



Der Mineralwassersensoriker

Termin: 06. bis 08. Oktober 2014

Seminarleiter: Dr. Peter Schropp

„Wasser ist nicht gleich Wasser!“ Aufgrund unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit und Entstehungsprozesse verfügt jedes Mineralwasser über einen unverwechselbaren Geschmack. In

zahlreichen Verkostungen tauchen die Teilnehmer in die weite Welt des Mineralwassergenusses ein und lernen dabei, die sensorischen Empfindungen zu unterscheiden und zu beschreiben.

Montag, 06. Oktober

Vormittag, Beginn: 9:00 Uhr

Sensorische Grundvoraussetzungen

- Anwendungsbereiche sensorischer Analysen
- Anforderungen an die Prüfpersonen
- Psychologische Zusammenhänge bei der sensorischen Verkostung
- Sensorikraum – Sensorikgläser – sensorische Proben

Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Sinnesphysiologie des Geschmacks
- Erkennen der vier Grundgeschmacksarten in wässriger Lösung (T1)

Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Erkennen von Intensitätsunterschieden der vier Grundgeschmacksarten (T2)

Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Beschreibung verschiedener Mineralstoffe (T3)
- Der Geschmack von Mineralstoffmischungen (T4)

Nachmittag

Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Erkennen der unterschiedlichen geschmacklichen Ausprägungen verschiedener Mineralstoffe im Mineral- und Heilwasser (T5)

Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Einordnen verschiedener Mineral- und Heilwässer nach dem salzigen Geschmackseindruck (T6)

Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Sensorik niedrig mineralisierter Wässer (T7)

Ab 18 Uhr **Seminarabend:** gemütliches Beisammensein auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Dienstag, 07. Oktober

Vormittag, Beginn 8:00 Uhr

Sensorisches Praktikum „Haptische Wahrnehmungen“

- Beeinflussung des Geschmacks durch Kohlendioxid-Gehalt (T8)
- Einordnung versch. Wässer nach Kohlendioxid-Gehalt (T9)
- Die unterschiedliche CO₂-Bindung im Wasser (T10)

Sensorisches Praktikum „Geruch“

- Sinnesphysiologie „Geruch“
- Die Fruchtaromen im Flavoured Water
- Prüfen der Aromenqualität am Beispiel Citrus-Aromen (T11)
- Erkennen unterschiedl. Fruchtaromen in Flavoured Water (T12)

Sensorisches Praktikum „Die Vielfalt der Mineralwässer“

- Verkostung von Bandbreiten bestimmter Mineralwassertypen
- Beschreiben der unterschiedlichen Ausprägung der Wässer, mögliche Begrifflichkeiten sensorischer Beschreibung
- Profilanalyse verschiedener Mineralwässer (T13)

Nachmittag, Ende circa 16:45 Uhr

Sensorisches Praktikum „Die Vielfalt der Mineralwässer“

- Beschreibung von Mineralwässern nach Watercodex (T14)
- Positive Beschreibungsmöglichkeiten für Mineralwässer

Sensorisches Praktikum

„Sensorisch wahrnehmbare Fehler im Mineralwasser“

- Erkennen potentiell vorkommender Off-Flavour-Substanzen (T15)
- Beschreiben des potentiell auftretenden Off-Flavours (T16)

Mittwoch, 08. Oktober

Vormittag, Beginn 8:00 Uhr

Gläser und Gläserpflege

- Wassergläser für die Gastronomie
- Gläserpflege

Wasser und Wein

- Mineralstoffe und ihre Wirkung auf Wein
- Wirkung der Kohlensäure im Wasser bei versch. Weintypen
- Wasser als perfekter Begleiter: welche Wassertypen zu Wein?
- Verkostung verschiedener Wässer zu Rot-, Weiß- und Schaumweinen

Nachmittag, Ende circa 15:00

Sensorisches Praktikum

„Wasser zur Zubereitung von Kaffee und Tee“

- Einfluss des Wassers auf die Sensorik von Kaffee und Tee
- Vergleichende Sensorik von Tee, zubereitet mit unterschiedlichen Wässern (T17)

Abschlussdiskussion, Verabschiedung der Teilnehmer bzw. Prüfung „Wassersommelier Modul II (Sensorik)“



Zielgruppe

Dieses Seminar wendet sich an alle, die sich fundiertes praktisches Wissen rund um die sensorischen Eigenschaften von natürlichem Mineralwasser aneignen möchten und die Vielfalt dieser Wässer selbst sensorisch erfahren möchten. Angesprochen sind insbesondere Mitarbeiter aus Mineralbrunnenbetrieben, dem Getränkehandel und der gehobenen Gastronomie. Darüber hinaus natürlich auch alle mineralwasserbegeisterten Personenkreise, die einen tieferen sensorischen Einblick in unser Getränk Nr.1 gewinnen möchten und Interesse an Mineralwasser-Degustationen haben.

Der Weg zum Wassersommelier

Personen, die den Titel „**Wassersommelier**“ anstreben und zeitlich keine Möglichkeit sehen, den neuntägigen Wassersommelier-Kurs der Doemens Genussakademie zu belegen, können diesen begehrten Titel auch in einem dreiteiligen Modullehrgang erlangen. Neben dem Seminar „**Mineralwassersensoriker**“ müssen hierfür die Seminare „**Mineralwasserexperte**“ (nächster Termin: 25. bis 27. März 2014) und „**Mineralwasserbotschafter**“ (nächster Termin: 17. bis 19. November 2014) erfolgreich abgelegt werden.



Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 770 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Die Doemens Academy GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm bis zwei Wochen vor Seminarbeginn vor. Die Rechnung erhalten Sie 14 Tage vor Seminarbeginn; diese ist sofort zur Zahlung fällig.

Die Stornierung eines Teilnehmers richten Sie bitte in schriftlicher Form an die Doemens Academy GmbH. Bei Rücktritt bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird keine Gebühr fällig. Bei Rücktritt eines Teilnehmers zwischen 14 Tage und Veranstaltungsbeginn wird die volle Gebühr fällig. Ersatzanmeldungen werden angenommen.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens drei Wochen vor Seminarbeginn.