



Die Harmonie der Sensorik

Hier ist Handwerk gefragt, gepaart mit der notwendigen Theorie: Anhand von verschiedenen praktischen Übungen erleben Sie die Harmonie zwischen Geschmack, Aroma, Mundgefühl und Balance vor Ort.

Ein Schnupperkurs im wahrsten Sinne des Wortes: Während zweier Stunden wird Sensorikwissen kompakt vermittelt, aber vor allem werden Ihre Sinne für Geschmack und Aroma sensibilisiert. In praktischen Übungen erfahren Sie den Unterschied zwischen diesen beiden Aspekten und wie verschieden diese wahrgenommen werden.

Kursinhalt

Theoretisches Wissen rund um Sensorik bzw. die dazu gehörenden Sinneswahrnehmungen. Praktische Übungen: Was nehmen Mund und Zunge wahr, was passiert ortho- und retronasal beim Kaffeegenuss? Anhand von Versuchen unterscheiden und benennen lernen. Kaffeeverkostung mit Kaffees aus verschiedenen Anbaugebieten und mit unterschiedlichen Aufbereitungsarten.

Kursziele

- Kennenlernen der Kaffeesensorik in ihrer Vielfältigkeit.
- Erlangen der Fähigkeit, Aroma und Geschmack zu unterscheiden und zu erklären.
- Wahrnehmen der verschiedenen Aromen und Geschmäcke im Kaffee.



Kursmodul 02

Eckdaten

Kursdauer
ca. 2 Stunden

Kursgrösse
4–6 Teilnehmende

Kursort
Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten
CHF 150.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.