

# Stipendien-Ausschreibung

## Jetzt bewerben: Drei Stipendien für angehende Gewürz-Sommeliers in Höhe von je 2.500 Euro

Unsere Stiftung vergibt auch im Qualifikationsjahr 2021 wieder drei Adalbert-Raps-Stipendien in Höhe von je 2.500 Euro für die Weiterbildung zum Gewürzsommelier, die sowohl alle anfallenden Kursgebühren als auch die Übernachtungskosten abdecken.

Im Februar 2021 startet das Seminar an der Genussakademie Bayern in Kulmbach. Die Inhalte umfassen u. a. die Sensorik & Allgemeine Gewürzkunde, Food Pairing, Gewürz-, Garten- & Heilkräuter, Qualität, Heil- & Gesundheitswirkung, Betriebsbesichtigung bei RAPS GmbH & Co. KG sowie die Abschlussprüfung und Zertifikatsübergabe.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung bzw. Studium sowie Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche oder Gastronomie.

Detaillierte Informationen zum Seminar finden Sie online unter [www.genussakademie.bayern/sommelier/gewuerz-sommelier/](http://www.genussakademie.bayern/sommelier/gewuerz-sommelier/)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

---

### Ihre Stipendien-Bewerbung

Die Adalbert-Raps-Stipendien über jeweils 2.500 Euro richten sich an **Berufstätige mit abgeschlossener Ausbildung bzw. Studium im Lebensmittelbereich** (Industrie, Handwerk, Gastronomie und Handel).

Schicken Sie bitte Ihren **Lebenslauf** sowie ein **kurzes Motivationsschreiben bis zum 06.12.2020** per E-Mail an Christiane Bamberger unter [info@raps-stiftung.de](mailto:info@raps-stiftung.de)

---

### Stimmen unserer Stipendiaten

„Man lernt von wahren Experten und geht viel tiefer in die Materie als im täglichen Experimentieren im Job. Ich konnte meine Sinne schärfen und meiner Kreativität neue Horizonte eröffnen.“ (Jörg Kreidler, Application Manager, Mane Deutschland)

„Ich wollte sicherer werden in der Anwendung von Kräutern und Gewürzen. Meine Erwartungen wurden mehr als übertroffen.“ (Christoph Schmidkunz, Fleischermeister, Berufsschullehrer & Ernährungsberater)

„In Bezug auf Gewürze, ihre Kombinationsmöglichkeit und die Heil- und Gesundheitswirkung von Kräutern ist viel Kenntnis verloren gegangen. Hier konnte ich viel neues lernen, auch was die Haltbarmachung betrifft, das Verhindern von Oxidation.“ (Bernd Becker, F&E, Rügenwalder Mühle)

---