



**Hochschule für  
Life Sciences  
und Facility Management**

Grüntal, Postfach 335  
CH-8820 Wädenswil  
Schweiz  
Telefon +41 (0)44 789 99 00  
Telefax +41 (0)44 789 99 50  
office@hsw.ch  
www.hsw.ch

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 28. April 2004

## **Pfadfinder im Dschungel des Weinangebotes**

Vergabe der HSW-Sensoriklizenz Wein an der Hochschule Wädenswil

**Am 28. April 2004 wurden 13 Sensoriklizenzen für Wein der Hochschule Wädenswil (HSW) der Fachabteilung Lebensmitteltechnologie an folgende Personen verliehen: Nicole Christ, Kurt Feser, Stefan Huwyler, Alain Lardon, Ueli Liesch, Gunther Pirker, August Pünter, Eric Rüegger, Eva Schaetti, Cécile Schwarzenbach, Markus Utiger, Werner Vogelbacher, Verena Weber. Sensorik, die wissenschaftliche Bewertung der Sinneswahrnehmungen, dient der Beurteilung der Weinqualität. Durch das Erkennen individueller Wahrnehmungsunterschiede und der Verwendung einer gemeinsamen Sprache kann der Austausch über Sinneseindrücke objektiviert und dadurch professionalisiert werden. Die Sensoriklizenzinhaber bewerten Weine mit Kriterien, die vom Konsumenten nachvollzogen werden können. Sie ermöglichen damit eine Orientierung im Dschungel des Weinangebotes.**

Zu den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zählten Personen aus Produktion, Handel, Gastronomie und verwandten Bereichen. Gute Weinkenntnisse und die Absicht, die sensorische Leistungsfähigkeit auf professionellem Niveau zu verbessern und prüfen zu lassen, sind Voraussetzungen für die Kursteilnahme. Von 19 Personen, die zur Prüfung angetreten waren, haben 13 bestanden. Ziel der HSW-Sensoriklizenz Wein ist die Schulung und Prüfung der Sinneseindrücke im Bereich der visuellen, geruchlichen und geschmacklichen Wahrnehmung und Beurteilung von Wein nach dem Mehrphasenkonzept. Das Kursangebot ist in verschiedene Ausbildungseinheiten unterteilt, die von der sensorischen Wahrnehmung auf dem Gaumen und in der Nase über Weintypenerkennung und -beschreibung, der Weinbeurteilung am Beispiel verschiedener Bewertungsformulare zu sensorische Prüfverfahren und dem Qualitätsmanagement führen. Drei Prüfungseinheiten werden zur Selbstkontrolle während des Kurses angeboten, bevor sich die Teilnehmenden der Schlussprüfung zur HSW-Sensoriklizenz Wein stellen können. Dabei liegt ein Schwerpunkt im Bereich der Unterschiedsprüfungen und Rangfolgetests anhand verschiedener Weilmuster.

Für die Kursleitung verantwortlich ist Hans Bättig, Weinkonzepte Luzern, der schon seit 1987 die Weinweiterbildungskurse in Wädenswil gestaltet. Gemeinsam mit Prof. Dr. Konrad Bernath, Dozent für Getränkeensorik, wurden Aromaparcours, Trainingseinheiten und das Mehrphasenkonzept zur Weinansprache entwickelt. Der Kurs wird in Kooperation mit Annette Bongartz, Fachgebiet Sensorik, angeboten. Die HSW-Sensoriklizenz Wein hat eine Gültigkeit von vier Jahren. Danach müssen die Lizenzinhaber erneut zu einer Prüfung ihres Sensoriums antreten. Die nächsten Kurse beginnen im September. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.beverages.ch](http://www.beverages.ch), Wissen transportieren, Kurse.

*((Ende des Textes; 2'682 Zeichen inkl. Leerschläge, ohne Titel))*

Elektronische Version unter [www.hsw.ch/aktuell](http://www.hsw.ch/aktuell).

**Medienrückfragen beantworten:**

Prof. Tilo Hühn  
Leiter Fachgebiet Getränketechnologie  
E-Mail: [t.huehn@hsw.ch](mailto:t.huehn@hsw.ch)  
Telefon direkt: +41 (0)44 789 97 05

Corporate Communications  
Andrea Zbinden  
E-Mail: [a.zbinden@hsw.ch](mailto:a.zbinden@hsw.ch)  
Telefon direkt: +41 (0)44 789 99 54