 a.m.** Coffee break
- 10:30 a.m. - 11:30 a.m.** **Definitions, legal basis and labeling regulations (part 2)**
- Labeling provisions for the various types of water with a focus on mineral water, spring water and therapeutic water
 - Presentation and evaluation of sample labels
- 11:30 a.m. - 1:00 p.m.** **Sensory training: "taste"**
- Description of different minerals (T4)
 - The flavor of mineral blends (T5)
- 1:00 p.m. - 1:45 p.m.** Lunch break
- 1:45 p.m. - 2:45 p.m.** **Sensory training: "taste"**
- Recognizing how distinctive flavors are

Thursday, November 23rd 2017

8:00 a.m. - 10:00 a.m.	Exam, part 2: "sensory analysis"
10:00 a.m. - 1:00 p.m.	Exam, part 3 (retail beverage store) and part 4 (gastronomy)
1:00 p.m. - 1:45 p.m.	Lunch break
1:45 p.m. - 3:00 p.m.	New perceptions of water <ul style="list-style-type: none">• Physical attributes of water• New methods for evaluating mineral water quality• Water memory, water revitalization• Comprehensive description of water quality
3:00 p.m. - 3:15 p.m.	Coffee break
3:15 p.m. - 4:30 p.m.	The water sommelier in practice <ul style="list-style-type: none">• Experiences of those with the title "water sommelier"• Possible professional channels for working as a water sommelier• Presentation of the "Water Sommelier Union"
From 6:00 p.m.	Evening awards ceremony, where participants will receive their certificates For all seminar participants

Donnerstag, 16.03.2017

08:00 - 09:30	考试第二部分“传感器”
09:30 - 12:00	考试第三部分“饮料贸易” 考试第四部分“美食”
12:00 - 13:00	瓶装水市场和前景可能 •在德国，奥地利和瑞士矿泉水市场发展 •包装市场的发展 •在特定市场发展（美食，有机贸易等专业市场） •对未来的可能前景
13:00 - 13:45
13:45 - 15:15	水的新视角 <ul style="list-style-type: none">•水的物理性质•用于评估水质的新方法•水记忆，水复兴•水质的整体描述
15:15 - 15:30	Kaffeepause
15:30 - 16:15	消费者和矿泉水 <ul style="list-style-type: none">•消费者对不同矿泉水有什么认识？•“理想”矿泉水的想法是什么？

Teil I
第一部分

13./14. November 2016十一月

Sonntag, 13. November 2016 – Wiesbaden, Hotel Oranien
威斯巴登市, 桔子酒店

- 14.00 Uhr **Begrüßung, Einführung 欢迎, 介绍**
阿克曼先生, 董事长 *Thorsten Ackermann, Vorsitzender*
- 14.15 Uhr **Mineralwasser – Profilierung, Präsentation und Grundlagen der Verkostung 矿泉水 - 剖析, 介绍和品水的基本知识**
IHK德国工商品水师 *Yvonne Heistermann, Sommeliere (IHK)*
- 15.15 Uhr **Der Markt für Heil- und Mineralwasser 医药和矿泉水的市场**
Chancen für Heil- und Mineralwasser
律师哈恩先生 *RA Peter Hahn*
- 16.00 Uhr **Pause**
- 16.20 Uhr **Mineralwasserverkauf – Ein Konzeptvorschlag aus der Praxis des Getränkehandels 矿泉水销售 - 从饮料行业的做法一个概念建议**
阿克曼先生, 董事长 *Thorsten Ackermann, Vorsitzender*
- 17.00 Uhr **Ein Ausblick: Bedienen Sie noch oder verkaufen Sie schon?**
律师哈恩先生 *RA Peter Hahn* 展望: 您目前正在服务或者已经正在销售?
- 17.45 h **Aktiv Mineral- und Heilwasser verkaufen**
Praxistipps von *Hans-Günter Götting*
活性销售水 (实用技巧)
- 19.30 Uhr **Gemeinsames Abendessen - Erfahrungsaustausch**
晚餐 - 体验

陶努斯泰因市, SGS研究所费森尤斯

Montag, 14. November 2016 – Taunusstein, SGS-Institut Fresenius

- 09.00 Uhr **医用水和矿泉水的基本知识 (矿物质和微量元素, 碳酸)**
Basiswissen über Heil- und Mineralwässer
文凭营养师
 - Entstehung, Vorkommen, Mineralstoffe und Spurenelemente, Kohlensäure Sorten*Dipl.-oec. troph. Anja Krumbe*
品尝: 口感, 品味, 气味和视觉感觉, 矿泉水, 食物等饮料
- 10.15 Uhr **Mineralwasserverkostung**
u.a. geschmackliche Wahrnehmung, Beurteilung nach Geschmack, Geruch und optische Wahrnehmung, Mineralwasser zu Speisen und anderen Getränken
Dipl.-Ing. Herbert Zerbe 工程师泽布先生
- 12.00 Uhr **Laborbesichtigung 实验室观光**
- 13.00 Uhr **Mittagspause 午餐时间**
- 13.45 Uhr **营养和医疗事实**
Ernährungsphysiologische und medizinische Fakten
 - Funktionen und Wirkungen von Heil- und Mineralwässern, Bedeutung der Wässer für den Organismus, Gesundheit und Wellness文凭营养师 *Dipl.-oec. troph. Anja Krumbe*
- 14.45 Uhr **Kleine Gesetzeskunde 法律基础和标志**
 - Rechtsgrundlage für Herstellung und Kennzeichnung*RA Peter Hahn* 律师哈恩先生
- 15.30 Uhr **Abschlussdiskussion 最后的讨论**
- ca. 16.00 Uhr **Ende 结束**

Mineralwassersommelier

Teil II第二部分

2./3. April 2017四月

Sonntag, 2. April 2017

- 13.00 Uhr **Begrüßung und Einführung** 欢迎与介绍
- 13.15 Uhr **Erfolgreiche Mineralwasservermarktung im Getränkehandel**
Peter Freitag, Geschäftsführer und Trainer
在饮料行业矿泉水的成功营销
- 15.15 Uhr **Pause** 暂停
- 15.45 Uhr **Trinken, Mineralwasser und Sport**
Dipl.-Sportwissenschaftler Carsten Dick
体育科学家迪克先生
- 17.15 Uhr **Kurze Pause**
短暂休息
- 17.30 Uhr **Präsentation der Hausaufgaben, Teil 1**
功课的介绍, 第1部分
- 19.00 Uhr **Gemeinsames Abendessen auf Einladung des Veranstalters**
晚餐

Montag, 3. April 2017

- 09.00 Uhr **Präsentation der Hausaufgaben, Teil 2**
功课的介绍, 第2部分
- 09.45 Uhr **Physiologische Aspekte**
u.a. Bioverfügbarkeit, Wirkungsweise von Mineralstoffen und
Spurenelementen, Lebensfunktionen
文凭营养师 *Dipl.-oec.troph. Anja Krumbe*
生理方面: 生物利用度, 矿物质的作用方式
- 10.30 Uhr **Pause**
- 11.00 Uhr **介绍: 在饮料市场和美食以及实用建议**
Präsentation im Getränkeabholmarkt und Gastronomie sowie
praktische Hinweise
律师哈恩先生 *Peter Hahn, Rechtsanwalt*
- 11.45 Uhr **Brunnenbesichtigung** 观光一个泉
- 12.30 Uhr **Mittagspause** 午餐时间
- 13.15 Uhr **Schriftlicher Test** 笔试
- 15.15 Uhr **Gruppenarbeit – Praxisbeispiele** 集团工作 - 实际的例子
und anschließende Präsentation
- 16.00 Uhr **Aushändigung der Zertifikate** 证书的交付



CERTIFICATE


Mr. Götz Graeber

successfully completed the Water Sommelier Program
and passed the required written
and practical examinations.


Mr. Götz Graeber is therefore entitled to wear the
Doemens Water Sommelier badge as a proof of his competent
water knowledge based on theory and practice.



Gräfening,
March 16th, 2017



Dr. Peter Schropp



Nicola Buchner



— DIE SPEZIALISTEN FÜR GESUNDES WASSER

ZERTIFIKAT

Frau Elsa Mustermann
Musterstadt

hat erfolgreich an einem Seminar und einer einjährigen Unternehmung
über Heil- und Mineralwasser teilgenommen und gilt damit als ein
sach- und sachkundiger Gesprächspartner in allen Wasserfragen.

Das Unternehmen

Getränkemarkt Musterbetrieb
Musterstadt

wird damit als ein zertifizierter Heil- und Mineralwasserbetrieb anerkannt.









Water
SOMMERLE
© Doemens Academy GmbH
Design: www.99-ideas.de

