

Seminarprogramm „Doemens Wassersommelier“



Termin: 25. März bis 04. April 2019 // **Kursleitung:** Dr. Peter Schropp / Nicola Buchner (beide Doemens Akademie)

Montag, 25.03.2019

09:00 - 09:45 Begrüßung, Vorstellung der Teilnehmer und des Seminarprogramms

09:45 - 11:15 Wasser weltweit – Situation

- Verfügbarkeit und Funktionen des Wassers
- Entwicklung des globalen Wasserverbrauchs
- Virtuelles Wasser und Wasserfußabdruck

11:15 - 11:45 Kaffeepause

11:45 - 13:00 Sensorische Grundvoraussetzungen

- Positive sensorische Beschreibung von Mineralwasser (Sensorisches Training)
- Grundvoraussetzungen für sensorische Prüfungen
- Psychologische Zusammenhänge bei der sensorischen Verkostung (Sensorisches Training)
- Anforderungen an Sensorikgläser und sensorische Proben
- Vorgehensweise bei sensorischen Verkostungen

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 15:00 Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Sinnesphysiologie der Geschmackswahrnehmung
- Erkennen der Grundgeschmacksarten in wässriger Lösung (Sensorisches Training)

15:00 - 15:15 Kaffeepause

15:15 - 16:30 Die Bedeutung des Trinkens

- Was ist Wasser?
- Warum gutes Wasser für uns Menschen so wichtig ist
- Die physiologische Bedeutung des Trinkens
- Wasserbilanz des Körpers
- Trinken in speziellen Situationen

16:30 - 17:00 Mineralwassermarketing in der Gastronomie

Aufgabenstellung zur Gruppenarbeit
„Erstellen einer Mineralwasserkarte“

Ab 18:00 Abendveranstaltung zum persönlichen Kennenlernen auf Einladung der Doemens Akademie

Dienstag, 26.03.2019

08:00 - 08:15 Vorstellung „Mineralwasser des Tages“

08:15 - 10:00 Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Sensorisch relevante Mineralstoffe in Mineral- und Heilwasser
- Sensorische Beschreibung einzelner zugesetzter Mineralstoffe in Wasser (Sensorisches Training)
- Unterschiedliche geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineral- und Heilwasser (Sensorisches Training)

10:00 - 10:30 Kaffeepause

10:30 - 13:00 Rechtsgrundlagen und Kennzeichnungsrecht (Teil I)

- Kulturgeschichte des Wassers von der Bädertradition bis zur Neuzeit
- Überblick über das Wasserrecht
- Lebensmittelrechtliche Abgrenzung von „natürlichem Mineralwasser“, „natürlichem Heilwasser“, „Quellwasser“, „Tafelwasser“ und „Trinkwasser“

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 15:30 Rechtsgrundlagen und Kennzeichnungsrecht (Teil II)

- Unterschiedliches Mineralwasserverständnis in Deutschland und in den romanischen Ländern
- Rechtsgrundlagen für Gesundheitsauslobungen von Mineralwasser in Deutschland und anderen europäischen Ländern

15:30 - 15:45 Kaffeepause

15:45 - 17:30 Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Einordnen verschiedener Mineralwässer nach salzigem Geschmackseindruck (Sensorisches Training)
- Sinneseindrücke bei niedrig mineralisierten Wässern (Sensorisches Training)

Mittwoch, 27.03.2019

08:00 - 08:15 Vorstellung „Mineralwasser des Tages“

08:15 - 10:00 Sensorisches Praktikum „Haptische Wahrnehmungen“

- Sinnesphysiologie haptischer Wahrnehmungen
- Erkennen haptischer Wahrnehmungen in Wasser (Sensorisches Training)
- Beeinflussung des Geschmacks von Mineralwässern durch den Kohlensäure-Gehalt (Sensorisches Training)
- Einordnung verschiedener Mineralwässer nach dem Kohlensäure-Gehalt (Sensorisches Training)

10:00 - 10:30 Kaffeepause

10:30 - 13:00 Hydrogeologie, Brunnenbau und Terroir

- Mineralienkunde
- Definition grundlegender Begriffe
- Quelltypen und Erschließungstechniken
- Zusammenhänge zwischen Gestein und Wassertypen
- Erschließung von Quellen
- Wassernutzung - Wasserschutz
- Geologie einer ausgewählten Quelle zur Erklärung des „Terroir“-Gedankens bei Mineralwasser
- Vergleichende Verkostung verschiedener Mineralwässer einer ausgewählten Quelle (Sensorisches Training)

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 15:30 Mineralstoffe und Ernährungsphysiologie (Teil I)

- Bioverfügbarkeit und Nutzen von Mineralstoffen im Wasser
- Die wichtigsten Mengen- und Spurenelemente in Mineral- und Heilwasser und deren Funktion im Körper

15:30 - 15:45 Kaffeepause

15:45 - 17:30 Mineralstoffe und Ernährungsphysiologie (Teil II)

- Eignung zur Babynahrung
- Gesundheitlicher Wert mineralarmer Wässer
- Wasser und basische Ernährung
- Wasser und Sport

Donnerstag, 28.03.2019

08:00 - 10:00 Busfahrt ins Chiemgau

10:00 - 12:00 Besichtigung der Adelholzener Alpenquellen in Siegsdorf

12:30 - 13:45 Mittagessen im Klostersgasthof Maria Eck mit herrlichem Ausblick auf die Chiemgauer Berge und den Chiemsee

13:45 - 14:30 Busfahrt nach Stephanskirchen

14:30 - 16:00 Besichtigung der St. Leonhardsquelle in Stephanskirchen

16:00 - 17:30 Rückfahrt nach Gräfelfing

Freitag, 29.03.2019

08:00 - 08:15 Vorstellung „Mineralwasser des Tages“

08:15 - 11:30 Sensorisches Praktikum „Geruch“

- Sinnesphysiologie der Geruchswahrnehmung
- Skramlik-Test zur Unterscheidung von Geruch und Geschmack (Sensorisches Training)
- Bewertung der Qualität von Fruchtaromen in „Flavoured Water“ (Sensorisches Training)
- Bedeutung, Ursachen und Problemfelder von Off-Flavour Substanzen in Wasser
- Erkennen und Beschreiben potenziell vorkommender Fehleraromen in Wasser mithilfe von Flavour-Standards (Sensorisches Training)

11:30 - 12:00 Weißwurst-Frühstück

12:00 - 13:00 Kohlensäure

- Bedeutung, Herkunft und Unterschiede
- Kohlensäure-Gehalte und deren Deklaration
- Unterschiedliche CO₂-Bindung in Wasser

13:00 - 13:45 Wasserspender und Wasserzusätze

- Wasserspender mit Gallonensystem, Tafelwasseranlagen, Wasserfilter, Mineralizer etc.
- Zusatznutzen bei Wässern (Zusatz von Sauerstoff, Jod, Aromen, Coffein, etc.)

13:45 - 15:00 Verpackungen für Mineralwasser

- Beurteilung verschiedener Verpackungsmaterialien (Glas, PET, PLA, Dose, Karton) und Verschlüsse hinsichtlich qualitativer und ökologischer Auswirkungen

Die Schirmherren unserer Wassersommelier-Ausbildung:



VDM
Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.

BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN
GETRÄNKEFACHGROSSHANDELS E.V.



wafg

Doemens

Montag, 01.04.2019

08:00 - 08:45 Prüfung Teil I „Theorie“

08:45 - 09:00 Vorstellung „Mineralwasser des Tages“

09:00 - 11:00 Sensorisches Praktikum „Die Vielfalt der Mineralwässer“

- Verkostung verschiedener Mineralwassertypen
- Beschreibung unterschiedlicher Ausprägungen der Wässer, mögliche Begrifflichkeiten sensorischer Beschreibungen
- Profilanalyse verschiedener Mineralwässer – Spinnennetzdiagramm (Sensorisches Training)
- Beschreibung von Mineralwässern nach dem Watercodex (Sensorisches Training)

11:00 - 11:30 Kaffeepause

11:30 - 13:00 Neue Sichtweisen auf Wasser

- Physikalische Eigenschaften von Wasser
- Neuartige Methoden zur Beurteilung der Wasserqualität
- Wassergedächtnis, Wasserbelebung
- Ganzheitliche Beschreibung der Wasserqualität

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 15:30 Wasserprobleme

- Risiken mikrobieller Verunreinigung in Quellen, abgefüllten Flaschen und Betrieben
- Die Chemie der Wässer: unerwünschte Substanzen im Wasser
- Zukünftige Bedrohungen für Trink- und Mineralwasservorkommen

15:30 - 15:45 Kaffeepause

15:45 - 17:15 Mineralwasserqualität und -tests

- Zusammenfassende Darstellung, was Mineralwasserqualität ist, sein kann und wie sie sich ganzheitlich ausdrückt
- Blick hinter Tests und Auszeichnungen, welche für Mineralwasser eine besondere Marketingbedeutung haben
- Beurteilung von Tests und Prämierungen

Dienstag, 02.04.2019

08:00 - 08:15 Vorstellung „Mineralwasser des Tages“

08:15 - 10:30 Sensorisches Praktikum „Die Vielfalt der Mineralwässer“

- Entwicklung eines individuellen Verkostungsschemas für Mineralwasser (Sensorisches Training)
- Möglichkeiten einer positiven sensorischen Beschreibung von Mineralwasser
- Positive sensorische Beschreibung einzelner Mineralwässer unter Marketinggesichtspunkten (Sensorisches Training)

10:30 - 11:00 Kaffeepause

11:00 - 12:00 Mineralwasserpositionierungen

- Darstellung von Positionierungsmöglichkeiten für Mineralwasser
- Ideen zur Vermarktung und Kommunikation
- Darstellung der Bandbreiten hinsichtlich hydrogeologischer, ernährungsphysiologischer, gesundheitlicher, qualitativer, sensorischer, regionaler und sozialer Aussagen

12:00 - 13:00 Mineralwassermarketing im Getränkehandel (Teil I)

- Vorstellung von Beispielen erfolgreichen PoS-Marketings im Getränkehandel
- Beispiele, Ideen und Anregungen für Aktionen und erfolgreichen Präsentationen im Getränkefachhandel
- Kommunikationsmöglichkeiten des Getränkehandels

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 14:45 Mineralwassermarketing im Getränkehandel (Teil II)

- Erfahrungsaustausch der Teilnehmer über bereits durchgeführte Marketingaktionen

14:45 - 17:00 Mineralwassermarketing im Handel

Gruppenarbeit mit anschließender Ergebnispräsentation und Diskussion: Entwicklung einer Verkaufsfaktion für den mineralwasserorientierten Getränkehandel

Mittwoch, 03.04.2019

08:00 - 08:15 Vorstellung „Mineralwasser des Tages“

08:15 - 10:15 Mineralwasser und Gastronomie (Teil I)

- Möglichkeiten der Profilierung mit Mineralwasser in der Gastronomie
- Vorschriften bezüglich Mineralwasser in der Gastronomie
- Einsatzmöglichkeiten von Mineralwasser in verschiedenen Gastronomiebereichen
- Kombination von Mineralwasser zu verschiedenen Getränken (Tee, Kaffee, Whiskey)
- Einfluss des Wassers bei der Zubereitung von Mix-Getränken
- Mineralwasser an der Bar (Sensorisches Training)
- Einfluss des Wassers beim Kochen und Backen
- Kochen, Backen und Braten mit Mineralwasser (Sensorisches Training)

10:15 - 10:45 Kaffeepause

10:45 - 12:00 Mineralwasser und Gastronomie (Teil II)

- Einfluss des Wassers bei der Zubereitung von Heißgetränken (Tee und Kaffee)
- Vergleichende Sensorik von Tee, zubereitet mit unterschiedlichen Wässern (Sensorisches Training)
- Mineralwasser-Service beim Gast
- Erstellung einer Mineralwasser-Karte

12:00 - 13:00 Mineralwassermarketing in der Gastronomie

Präsentation der Gruppenarbeit
„Erstellen einer Mineralwasserkarte“

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 15:00 Gläser und Gläserpflege

- Glasdesign
- Pflege von Gläsern
- Einfluss des Glases auf die Sensorik des Mineralwassers (Sensorisches Training)

15:00 - 15:15 Kaffeepause

15:15 - 17:30 Mineralwasser und Wein

- Mineralstoffe und ihre Wirkung auf Wein
- Wirkung der Kohlensäure im Mineralwasser bei verschiedenen Weintypen
- Mineralwasser als perfekter Begleiter zum Wein: welche Mineralwassertypen zu welchem Wein?
- Verkostung verschiedener Mineralwässer zu Rot-, Weiß- und Dessertweinen (Sensorisches Training)

Donnerstag, 04.04.2019

08:00 - 09:30 Prüfung Teil II „Sensorik“

09:30 - 10:00 Kaffeepause

10:00 - 13:00 Prüfung Teil III (Getränkhandel) und Teil IV (Gastronomie)

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 14:30 Der Wassermarkt und mögliche Perspektiven

- Weltweite Entwicklung des „Bottled Water“-Marktes
- Entwicklung des Mineralwassermarktes in Deutschland, Österreich und der Schweiz

14:30 - 15:30 Sensorisches Praktikum „Mineralwasser-Dart“

- Spielerisch die unterschiedlichen sensorischen Eindrücke im Mineral- und Heilwasser entdecken (Sensorisches Training)

15:30 - 17:00 Der Wassersommelier in der Praxis

- Erfahrungen mit dem Titel „Wassersommelier“
- Mögliche Tätigkeitsfelder eines Wassersommeliers
- Vorstellung der Wassersommelier-Union und deren Aktivitäten

Ab 18:00 Abendveranstaltung mit Verleihung der Wassersommelier-Urkunden und -Anstecknadeln

Termin: 25. März bis 04. April 2019

Veranstalter: Doemens Academy GmbH / Stefanusstrasse 8 / 82166 Gräfelfing
Tel.: 089/ 858 05-0 / Fax: 089 / 858 05-26 / seminar@doemens.org / www.doemens.org

Seminargebühr: 2.290,00 € zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. In den Kursgebühren sind enthalten: sämtliche Kurseinheiten inklusive Schulungsunterlagen (in gedruckter sowie digitaler Form), alle sensorischen Proben und Verkostungen, Kosten für Exkursion, sämtliche Prüfungsgebühren, Mittagessen und Pausenverpflegung, Seminargetränke, Abendveranstaltung zum persönlichen Kennenlernen, Abendveranstaltung mit Verleihung der Urkunden, Zertifikat und Anstecknadel „Wassersommelier“.

Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.

