

Medienmitteilung vom 3. September 2008

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Sensoriklizenz – ein Konzept zur professionellen Weinansprache

Ende August 2008 wurden elf Sensoriklizenzen für Wein an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil verliehen. Die ZHAW-Sensoriklizenz Wein hat eine Gültigkeit von vier Jahren. Sieben Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben in diesem Jahr ihre Lizenzen erfolgreich erneuert.

Sensorik, die wissenschaftliche Bewertung der Sinneswahrnehmungen, dient der Beurteilung der Weinqualität. Durch das Erkennen individueller Wahrnehmungsunterschiede und der Verwendung einer gemeinsamen Sprache kann der Austausch über Sinneseindrücke objektiviert und dadurch professionalisiert werden. Die Sensoriklizenzinhaber bewerten Weine mit Kriterien, die vom Konsumenten nachvollzogen werden können. Sie ermöglichen damit eine Orientierung im Dschungel des Weinangebotes.

Schulung und Prüfung der Sinneseindrücke

Zu den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zählten Personen aus Produktion, Handel, Gastronomie und verwandten Bereichen. Gute Weinkenntnisse und die Absicht, die sensorische Leistungsfähigkeit auf professionellem Niveau zu verbessern und prüfen zu lassen, sind Voraussetzungen für die Kursteilnahme. Von 14 Personen, die zur Prüfung angetreten waren, haben 11 bestanden und konnten ihre Lizenz am 25. August in Wädenswil in Empfang nehmen.

Ziel der ZHAW-Sensoriklizenz Wein ist die Schulung und Prüfung der Sinneseindrücke im Bereich der visuellen, geruchlichen und geschmacklichen Wahrnehmung und Beurteilung von Wein nach dem Mehrphasenkonzept. Das Kursangebot ist in verschiedene Ausbildungseinheiten unterteilt, die von der sensorischen Wahrnehmung auf dem Gaumen und in der Nase über Weintypenerkennung und -beschreibung, der Weinbeurteilung am Beispiel verschiedener Bewertungsformulare zu sensorischen Prüfverfahren und dem Qualitätsmanagement führen. Drei Prüfungseinheiten werden zur Selbstkontrolle während des Kurses angeboten, bevor sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Schlussprüfung zur ZHAW-Sensoriklizenz Wein stellen können. Dabei liegt ein Schwerpunkt im Bereich der Unterschiedsprüfungen und Rangfolgetests anhand verschiedener Weilmuster.

Für die Kursleitung verantwortlich ist Hans Bättig, Weinkonzepte Luzern, der schon seit 1987 die Wein-Weiterbildungskurse in Wädenswil gestaltet. Gemeinsam mit Annette Bongartz, Leiterin der Fachgruppe Sensorik, und Konrad Bernath, Leiter der Fachgruppe Aromaforschung – beide vom Institut für Lebensmittel- und Getränketechnologie in Wädenswil – wurden Aromaparcours, Trainingseinheiten und das Mehrphasenkonzept zur Weinansprache entwickelt. Weitere Informationen sind unter www.ilqi.zhaw.ch oder www.beverages.ch zu finden.



Sensoriklizenz neu erhalten:

Brugger	Christine	Zürich
Bucher	Esther	Adligenswil
Caprez	Hans-Peter	Zürich
Etter	Andreas	Rombach
Hartmann	Bruno	Remigen
Hungerbühler	Markus	Bern
Krug	Petra	Hombrechtikon
Maurer	Jürg	Koppigen
Meier	Andreas	Reidermoos
Natter	Regine	St. Moritz
Stecher	Thierry	Zürich

Sensoriklizenz nach 4 Jahren erneuert:

Christ	Nicole	Liesberg
Gallati	Philipp	Basel
Mathies	Dominic	St. Gallen
Pünter	August	Stäfa
Rauh	Martin	Bern
Reimann	Salomé	Altenrhein
Wiederkehr	Martin	Dietikon

Kontakt:

Prof. Dr. Tilo Hühn, Zentrumsleiter Getränke- und Aromaforschung, ZHAW Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Telefon 058 934 57 05, E-Mail tilo.huehn@zhaw.ch

Medienstelle:

ZHAW Corporate Communications, Neva Waldvogel, Telefon 058 934 75 61
E-Mail neva.waldvogel@zhaw.ch