

Seminarprogramm „Doemens Wassersommelier“



Termin: 05. bis 15. März 2018 // **Kursleitung:** Dr. Peter Schropp / Nicola Buchner (Doemens Akademie)

Montag, 05.03.2018

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

09:45 - 11:45 Wasser weltweit – Situation

- Verfügbarkeit und Funktionen des Wassers
- Entwicklung des globalen Wasserverbrauchs
- Virtuelles Wasser und Wasserfußabdruck
- Herausforderungen des zukünftigen Umgangs mit Wasser

Dr. Simon Meißner (Universität Augsburg)

11:45 - 12:15 Kaffeepause

12:15 - 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
- Dr. Peter Schropp

13:00 - 13:45 Mittagspause

13:45 - 14:45 Sensorisches Praktikum „Geschmack“

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

Dr. Peter Schropp

14:45 - 15:00 Kaffeepause

15:00 - 16:15 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

Dr. Peter Schropp

16:15 - 16:45 Sensorisches Praktikum „Geschmack“

- Erkennen von Intensitätsunterschieden der Grundgeschmacksarten in wässriger Lösung (Sensorisches Training)

Dr. Peter Schropp

16:45 - 17:15 Aufgabenstellung zur Gruppenarbeit „Mineralwassermarketing in der Gastronomie“: Erstellen einer Mineralwasserkarte

Nicola Buchner / Dr. Peter Schropp

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

Dienstag, 06.03.2018

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)
- Die unterschiedliche geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineral- und Heilwasser (Sensorisches Training)

Dr. Peter Schropp

10:00 - 10:30 Kaffeepause

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

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

Dr. Peter Schropp

13:00 - 13:45 Mittagspause

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

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

Dr. Peter Schropp

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)

Dr. Peter Schropp

Mittwoch, 07.03.2018

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)

Dr. Peter Schropp

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)

Nicola Buchner

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

Nicola Buchner

15:30 - 15:45 Kaffeepause

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

- Die Eignung zur Babynahrung
- Der gesundheitliche Wert mineralarmer Wässer
- Wasser und basische Ernährung
- Wasser und Sport

Nicola Buchner

Donnerstag, 08.03.2018

08:00 - 10:00 Busfahrt ins Chiemgau

10:00 - 12:00 Besichtigung der „Adelholzener Alpenquellen GmbH“ 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, 09.03.2018

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)

Dr. Peter Schropp

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

Dr. Peter Schropp

13:00 - 13:45 Wasserbehandlung und Wasserzusätze

- Zulässige Behandlungsverfahren bei Mineralwasser
- Zusatznutzen bei Wässern (Zusatz von Jod, Aromen, Coffein, etc.)

Dr. Peter Schropp

13:45 - 15:00 Verpackungen für Mineralwasser

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

Dr. Peter Schropp



VDM
Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.

BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN
GETRÄNKEFACHGROSSHANDELS E.V.



wafg

Doemens

Montag, 12.03.2018

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

Dr. Peter Schropp

11:00 - 11:30 Kaffeepause

11:30 - 13:00 Andere Sichtweisen auf Wasser

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

Manfred Mödinger

(m. mödinger Unternehmensberatung)

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 von Trink- und Mineralwasser

Manfred Mödinger

(m. mödinger Unternehmensberatung)

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

Manfred Mödinger

(m. mödinger Unternehmensberatung)

Dienstag, 13.03.2018

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

08:15 - 09:15 Sensorisches Praktikum

„Die Vielfalt der Mineralwässer“

- Möglichkeiten einer positiven sensorischen Beschreibung von Mineralwasser
- Positive sensorische Beschreibung einzelner Mineralwässer unter Marketinggesichtspunkten (Sensorisches Training)

Dr. Peter Schropp

09:15 - 09:45 Kaffeepause

09:45 - 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

Dr. Peter Schropp

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

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

Irina Zimmermann (Mineralbrunnen Bad Teinach GmbH) /

Joachim Kuppert (GEFAKO GmbH & Co. KG)

13:00 - 13:45 Mittagspause

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

- Erfahrungsaustausch der Teilnehmer über bereits durchgeführte Marketingaktionen

Irina Zimmermann (Mineralbrunnen Bad Teinach GmbH) /

Joachim Kuppert (GEFAKO GmbH & Co. KG)

14:45 - 17:00 Mineralwassermarketing im Handel: Gruppenarbeit mit anschließender Ergebnispräsentation und Diskussion

- Entwicklung einer Verkaufsaktion für den mineralwasserorientierten Getränkehandel

Irina Zimmermann (Mineralbrunnen Bad Teinach GmbH) /

Joachim Kuppert (GEFAKO GmbH & Co. KG)

Mittwoch, 14.03.2018

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)

Nicola Buchner / Dr. Peter Schropp

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

Nicola Buchner / Dr. Peter Schropp

12:00 - 13:00 **Präsentation der Gruppenarbeit „Mineralwassermarketing in der Gastronomie“: Erstellen einer Mineralwasserkarte**
Nicola Buchner

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)

Nicola Buchner

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)

Nicola Buchner

Donnerstag, 15.03.2018

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**

- Entwicklung des Mineralwassermarktes in Deutschland, Österreich und der Schweiz
- Marktentwicklungen bei Verpackungen
- Entwicklung in speziellen Märkten (Gastronomie, Naturkosthandel und weiteren speziellen Märkten)

Dr. Peter Schropp

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

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

Nicola Buchner

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

Nicola Buchner / Dr. Peter Schropp

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

Termin: 05. bis 15.03.2018

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: 2.145,00 € 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.

