

# Dem Brotaroma auf der Spur

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen die sensorische Vielfalt von Brot und den Umgang mit dem Wädenswiler Brotaromarad. Sie beherrschen «Die Welt der Brotaromen» und verfügen dadurch über ein breites Wissen zum Thema. Der Schwerpunkt wird dabei von der sensorischen Analytik (Degustationstechnik Brot) gebildet.

## Zielgruppe

Interessierte Personen aus der Backwarenproduktion, Marketing, Verkauf, Konsumentinnen und Konsumenten, Gastronomen, Gourmets und Brotliebhaber.

## Inhalt / Methodik

### Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten):

- Technologische Erkenntnisse der Aromabildung
- Entdecken und Erfahren eines neuen und innovativen Systems der Brotaromenbeurteilung
- Entdecken der Welt der Aromen mit Bildern und Wörtern (Aromaparcours)
- Anwendung des Aromarades bei Aromaprofilierung von verschiedenen Broten
- Genussbeschreibungen erfassen

## Methoden

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. In den praktischen Übungen werden die Teilnehmenden selber sensorische Erkenntnisse erfahren und mit dem Aromarad arbeiten, in dem sie Brote degustieren und Aromaprofile erstellen.

## Voraussetzungen

Interesse an der Welt der Brotaromen und deren Beschreibung, Lust am Erleben sensorischer Vielfalt von Backwaren, Neugier an der Erkennung und Beschreibung der Aromen verschiedener Brote und diese mit einem innovativen System beschreiben und damit dem Brot eine Position als Genussmittel sichern. Vorwissen und Kenntnisse sind nicht notwendig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Prof. Michael Kleinert,  
Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie,  
Leiter Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation ILGI

Fachliche Auskunft: [esther.raemy@zhaw.ch](mailto:esther.raemy@zhaw.ch)

## Referierende

Prof. Michael Kleinert;  
Esther Raemy, BSc Food Technology;  
Annette Bongartz, Dipl. oec. troph

## Dauer / Termine

1 Tag / 1. Kurs 12. Mai 2010/  
2. Kurs: 3. November 2010

### **Teilnahmebescheinigung / Abschluss**

Kursbestätigung

### **Kosten**

CHF 350.– (inklusive Unterlagen, Degustationsproben, Verpflegung am Morgen und Mittag).

### **Kursort**

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
Campus Reidbach  
Hörsaal RT041  
8820 Wädenswil

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

### **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [irene.tinguely@zhaw.ch](mailto:irene.tinguely@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 1. Kurs bis 30. April 2010/  
2. Kurs bis 23. Oktober 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und  
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-  
veranstaltungen an der ZHAW».

