

Degustationskurs Alte Kartoffelsorten

www.zhaw.ch/ilgi



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Degustationskurs - Alte Kartoffelsorten

**Kennen Sie schon Patate Verrayes, Vitelotte noire und Parli?
Lernen Sie die Aromavielfalt von alten Kartoffelsorten kennen.**

Ziel

Im Rahmen des halbtägigen Degustationskurses lernen Sie bei uns die Aromavielfalt der Kartoffelsorten kennen. Nach Abschluss des Kurses können Sie Ihre Sinne für eine einfache Beschreibung von Kartoffeln einsetzen und Sie sind mit den Grundregeln des Degustierens vertraut. Zudem lernen Sie den agronomischen Hintergrund und die Einflussfaktoren auf die Qualität der Kartoffeln kennen.

Zielgruppe

Personen, die Interesse und Freude an Lebensmitteln allgemein und speziell am Produkt Kartoffeln haben, Konsumenten und Personen aus lebensmittelverarbeitenden Betrieben sowie Personen aus der Gastronomie.
Keine Vorkenntnisse in der Sensorik/ Degustation von Lebensmitteln notwendig.

Inhalt

Theorie (ca. 1 Std.)

Kurze Einführung in die Welt der Sinne und Vorgehen beim Degustieren mit Übungen und einfachen Beispielen.

Praxis (ca. 2 Std.)

Anhand von verschiedenen alten Sorten lernen die Teilnehmer die Aromavielfalt der Kartoffeln kennen. Der Referent Philipp Holzherr von ProSpecieRara ergänzt die Degustationen mit seinem breiten agronomischen Fachwissen.

Kursdauer/Termin

Der Kurs findet am 22. Oktober 2015
von 09:00 - 12:30 Uhr statt.

Kosten

Die Teilnahmegebühr von CHF 350.- beinhaltet Kursunterlagen und Präsenzzeit.

Kursort und Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüntal, Postfach, CH-8820 Wädenswil

Fachliche Auskunft

Marie-Louise Cezanne
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
E-Mail: marie-louise.cezanne@zhaw.ch

Anmeldung

Anmeldungen werden über das
Weiterbildungssekretariat bis zum
23. September 2015 angenommen.

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
Tel.: +41 58 934 59 80