



Praxiskurs 2026

Degustationskurs Olivenöl

Degustationskurs Olivenöl

Olivenöl gezielt degustieren, Qualität erkennen und Vielfalt beschreiben:

In diesem eintägigen Praxiskurs schärfen Sie Ihre Wahrnehmung, lernen die Degustationstechnik und wichtige Beurteilungskriterien kennen und wenden diese direkt auf unterschiedliche Olivenöle an. So gewinnen Sie Sicherheit für Einkauf, Verkauf, Gastronomie, Import, Produktion oder den bewussten Genuss.

Nach Abschluss des Kurses sind Sie in der Lage:

- Olivenöl nach einem strukturierten Schema zu degustieren
- wichtige positive Attribute und typische sensorische Fehler zu erkennen
- Olivenöle zu beschreiben, zu vergleichen und ihre Qualität fundierter einzuschätzen
- Einflussfaktoren wie Herkunft, Varietät, Produktion und Lagerung einzuordnen

Leistungsnachweis:

Praxisauftrag mit abschliessender Kurzpräsentation.

28. August 2026 | 09:30–16:30 Uhr

ZHAW Wädenswil | CHF 740.–

inklusive Kursunterlagen und Präsenzzeit

Mit Microcredential (1 ECTS) bei bestandenem Leistungsnachweis

Kursleitung und -beratung

Martin Popp, martin.popp@zhaw.ch

ZHAW ILGI Institut für Lebensmittel- und

Getränkeinnovation

Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik

