

SAVE THE
DATE



New Generation – Weinkartengestaltung & Begegnung mit Jungwinzer*innen

Carnuntum



11. – 13. JUNI
2026

Ziel der Fortbildung

- Kennenlernen aktueller Trends und Entwicklungen in der Wein- und Sommeliérbranche
- Vernetzung mit jungen Winzer*innen der Region Carnuntum
- Entwicklung neuer Unterrichtsideen zur modernen Weinkartengestaltung
- Förderung des Erfahrungsaustauschs zwischen Sommeliérpädagog*innen
- https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/wein_aus_oesterreich_die_carnuntum_winzerinnen/



get together
in Carnuntum

Donnerstag, 11. Juni 2026 - Ankommen & Auftakt

ab 12:00 Uhr – Anreise

Ort: Weinüter in Göttlesbrunn

13:30 – 15:00 Uhr – Begrüßung & Einführung ins Thema

- Offizielle Eröffnung durch den Vereinsvorstand
- Impulsvortrag: „New Generation – Wie junge Winzer*innen die Weinwelt verändern“
- Referent: DI Johann Grassl, Leitung Referat Weinbau (Landwirtschaftskammer NÖ)

15:30 – 18:00 Uhr – Weinbegegnungen I – Jungwinzer*innen aus Carnuntum

- Rundgang und Gespräche mit jungen Winzer*innen (Karoline Taferner, Johanna Markowitsch, Weingut Pimpl, Weingut Glatzer, Christine Artner-Netzl, Viktoria Gottschuly-Grassl, Gabriel Grassl, Stephanie Böheim u. a.)
- Verkostung aktueller Jahrgänge und Diskussion über neue Stilistiken

ab 19:00 Uhr – Abendessen & Networking

Gemütlicher Austausch bei regionaler Küche und Carnuntum-Weinen



Weingut Taferner



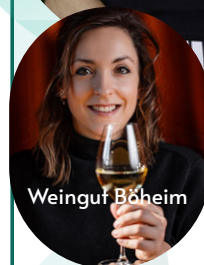
Weingut Dorli Muhr



Weingut Markowitsch



Weingut Netzl



Weingut Böheim



Weingut Pimpl



Weingut Gottschuly-Grassl



Weingut Nepumukhof



Weingut Glatzer

Freitag, 12. Juni 2026 - Trends & Unterrichtspraxis

09:00 – 10:30 Uhr – Aktuelle Entwicklungen in der Wein- und Sommelierbranche

- Markttrends, Nachhaltigkeit, alkoholfreie Alternativen
- Präsentation durch Branchenexpert*innen

11:00 – 12:30 Uhr – Workshop: Weinkartengestaltung 2.0

- Digitale Tools und kreative Ansätze
- Berücksichtigung regionaler Produzent*innen
- Gruppenarbeit: Entwicklung innovativer Weinkarten-Konzepte für den Unterricht

14:00 – 17:30 Uhr – Exkursion & Verkostung bei der Firma Landgarten, Bruck an der Leitha

- Führung durch die Produktion
- Verkostung innovativer Snack- und Wein-Kombinationen
- Diskussion: „Sensorik erweitern – Kombination von Wein & pflanzlichen Snacks“

ab 19:00 Uhr – Abend der Begegnung

Ort: regionales Weingut

- Präsentation ausgewählter Jungwinzer*innen
- Wein & Kulinarik



Samstag, 13. Juni 2026 - Reflexion & Ausblick

09:00 – 10:30 Uhr – Didaktische Umsetzung im Unterricht

- Austausch: Wie lassen sich neue Weinstile und aktuelle Entwicklungen in die Ausbildung integrieren?
- Beispiele aus der Praxis von Kolleg*innen

10:45 – 11:45 Uhr – Gemeinsame Reflexion & Abschlussrunde

- Rückblick auf Erkenntnisse und Eindrücke
- Vereinbarungen für die Weiterarbeit im Schulnetzwerk

ab 12:00 Uhr – ev. gemeinsames Mittagessen & Abreise

- **Selbstkosten:** ca. € 180 – 200
- Anmeldung PHO-PHWien: 3526BEB106 Brush-up Sommelier*e an Schulen

Änderungen vorbehalten

