

A close-up photograph of a wine glass filled with red wine. The glass is the central focus, with the wine's color appearing rich and vibrant. The background is softly blurred, showing a person in a dark shirt and several ripe, red tomatoes, suggesting a social or dining setting. The lighting is warm and focused on the glass, creating highlights on its rim and the surface of the wine.

# Lebensmittel-Sensorik

- 34 Von den Grundlagen der Physiologie bis zur professionellen Anwendung sensorischer Methoden in der Praxis**
- 36 Panelausbildung, Panelmonitoring**
- 38 Degustationskurs Kaffee**
- 40 Sensoriklizenz Kaffee**
- 42 Degustationskurs Olivenöl**
- 44 Sensoriklizenz Olivenöl**
- 46 Dem Brotaroma auf der Spur**

# Lebensmittel-Sensorik

## Von den Grundlagen der Physiologie bis zur professionellen Anwendung sensorischer Methoden in der Praxis

### Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik. Das Wissen über die sensorischen Fähigkeiten des Menschen und die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln befähigen sie, das komplexe System des «Prüfmittels Mensch» zu verstehen und bei der Beurteilung von Lebensmitteln entsprechend einzusetzen. Kenntnisse über die grundlegenden Voraussetzungen der Anwendung gängiger sensorischer Prüfmethode und Beispiele zu deren Durchführung und Auswertung in Theorie und Praxis haben ihnen einen ersten Einblick in die objektive sensorische Beurteilung von Lebensmitteln vermittelt. Im Weiteren haben die Teilnehmenden vertiefte Kenntnisse über die grundlegenden Aspekte der Degustationstechnik erworben. Das Wissen über die praktische Anwendung sensorischer Prüfmethode im Rahmen der Qualitätssicherung, der Entwicklung von Produkten und des Marketing befähigt sie zur selbstständigen Durchführung und Auswertung gängiger sensorischer Tests. Sie haben vertiefte Kenntnisse über spezielle sensorische Methoden und ihre Durchführung sowie deren Auswertung in Theorie und Praxis kennengelernt.

### Zielgruppe

Mitarbeitende in leitender Funktion der Bereiche Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Einkauf und Verkauf aus Betrieben der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

### Inhalt / Methodik

#### Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten):

#### 1. Tag

- Der Mensch – Das Prüfmittel  
Grundlagen der Sinnesphysiologie und Sensibilisierung der Sinne
- Rahmenbedingungen für die Durchführung sensorischer Tests  
Infrastruktur, Prüfer und Prüferinnen (Rekrutierung, Selektion)
- Prüfertraining  
Schwellenwerttests, Erkennungstests, Matchingtests
- Prüfmethodik I:
  - Planung, Durchführung und statistische Auswertung
  - Diskriminierende Prüfungen → Paarweiser Vergleich, Duo-Trio-Prüfung, Dreiecksprüfung
  - Rangordnungsprüfungen (Ranking)

#### 2. Tag

- Prüfmethodik II:
  - Planung, Durchführung und statistische Auswertung
  - Qualitative/Quantitative sensorische Prüfverfahren  
Profilierung (statisch)/Time-Intensity (dynamisch)
  - Konsumententests (Akzeptanz- und Präferenztests)
  - Preference Mapping

## Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

*Wichtig:* Für die praktischen Übungen am 2. Tag bringen Sie bitte einen Laptop mit (Excel mit installierten «Analysen-Funktionen»). Sollte dies nicht möglich sein, dann melden Sie dies bitte bei der Anmeldung, sodass wir rechtzeitig für Alternativen sorgen können.

## Voraussetzungen

Keine

## Leitung/Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph  
Dozentin und Leiterin Fachgruppe  
Lebensmittel-Sensorik,  
Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:  
annette.bongartz@zhaw.ch

## Referierende

Annette Bongartz;  
Karin Gerber, Dipl. Ing. (FH), wissenschaftliche  
Mitarbeiterin;  
Barbara Pfeiffer, Dipl. Ing. (Uni), wissenschaftliche  
Mitarbeiterin;  
ggf. weitere Referierende

## Dauer/Termine

2 Tage/21. und 22. April 2010,  
jeweils 09.00–12.30h und 14.00–17.00h

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten

CHF 1400.– (inklusive Dokumentation,  
Degustationsproben, Verpflegung)

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungs-  
anstalt)  
Grosser Hörsaal GS  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender  
Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 24. März 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».

# Panelausbildung / Panelmonitoring

## Ziel (Lernziel)

Sensorische Analytik ist sowohl bei der Qualitätskontrolle als auch bei der Produktentwicklung mittlerweile bei vielen Betrieben nicht mehr wegzudenken. Die Ergebnisse aus diesen Evaluationen dienen zudem oftmals als Grundlage für wichtige Entscheidungen in den genannten Bereichen. Dementsprechend wichtig ist es, dass die Leiter und somit Verantwortlichen der jeweiligen Prüfergruppen (Panels) die Güte ihrer Resultate zielgerichtet anstreben, genau kennen und richtig interpretieren können.

Nach Abschluss des Kurses wissen Prüfleiterinnen und -leiter, welche Kriterien beim Aufbau und der Ausbildung eines objektiven Panels zu beachten und welche Anforderungen an ein solches Panel zu stellen sind. Zudem haben sie gelernt, wie die Pannelleistung über längere Zeit kontrolliert und wenn nötig korrigiert werden kann (Panelmonitoring.)

## Zielgruppe

Mitarbeitende der Bereiche Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf aus Betrieben der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung, die ein sensorisches Panel aufbauen wollen resp. bereits unterhalten.

## Inhalt / Methodik

### Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten):

### Panelaufbau

- Akquirierung neuer PrüferInnen
- Selektion der PrüferInnen
- Training der PrüferInnen

### Panelmonitoring

- Ziel des Panelmonitorings
- Anforderungen an ein objektives (deskriptives) Panel
- Ursachen für Messabweichungen
- Methoden und Kennzahlen zur Überprüfung der Panelperformance

### Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

## Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Sensorik sowie der Statistik empfohlen.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph  
Dozentin und Leiterin Fachgruppe  
Lebensmittel-Sensorik,  
Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:  
annette.bongartz@zhaw.ch

## Referierende

Annette Bongartz;  
Karin Gerber, Dipl. Ing. (FH), wissenschaftliche  
Mitarbeiterin;  
Barbara Pfeiffer, Dipl. Ing. (Uni), wissenschaft-  
liche Mitarbeiterin;  
ggf. weitere Referierende

## Dauer/Termine

1 Tag/21. Oktober 2010,  
jeweils 09.30–12.30h und 14.00–16.30h

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten

CHF 500.– (inkl. Dokumentation,  
Degustationsproben, Verpflegung)

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungs-  
anstalt)  
Grosser Hörsaal GS  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender  
Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 23. September 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».



# Degustationskurs Kaffee

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen «Die Welt des Kaffees» unter verschiedenen Aspekten. Sie verfügen über ein breites Wissen zum Thema Kaffee mit Schwerpunkt Sensorische Analytik (Degustationsmethodik / Degustationstechnik Kaffee).

## Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel und Distribution von Kaffee; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

## Inhalt / Methodik

### Theorie und Praxis

- Herkunft und Anbau
- Ernte und Aufbereitung
- Rösten und Mahlen
- Zubereitung (Wasser, Filter, Maschine)

### Sensorische Beurteilung

- Charakteristische Eigenschaften
- Sensorische Fehler

### Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

## Voraussetzungen

Keine

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph  
Dozentin und Leiterin Fachgruppe  
Lebensmittel-Sensorik,  
Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:  
annette.bongartz@zhaw.ch

## Referierende

Annette Bongartz;  
Karin Gerber, Dipl. Ing. (FH), wissenschaftliche  
Mitarbeiterin, Panelleitung objektives Panel der  
ZHAW;  
ggf. weitere Referierende

## Dauer / Termine

1 Tag / 2. Dezember 2010,  
09.30–12.30h und 14.00–16.30h

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten

CHF 500.– (inklusive Dokumentation,  
Degustationsproben, Verpflegung).

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Campus Grüental  
bzw. Schulungsgebäude der ACW  
(Forschungsanstalt)  
Grosser Hörsaal GS  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.isfm.zhaw.ch](http://www.isfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender  
Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 4. November 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».



# Sensoriklizenz Kaffee

## Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden haben ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessert und sind in der Lage, diese bei der objektiven Beurteilung von Kaffee gezielt einzusetzen. Der Erwerb der Sensoriklizenz Kaffee bestätigt die Kompetenzen der Prüfenden, Kaffee professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

## Zielgruppe

Qualitätsverantwortliche für Kaffee aus Produktionsbetrieben, Importbetrieben sowie dem Handel (QS, Entwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf) und der Gastronomie.

## Inhalt / Methodik

Die Sensoriklizenz Kaffee ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Kaffee zu schulen und kontinuierlich zu verbessern. Dieser Kurs kann auch als Bestandteil des neuen CAS (ab Herbst 2010) belegt werden.

Die einzelnen Module bauen aufeinander auf und führen die Teilnehmenden, ausgehend von sensorischen Grundlagen, an immer komplexere Aufgabenstellungen heran. Als Kompetenznachweis kann nach den fünf Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Kaffee. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensoriklizenz Kaffee erteilt. Die Prüfung muss nach vier Jahren erneuert werden.

## Ausbildungseinheiten

- 
- Modul 1:  
Sensorische Wahrnehmungen im Gaumen
- 
- Modul 2:  
Sensorische Wahrnehmungen in der Nase
- 
- Modul 3:  
Interaktionen sensorischer Wahrnehmungen
- 
- Modul 4:  
Kaffeefehler und Kaffeebeurteilung
- 
- Modul 5:  
Repetition und Prüfungsvorbereitung
- 

## Schlussprüfung

Unter Einsatz spezifischer Prüfverfahren werden die sensorischen Fähigkeiten getestet. Methoden: Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

## Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Degustation

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph  
Dozentin und Leiterin Fachgruppe  
Lebensmittel-Sensorik,  
Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:  
annette.bongartz@zhaw.ch

## Referierende

Annette Bongartz;  
Dr. Konrad Bernath, Dozent und Leiter  
Fachgruppe Aromaforschung;  
Karin Gerber, Dipl. Ing. (FH), wissenschaftliche  
Mitarbeiterin, Panelleitung objektives Panel der  
ZHAW;  
Anita Vietri, Dipl. Ing. (FH), wissenschaftliche  
Mitarbeiterin

## Dauer/Termine

Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer  
von 3½ Tagen über einen Zeitraum von  
4 Monaten. Das Modul 1 dauert einen Tag,  
die weiteren Ausbildungseinheiten inkl.  
Schlussprüfung beanspruchen jeweils einen  
halben Tag. Der Zeitaufwand für Vorbereitungs-  
arbeiten ist individuell unterschiedlich (ab-  
hängig von der eigenen Degustationsroutine).  
Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten  
à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

## Ausbildungseinheiten

Modul 1:  
10. Dezember 2009, 09.00–17.00 h

Modul 2:  
14. Januar 2010, 09.00–13.00 h

Modul 3:  
28. Januar 2010, 09.00–13.00 h

Modul 4:  
11. März 2010, 09.00–13.00 h

Modul 5:  
25. März 2010, 09.00–13.00 h

## Prüfungseinheit

Schlussprüfung: 1. April 2010, 09.00–13.00 h

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten für die besuchten  
Module eine Kursbestätigung. Bei bestandener  
Schlussprüfung wird die Sensoriklizenz Kaffee  
erteilt. Einzelne Ausbildungsmodulare können  
auch ohne Prüfungseinschreibung besucht  
werden.

## Kosten

### Total

CHF 1900.– (inklusive Kursunterlagen,  
Degustationsproben, Pausenverpflegung)

CHF 1500.– Ausbildungseinheiten  
Modul 1–5

CHF 400.– Schlussprüfung

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Campus Grüental  
bzw. Schulungsgebäude der ACW  
(Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender  
Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 12. November 2009

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».

# Degustationskurs Olivenöl

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die «Die Welt des Olivenöls» von verschiedenen Seiten kennengelernt und dadurch ein breites Wissen zum Thema erlangt. Der Schwerpunkt wird dabei von der sensorischen Analytik (Degustationsmethodik/Degustationstechnik Olivenöl) gebildet.

## Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel und Distribution von Olivenöl; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

## Inhalt / Methodik

### Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten):

- Herkunft/Rohstoffe/Produktion/Deklaration Anbaugebiete, Varietäten  
Traditionelle Methode, Dekanter-Methode  
Was muss auf dem Etikett stehen und wie muss man es verstehen?
- Chemisch-physikalische Qualitätsbeurteilung
- Sensorische Beurteilung  
Prüfmethodik (Paneltest)/Klassifizierung  
Charakteristische Eigenschaften/ Sensorische Fehler
- Aspekte der küchentechnischen Verarbeitung  
Erhitzbarkeit, Lagerung, Haltbarkeit
- Gesundheitliche Aspekte

## Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

## Voraussetzungen

Keine

## Leitung/ Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph  
Dozentin und Leiterin Fachgruppe  
Lebensmittel-Sensorik,  
Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:  
annette.bongartz@zhaw.ch

## Referierende

Annette Bongartz,  
Leiterin des SOP (Swiss Olive Oil Panel)  
der ZHAW; ggf. weitere Referierende

## Dauer/ Termine

Je 1 Tag

---

Kurs 1:  
11. Februar 2010, 09.30–12.30 h  
und 14.00–16.30 h

---

Kurs 2:  
11. November 2010, 09.30–12.30 h  
und 14.00–16.30 h

---

### **Teilnahmebescheinigung / Abschluss**

Kursbestätigung

### **Kosten**

CHF 500.– (inklusive Dokumentation,  
Degustationsproben, Verpflegung)

### **Kursort**

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungs-  
anstalt)  
Grosser Hörsaal GS  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.isfm.zhaw.ch](http://www.isfm.zhaw.ch)

### **Hinweis**

Der Kurs wird nur bei genügender  
Teilnehmerzahl durchgeführt.

### **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss:

---

Kurs 1 : bis 14. Januar 2010

---

Kurs 2 : bis 14. Oktober 2010

---

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».



# Sensoriklizenz Olivenöl

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden kennen ihre persönlichen sensorischen Fähigkeiten und können sie einschätzen. Sie sind befähigt, diese bei der objektiven Beurteilung von Olivenöl entsprechend einzusetzen.

Bei Bestehen der Schlussprüfung, besteht die Möglichkeit sich auf die Interessentenliste zur Aufnahme ins SOP (Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW setzen zu lassen. Je nach Entwicklung der Prüferzahl im SOP, erfolgt eine Aufnahme ins Panel. Im Anschluss an die Ausbildung (d. h. die erfolgreiche Teilnahme an den Modulen I–V) werden für Panelmitglieder mehrfach pro Jahr Termine für Trainingseinheiten (entweder Trainings vor Ort oder aber Trainings per Probenversand) angeboten, deren Teilnahme empfohlen wird. Zum Erhalt der Sensoriklizenz Olivenöl und damit verbunden der Mitgliedschaft im SOP sind pro Jahr mindestens vier erfolgreiche Teilnahmen an derartigen Trainingseinheiten obligatorisch.

## Zielgruppe

Qualitätsverantwortliche für Olivenöl aus Produktionsbetrieben, Importbetrieben und/oder dem Handel (QS, Entwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf).

## Inhalt / Methodik

### Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten):

#### Modul I:

Grundlagen (Theorie und Praxis). Sensorische Fähigkeiten des Menschen, Sensorische Produkteigenschaften von Olivenöl «nativ extra/extra vergine», Prüferschulung

#### Modul II:

Grundlagen (Praxis). Sensorische Wahrnehmung in der Nase und auf dem Gaumen (Zunge), Erkennen von Fehlern, Verschiedene Degustations-Schemata (z. B. IOOC)

#### Modul III:

Vertiefung (Praxis). Prüfertraining

#### Modul IV:

Vertiefung (Praxis). Prüfertraining

#### Modul V:

Schlussprüfung in Theorie und Praxis

### Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

## Voraussetzungen

Keine

## Leitung/Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph  
Dozentin und Leiterin Fachgruppe  
Lebensmittel-Sensorik,  
Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:  
annette.bongartz@zhaw.ch

## Referierende

Annette Bongartz, Leiterin des SOP  
(Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW;  
ggf. weitere Referierende

## Dauer/Termine

5 halbe Tage

Modul I:

29. April 2010, 13.00–17.00 h

Modul II:

6. Mai 2010, 13.00–17.00 h

Modul III:

20. Mai 2010, 13.00–17.00 h

Modul IV:

27. Mai 2010, 13.00–17.00 h

Modul V:

3. Juni 2010, 13.00–17.00 h

## Teilnahmebescheinigung /Abschluss

Bei erfolgreichem Bestehen der Schluss-  
prüfung (Modul V) erhalten die Teilnehmenden  
ein Zertifikat.

## Kosten

CHF 350.– pro Modul (inkl. Kursunterlagen,  
Degustationsproben, Pausenverpflegung)  
Bei Buchung aller fünf Module CHF 1500.–.

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungs-  
anstalt)  
Grosser Hörsaal GS  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender  
Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 1. April 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».

# Dem Brotaroma auf der Spur

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen die sensorische Vielfalt von Brot und den Umgang mit dem Wädenswiler Brotaromarad. Sie beherrschen «Die Welt der Brotaromen» und verfügen dadurch über ein breites Wissen zum Thema. Der Schwerpunkt wird dabei von der sensorischen Analytik (Degustationstechnik Brot) gebildet.

## Zielgruppe

Interessierte Personen aus der Backwarenproduktion, Marketing, Verkauf, Konsumentinnen und Konsumenten, Gastronomen, Gourmets und Brotliebhaber.

## Inhalt / Methodik

### Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten):

- Technologische Erkenntnisse der Aromabildung
- Entdecken und Erfahren eines neuen und innovativen Systems der Brotaromenbeurteilung
- Entdecken der Welt der Aromen mit Bildern und Wörtern (Aromaparcours)
- Anwendung des Aromarades bei Aromaprofilierung von verschiedenen Broten
- Genussbeschreibungen erfassen

## Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. In den praktischen Übungen werden die Teilnehmenden selber sensorische Erkenntnisse erfahren und mit dem Aromarad arbeiten, in dem sie Brote degustieren und Aromaprofile erstellen.

## Voraussetzungen

Interesse an der Welt der Brotaromen und deren Beschreibung, Lust am Erleben sensorischer Vielfalt von Backwaren, Neugier an der Erkennung und Beschreibung der Aromen verschiedener Brote und diese mit einem innovativen System beschreiben und damit dem Brot eine Position als Genussmittel sichern. Vorwissen und Kenntnisse sind nicht notwendig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Prof. Michael Kleinert,  
Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie,  
Leiter Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fachliche Auskunft: [esther.raemy@zhaw.ch](mailto:esther.raemy@zhaw.ch)

## Referierende

Prof. Michael Kleinert;  
Esther Raemy, BSc Food Technology;  
Annette Bongartz, Dipl. oec. troph

## Dauer / Termine

1 Tag / 11. Oktober 2009, 09.00–15.30 h

### **Teilnahmebescheinigung / Abschluss**

Kursbestätigung

### **Kosten**

CHF 350.– (inklusive Unterlagen, Degustationsproben, Verpflegung am Morgen und Mittag).

### **Kursort**

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Campus Reidbach  
Hörsaal RT041  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

### **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irene Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und Teilnahmebedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen an der ZHAW».

