



Medienmitteilung vom 17. Oktober 2011

ZHAW Departement Life Sciences und Facility Management

Erstmals Hochschuldiplome für Kaffee-Experten

15 Personen haben den neuen Zertifikatslehrgang „The Science and Art of Coffee“ der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil erfolgreich abgeschlossen. Sie haben im Rahmen der Coffee Gala Night am 14. Oktober 2011 ihre Diplome erhalten. Vier von ihnen wurden für Ihre Arbeiten speziell prämiert.

Rund 10 Monate lang haben sich die frisch Diplomierten unter anderem mit Themen wie Rohkaffee, Kaffeezubereitung, Sensorik sowie den chemischen und gesundheitlichen Aspekten des Kaffees beschäftigt. An die 450 Stunden investierten die Teilnehmenden in ihr Studium, wobei die zusätzlich benötigten zwei Modularbeiten und die prüfungsrelevanten Abschlussarbeiten nicht einberechnet sind. Ein Aufwand, der sich lohnte, denn genau diese Abschlussarbeiten sind vier Studierenden besonders gut gelungen. So haben Josef Bühler, Adrian Rink, Lukas Fassbind und Bruno Trepp mit den Themen: „Herstellung einer Tasse Kaffee mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine“, „Mahlungsbilder von verschiedenen Kaffeemühlen“, „Von der Kaffeekirsche zum Kaffee-Cuptasting“ und „Die Zukunft des Kaffeemarktes Schweiz“, Arbeiten abgeliefert, die aussergewöhnlich sind. Diese verraten unter anderem, weshalb Kaffee für die Gastronomie so wichtig ist, wie sich eine Billig-Kaffeemühle im Vergleich mit teuren High-End Mühlen schlägt und weshalb Kaffee für den Schweizer Tourismus neue Möglichkeiten bieten könnte.

Weitere Informationen und Details zu den vier Arbeiten unter www.lsfm.zhaw.ch/medien und www.icbc.zhaw.ch/coffee.

Fachlicher Kontakt:

Chahan Yeretzian, Kursleiter, Institut für Chemie und Biologische Chemie, ZHAW, Wädenswil, Tel. 058 934 55 26, chahan.yeretzian@zhaw.ch,

Medienstelle ZHAW in Wädenswil:

Birgit Camenisch, Kommunikation, Tel. 058 934 59 54, birgit.camenisch@zhaw.ch