15.–17. APRIL 2027 / BAD KREUZNACH

WECK WORSCHT WOI 2027

Eine finale Monographie meines endodontischen Berufslebens

Dr. Hans-Willi Herrmann

Veranstaltungsprogramm · Teilnehmerinformationen · Anmeldung

Liebe Kolleginnen und Kollegen,



ich habe mich sehr über Euer großes Interesse an „Weck, Worscht, Woi 2027“ gefreut.

Mittlerweile sind die Planungen so weit fortgeschritten, dass ich Euch die detaillierten Informationen zur Veranstaltung, zum zeitlichen Ablauf und zum fakultativen kulinarischen Begleitprogramm zukommen lassen kann.

„Weck, Worscht, Woi 2027“ ist für mich in vielerlei Hinsicht eine besondere Fortbildungsveranstaltung. Nicht zuletzt deshalb, weil sie mir die Möglichkeit gibt, in einem solchen Umfang und in einer solchen Detailtiefe weiterzugeben, was ich mir im Laufe meines endodontischen Berufslebens erarbeitet habe. In einer Form, wie sie im Rahmen konventioneller, institutionell oder industriell getragener Fortbildungsveranstaltungen nicht möglich wäre.

Und ich freue mich darauf, diese drei Tage mit Kolleginnen und Kollegen zu verbringen, die meine Begeisterung für die Endodontie teilen und von denen viele im Laufe der Jahre nicht nur zu Weggefährten, sondern auch zu Freunden geworden sind.

Nachfolgend findet Ihr noch einmal die ausführliche Beschreibung der Fortbildung, ergänzt um das zwischenzeitlich erarbeitete Veranstaltungsprogramm, die organisatorischen Informationen und die Unterlagen zur verbindlichen Anmeldung.

Ich freue mich auf Euch!

Herzliche Grüße

Ha-Wi

Zunächst.

Um zu verstehen, worum es bei „Weck, Worscht, Woi 2027“ geht, ein Rückblick auf das, was es schon mal gab.

Weck, Worscht, Woi wurde nämlich bisher dreimal abgehalten. 2016 bis 2018.

Ich greife auf, was ich damals geschrieben habe, und ergänze zeitgemäß:

Diese Fortbildung ist vor allem **dreierlei**.

Zum **einen**, nach über 600 Vorträgen und Kursen, exakt die Fortbildung, die ich nach über 30 Jahren intensiver Beschäftigung mit der Endodontie machen möchte.

Um meine Fähigkeiten und Kenntnisse genau so und bis ins kleinste Detail den interessierten Kollegen zu vermitteln.

Zum **zweiten** definitiv kein Kurs für jedermann.

Im Gegenteil: für eine kleine, scharf umrissene Zielgruppe.

Und damit zum **dritten** vor allem auch ein spannendes Experiment.

Das eigentlich – seinem Wesen nach – auf die Kickstarter-Homepage gehört.

Aber dort würde es die Zielgruppe der Endo-Enthusiasten nicht finden.

Worum geht es?

Am einfachsten lässt sich dies verdeutlichen, wenn man sich anschaut, was **„Weck, Worscht, Woi“** nicht beinhaltet.

Keine Mikroskope, kein Hands-on, keine Live-Demos.

Das ist eigentlich, betrachtet man die gegenwärtige Fortbildungslandschaft, ein absolutes „No-Go“. Denn eigentlich braucht man doch gerade heute, in der Jetztzeit, ohne diese Dinge eine Fortbildung gar nicht mehr anzubieten.

Weck, Worscht, Woi

Denn solche Fortbildungen – von der industriegeführten Alibi-Produktanpreisveranstaltung mit TV-Verkaufskanal-Anmutung bis hin zu hochwertigen Curricula und Masterstudiengängen am anderen Ende des Spektrums – gibt es genügend.

Sie sind mittlerweile Legion.

Daher besteht keinerlei Notwendigkeit, diesem Konglomerat an Wissensangeboten ein weiteres gleichgeartetes hinzuzufügen.

„Weck, Worscht, Woi“ ist stattdessen ein dreitägiges Intensiv-Event, das genau da ansetzt und darauf aufbaut, wo die konventionellen und etablierten Veranstaltungen prinzipbedingt an ihre Grenzen stoßen.

„Weck, Worscht, Woi“ ist eine Monographie meines endodontischen Arbeitens, und man könnte sie am besten mit der lückenlosen Aneinanderreihung von praxisrelevanten Details charakterisieren.

Mein Anspruch ist es, Euch sämtliche Informationen an die Hand zu geben, die Ihr benötigt, um die vorgestellten endodontischen Behandlungen in gleicher Weise durchführen zu können.

Alle Arbeitsschritte. Vorgeführt in Bild und Video. Geräte, Instrumente, Materialien.

Und – auch wenn’s wehtut – wir reden über meine Probleme. Meine Schwächen. Meine Widrigkeiten. Und darüber, wie und wo ich auf die Nase gefallen bin.

B / DONNERSTAG, 15. APRIL

Tag 1 – WECK

Der **Weck** ist ein Brötchen. Ein Grundnahrungsmittel.

Er steht stellvertretend für die Techniken, die in unserer Praxis tagein, tagaus zum Einsatz kommen.

Wie sieht unsere endodontische Behandlung konkret aus?

Wir durchleuchten. Analysieren. Präsentieren. Beschreiben. Erläutern.

Vom initialen Nadelstich der Anästhesie als Startpunkt der ersten Behandlungssitzung bis zur finalen Politur der postendodontischen Stabilisierung nach Wurzelfüllung als Übergabepunkt bei der Zurücküberweisung des Patienten in die Hände des überweisenden Hauszahnarztes.

Schritt für Schritt.

In Foto und Video.

Tag 2 – WORSCHT

FREITAG, 16. APRIL

Die **Worscht** ist die Wurst. Mehr als nur nährhaft. Sie macht das Brötchen schmackhaft. Sodass man gerne herzhaft hineinbeißt.

Dieser Tag ist den ergonomischen Aspekten der Behandlung gewidmet.

Wie behandle ich?

Wie statte ich mein Behandlungsumfeld aus?

Zweihändiges, vierhändiges, sechshändiges Arbeiten. Ergonomie des Arbeitens am Dentalmikroskop.

Wie strukturiere und organisiere ich es?

Damit das Arbeiten Freude macht.

Hier hat sich viel getan in der Zwischenzeit.

Tag 3 – WOI

Woi ist Wein. Er adelt das Essen zum Genuss.

Am dritten Tag geht es um die organisatorischen Aspekte der Praxisführung.

Um Honorierung und Abrechnung.

Um Patienten- und Überweiserkommunikation.

Außen- und Innendarstellung.

Wie führe ich mein Unternehmen Zahnarztpraxis zum Erfolg? Wirtschaftlich, vor allem aber auch persönlich.

Und warum Ziele so wichtig sind und wie ich meine Ziele erreiche, daran wachse und mich weiterentwickle.

Das ist in wirtschaftlich guten Zeiten von Vorteil. Und in schwierigen Zeiten der entscheidende Erfolgsfaktor überhaupt, der gerade dann meine Position sichert und weiter ausbaut.

Vor allem aber geht es – und damit kommen wir zu einem ganz wichtigen Teil der 2027er-Version von „Weck, Worscht, Woi“ – darum, was sich im Laufe der Zeit durch die Fokussierung und Limitierung auf die Endodontologie herauskristallisiert hat.

Ich kann jeden nur ermutigen, es mir nachzutun, wobei sich neben der Endodontie noch eine ganze Reihe anderer Teilbereiche der Zahnmedizin anbieten. Meine Erfahrungen lassen sich sehr wohl auch auf diese anderen Sparten übertragen und dort gewinnbringend nutzen.

Und ich werde den Themenkomplex der eigenen Niederlassung beleuchten. Von der Praxisgründung bis zur Praxisabgabe. Worauf gilt es zu achten? Welche Weichen sollte man frühzeitig stellen? Und welche Erkenntnisse habe ich aus meinen eigenen Erfahrungen gewonnen – sowohl die Niederlassung als auch die Praxisabgabe betreffend?

Gerade was die Themen des dritten Tages angeht, kann ich rückblickend sagen, dass ich mich hier am meisten weiterentwickelt habe. Aber auch die schmerzhaftesten Erfahrungen gemacht habe.

Darüber kann man herrlich sinnieren, wenn es einen nicht mehr betrifft. Aber ich möchte jeden davor bewahren, naiv die gleichen Fehler zu machen.

Das fakultative kulinarische Abendprogramm

Ein fakultatives kulinarisches Abendprogramm gibt es auch, das dem Veranstaltungstitel **„Weck, Worscht, Woi“** die wortwörtliche lukullische Ausgestaltung zur Seite stellt.

Dabei sind Weck und Worscht nur stellvertretend zu sehen. Denn die Nahe kann sich auch speisetechnisch sehen und schmecken lassen. Auch das hohe und mittlerweile allenthalben anerkannte und prämierte Niveau des Naheweins wird für alle, die möchten – „Don’t tell me, show me“ – zur Selbstbeurteilung gestellt.

Und nicht zuletzt haben mir die bisherigen Veranstaltungen gezeigt, wie wertvoll der kollegiale Erfahrungsaustausch in geselliger Runde sein kann. Im Rückblick auf das tagsüber Gelernte und in der gemeinsamen Reflexion darüber ergibt sich hier die Gelegenheit, die Themen des Tages zu vertiefen, eigene Erfahrungen auszutauschen, andere Sichtweisen kennenzulernen, diese zu erörtern und zu diskutieren. Gerade in diesen Gesprächen liegt für die eigene fachliche und persönliche Weiterentwicklung noch einmal ein ganz besonderer Gewinn.

Drei Tage im Überblick

Haus des Gastes · Kurhausstraße 22–24 · 55543 Bad Kreuznach

Mittwoch, 14. April – Anreise

Da wir am Donnerstagmorgen bereits um 9 Uhr mit der Fortbildung beginnen, bietet sich die Anreise am Mittwoch an. Für diejenigen, die bereits am Mittwoch anreisen, besteht bei entsprechendem Interesse die Möglichkeit, sich am Abend in ungezwungener Runde zu treffen. Ob und in welchem Rahmen ein solches Treffen stattfindet, werden wir in Abhängigkeit von Euren Rückmeldungen entscheiden.

Zeit	Do / Fr	Sa
08:30–09:00	Begrüßungs-/Morgenkaffee	Morgenkaffee
09:00–10:30	Block I	Block I
10:30–11:00	Kaffeepause	Kaffeepause
11:00–12:30	Block II	Block II
12:30–13:30	Mittagspause	Mittagspause
13:30–15:00	Block III	Block III
15:00–15:30 / 15:15	Kaffeepause	Kaffeepause
15:30–16:45 / 15:15–16:00	Block IV	Block IV
16:45 / 16:00	Fortbildungsende	Fortbildungsende
17:30	Busabfahrt	Busabfahrt

Do: Techniken und Behandlungskonzepte · Fr: Ergonomie und Workflow-Optimierung · Sa: Praxisführung, Praxisentwicklung und berufliche Perspektiven

Genuss und Austausch

Für das leibliche Wohl während der drei Fortbildungstage ist gesorgt. An allen drei Tagen wird uns Benno Alt von der Landmetzgerei Alt mit einem Mittagsbuffet versorgen. In den Kaffeepausen stehen neben Kaffee und Tee auch Kuchen und Obst bereit. Die Verpflegung während der Fortbildung einschließlich der Tagungsgetränke ist in der Teilnahmegebühr enthalten. Solltet Ihr besondere Ernährungswünsche, Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, gebt diese bitte bei Eurer Anmeldung an.

Donnerstag · Heimatküche im Meisenheimer Hof

Vier-Gänge-Menü

Der Meisenheimer Hof war bereits bei unseren „DIE3 reden über…“-Veranstaltungen Bestandteil unseres kulinarischen Abendprogramms. Insofern ist der erste Abend auch eine Rückkehr an einen vertrauten Ort.

Seit Oktober 2026 führt Erik Koch, der langjährige Souschef von Markus Pape, das Restaurant unter dem Namen „Heimatküche“ mit einem eigenen kulinarischen Konzept weiter. Im Mittelpunkt stehen eine handwerklich anspruchsvolle Küche, hochwertige regionale Produkte und die Freude am gemeinsamen Genuss.

www.meisenheimer-hof.de

Freitag · Cesar & Morian im Denkmalz

Vier-Gänge-Menü

Zum ersten Mal werden wir im Rahmen von „Weck, Worscht, Woi“ bei Petra und Philipp Helzle im Cesar & Morian zu Gast sein.

Philipp Helzle, der zuvor das Sternerestaurant Jungborn im BollAnts geführt hat, bietet mit seiner Frau als Gastgeberin eine moderne, regional geprägte Küche in bemerkenswertem Ambiente. Die ehemalige Disibodenberger Klosterkapelle wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert und aus ihrem Dornröschenschlaf zu neuem Leben erweckt.

www.cesar-morian.de

C.3 / SAMSTAGABEND

Ein Essen unter Freunden

La Mésange im Fürstenwärther Hof in Meisenheim

Sechs-Gänge-Menü

Zum Abschluss der drei Fortbildungstage möchte ich mit denjenigen, die noch nicht sofort die Heimreise antreten, das 2027er Weck, Worscht, Woi Treffen in angenehmer Runde ausklingen lassen.

Mit dem La Mésange haben Clarissa und Markus Pape im historischen Fürstenwärther Hof ein neues kulinarisches Domizil geschaffen. Und widmen sich einer Küche, die ihre Wurzeln in der klassischen französischen Kochkunst hat.

Und so schließt sich für mich auch ein wenig der Kreis zu den früheren „Weck, Worscht, Woi“-Veranstaltungen.

Ich möchte diesen letzten Abend ganz bewusst unter das Motto „Ein Essen unter Freunden“ stellen. In kleinerer Runde, bei vorzüglichem Essen und guten Weinen, mit Zeit und Muße für Gespräche, die drei gemeinsamen Tage Revue passieren lassen.

www.meisenheimer-hof.de

Buchung und Bustransfer

Das kulinarische Begleitprogramm am Donnerstag- und Freitagabend ist ausschließlich gemeinsam buchbar. Der Samstagabend „Ein Essen unter Freunden“ kann unabhängig davon hinzugebucht werden.

Donnerstag und Freitag – Kulinarisches Begleitprogramm

Donnerstag: Vier-Gänge-Menü in der Heimatküche im Meisenheimer Hof in Meisenheim
Freitag: Vier-Gänge-Menü im Cesar & Morian im Denkmalz in Bad Sobernheim

260 € pro Person

Samstag – „Ein Essen unter Freunden“

Sechs-Gänge-Menü im Restaurant La Mésange in Meisenheim

260 € pro Person

An allen drei Abenden besteht die Möglichkeit, alternativ ein vegetarisches Menü zu wählen.

In den genannten Preisen sind neben den Menüs die begleitenden Getränke (Wein, Wasser und Softdrinks) sowie der Bustransfer zum jeweiligen Restaurant und zurück nach Bad Kreuznach enthalten.

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, auf eigene Rechnung weitere Getränke nach persönlicher Vorliebe zu bestellen.

Alle Preise für das kulinarische Abendprogramm verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für alle drei Abende haben wir einen Bustransfer organisiert, sodass Ihr die kulinarischen Abende unbeschwert genießen könnt. Abfahrt ist an allen drei Tagen jeweils um 17:30 Uhr am Haus des Gastes in Bad Kreuznach. Auch die Rückfahrt führt uns dorthin zurück. Der Bustransfer erfolgt durch Molter Busreisen und ist im Preis des jeweiligen kulinarischen Abendprogramms enthalten.

Übernachtung

Da wir am Donnerstagmorgen bereits um 9 Uhr mit der Fortbildung beginnen, bietet sich die Anreise am Mittwoch an.

Die Buchung der Übernachtungen erfolgt individuell.

In fußläufiger Entfernung zum Veranstaltungsort befinden sich folgende Hotels:

Parkhotel Kurhaus

Kurhausstraße 28, 55543 Bad Kreuznach
www.parkhotelkurhaus.com

Sympathie Hotel Fürstenhof

Kurhausstraße 20, 55543 Bad Kreuznach
www.sympathie-hotel.de

BC Hotel Bad Kreuznach – Mühlentor

Mühlenstraße 10, 55543 Bad Kreuznach
www.bc-hotel.de

Eine weitere Übernachtungsmöglichkeit, etwas außerhalb der Innenstadt gelegen, ist das

Leonardo Hotel Bad Kreuznach

Otto-Meffert-Straße 1, 55543 Bad Kreuznach
www.leonardo-hotels.de

Insbesondere für diejenigen, die am kulinarischen Abendprogramm teilnehmen möchten, ist die Unterbringung in einem der drei erstgenannten Hotels unter organisatorischen Gesichtspunkten von Vorteil. So bleibt Euch zwischen Fortbildungsende und Abfahrt des Busshuttles ein wenig Zeit, Euch zu erholen und für den Abend frisch zu machen.

Vier Bücher. 22 Punkte.

Jeder Teilnehmer erhält vier eigens für diese Veranstaltung erstellte Fachbücher in gebundener Form.

Drei dieser Bücher begleiten inhaltlich die jeweiligen Fortbildungstage WECK, WORSCHT und WOI.

Das vierte Buch ist als Leitfaden für die eigene berufliche Zukunft konzipiert und trägt den Titel:

Zukunft Zahnmedizin

Warum heute die beste Zeit ist, Zahnmediziner zu sein und was man tun kann, damit es so bleibt.

Alle vier Bücher sind in der Teilnahmegebühr enthalten.

Fortbildungspunkte

Für die Teilnahme an der dreitägigen Fortbildungsveranstaltung werden 22 Fortbildungspunkte gemäß den Leitsätzen und Empfehlungen von BZÄK und DGZMK vergeben. Jeder Teilnehmer erhält eine entsprechende Teilnahmebescheinigung.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr für die dreitägige Fortbildungsveranstaltung ist in Abhängigkeit vom Zeitpunkt des Zahlungseingangs gestaffelt.

Zahlungseingang	Netto	Brutto
Erste zwölf Anmeldungen bis 31.12.2026	1.896,00 €	2.256,24 €
Weitere bis 31.12.2026	1.998,00 €	2.377,62 €
Bis 28.02.2027	2.196,00 €	2.613,24 €
Ab 01.03.2027	2.397,00 €	2.852,43 €

Als Dankeschön für das frühzeitig bekundete Interesse erhalten die ersten zwölf Anmeldungen einen besonderen Vorzugspreis. Dieser ist an den vollständigen Zahlungseingang bis zum 31.12.2026 gebunden.

Maßgeblich für die Höhe der Teilnahmegebühr ist der Zeitpunkt des vollständigen Zahlungseingangs, nicht der Zeitpunkt der Anmeldung.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet:

- Alle drei Fortbildungstage
- Drei begleitende Fachbücher in gebundener Form
- Das vierte Fachbuch: Zukunft Zahnmedizin – Warum heute die beste Zeit ist, Zahnmediziner zu sein und was man tun kann, damit es so bleibt.
- Mittagsverpflegung an allen drei Tagen
- Verpflegung während der Kaffeepausen
- Sämtliche Tagungsgetränke
- Teilnahmebescheinigung über 22 Fortbildungspunkte

Das fakultative kulinarische Abendprogramm ist nicht Bestandteil der Teilnahmegebühr und kann gesondert hinzugebucht werden.

Anmeldung und Zahlung

Bitte sendet uns zunächst das ausgefüllte Anmeldeformular mit den von Euch gewünschten Leistungen zu.

Nach Eingang Eurer Anmeldung erhaltet Ihr von uns eine Anmeldebestätigung sowie eine individuelle Rechnung über die Teilnahmegebühr und das gegebenenfalls hinzugebuchte kulinarische Abendprogramm. Dieser könnt Ihr den zu entrichtenden Gesamtbetrag, die Zahlungsfrist und unsere Bankverbindung entnehmen.

Die besondere Preisvergünstigung für die ersten zwölf Anmeldungen ist an einen vollständigen Zahlungseingang bis zum 31.12.2026 gebunden. Nach Ablauf dieser Frist verfällt der Anspruch auf den Vorzugspreis.

Auch für alle weiteren Preisvergünstigungen ist der vollständige Zahlungseingang bis zum Ablauf der jeweils angegebenen Frist maßgeblich.

Erfolgt der Zahlungseingang erst nach Ablauf der jeweiligen Frist, gilt die zum Zeitpunkt des Zahlungseingangs gültige Teilnahmegebühr.

Nach vollständigem Zahlungseingang erhaltet Ihr eine entsprechende Bestätigung. Euer Teilnehmerplatz ist damit verbindlich reserviert.

Stornierung durch den Teilnehmer

Stornierung der Fortbildung

Eine Stornierung der Teilnahme bedarf der Textform. Maßgeblich ist der Zeitpunkt des Eingangs der Stornierung beim Veranstalter.

Es gelten die nachfolgend aufgeführten Stornierungsgebühren bzw. der nachgewiesene tatsächliche Schaden, sofern dieser sich als geringer als angegeben bewahrheiten sollte.

Zeitpunkt	Stornierungsgebühr
Bis 31.12.2026	Kostenfrei
01.01.–28.02.2027	25 %
01.03.–31.03.2027	50 %
Ab 01.04.2027 sowie bei Nichterscheinen	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf die vereinbarte Teilnahmegebühr.

Selbstverständlich besteht jederzeit die Möglichkeit, kostenfrei einen Ersatzteilnehmer zu benennen, der den Teilnehmerplatz zu den ursprünglich vereinbarten Konditionen übernimmt.

Sollte eine Teilnahme an der Fortbildung nicht möglich sein und die volle Teilnahmegebühr dennoch fällig werden, werden dem Teilnehmer die vier begleitenden Fachbücher im Anschluss an die Veranstaltung selbstverständlich kostenfrei zugesandt.

Stornierung und Absage

Stornierung des kulinarischen Abendprogramms

Das hinzugebuchte kulinarische Abendprogramm kann unabhängig von der Teilnahme an der Fortbildung storniert werden.

Es gelten die nachfolgend aufgeführten Stornierungsgebühren bzw. der nachgewiesene tatsächliche Schaden, sofern dieser sich als geringer als angegeben bewahrheiten sollte.

Zeitpunkt	Stornierungsgebühr
Bis 28.02.2027	Kostenfrei
01.03.–31.03.2027	50 %
Ab 01.04.2027 sowie bei Nichterscheinen	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf den Preis des jeweils gebuchten kulinarischen Abendprogramms.

Da das kulinarische Begleitprogramm am Donnerstag- und Freitagabend ausschließlich gemeinsam buchbar ist, kann es auch nur in seiner Gesamtheit storniert werden.

Absage durch den Veranstalter

Sollte die Veranstaltung aufgrund einer Erkrankung des Referenten, höherer Gewalt oder anderer schwerwiegender Umstände, die eine Durchführung der Veranstaltung unmöglich oder unzumutbar machen, abgesagt werden müssen, werden sämtliche bereits entrichteten Gebühren für die Fortbildung und das hinzugebuchte kulinarische Abendprogramm in voller Höhe zurückerstattet.

Der Veranstalter behält sich die Möglichkeit vor, die Veranstaltung auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. In diesem Fall steht es den Teilnehmern frei, ihre Anmeldung für den Ersatztermin aufrechtzuerhalten oder sich die bereits entrichteten Gebühren in voller Höhe zurückerstatten zu lassen.

Individuelle Reise- und Übernachtungsbuchungen erfolgen auf eigene Rechnung und in eigener Verantwortung der Teilnehmer. Es obliegt den Teilnehmern, durch die Wahl stornierbarer Buchungstarife oder den Abschluss einer geeigneten Reiseversicherung entsprechende Vorsorge zu treffen.