

Medienmitteilung vom 3. April 2017

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Sensorik-Lizenz Bier - die professionelle Art zu degustieren

Das ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation bietet in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband (SBV) einen neuen Kurs an. Die Sensorik-Lizenz Bier vermittelt in Theorie und Praxis alle Kompetenzen, um Bier professionell beschreiben und beurteilen zu können.

Der Biermarkt verändert sich. Die Vielfalt wird grösser, neue Geschmackserlebnisse und Gourmetbiere sind im Trend. Damit Bier aber auch aus objektiver und sensorischer Sicht professionell beurteilt werden kann, hat die ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften zusammen mit dem Schweizer Brauerei-Verband (SBV) ein neues Weiterbildungsprogramm entwickelt. Der Kurs zum Erwerb der Sensorik-Lizenz Bier richtet sich an Brauereifachleute sowie Verantwortliche aus Handel und Gastronomie. Vermittelt werden Grundlagen der Sinnesphysiologie und der sensorischen Wahrnehmung, angewandte und produktspezifische Sensorik sowie Methoden der sensorischen Evaluation. Diese neuartige Weiterbildung im Bereich Bier startet erstmals im September 2017 und dauert vier Tage. Nach Abschluss der vier Module und erfolgreichem Bestehen der Prüfung erhalten die Teilnehmenden die Sensorik-Lizenz Bier der ZHAW. Diese ist vier Jahre gültig. Für Inhaber dieser Sensorik-Lizenz bietet der SBV Möglichkeiten an Veranstaltungen und bei Prämierungen als Prüfpersonen zu agieren. Mehr Informationen unter www.zhaw.ch/ilgi/bier. Sensorik-Lizenzen der ZHAW haben eine lange Tradition und sprechen ein breites Publikum an. Bereits seit 2001 gibt es die Sensorik-Lizenz Wein. In den Folgejahren wurde das Angebot mit den Themen Olivenöl, Kaffee und Schokolade ergänzt. Alles in allem haben inzwischen weit mehr als 300 Personen Sensorik-Lizenzen zu verschiedenen Produktschwerpunkten erworben.

Die nächsten ZHAW-Sensorik-Lizenzen auf einen Blick:

- Sensorik-Lizenz Kaffee (ab 16.05.2017, Anmeldung bis 07.04.2017)
- Sensorik-Lizenz Olivenöl (ab 23.05.2017, Anmeldung verlängert bis 21.04.2017)
- Sensorik-Lizenz Bier (04.09. bis 08.09.2017, Anmeldung bis 31.07.2017)
- Sensorik-Lizenz Schokolade (ab 10.10.2017, Anmeldung bis 01.09.2017)

Anmeldung und weitere Informationen unter: www.zhaw.ch/ilgi/weiterbildung

Das Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Studieren und Forschen in Wädenswil: praxisnah, kreativ, leidenschaftlich und reflektiert.

Am Departement Life Sciences und Facility Management sind derzeit rund 1'500 Studierende immatrikuliert und über 600 Personen beschäftigt. Das Aus- und Weiterbildungsprogramm umfasst fünf Bachelor- und drei Master-Studiengänge sowie ein breites Weiterbildungsangebot. Mit seinen Kompetenzen in Life Sciences und Facility Management leistet das Departement in den Gebieten Environment, Food, Health einen wichtigen Beitrag zur Lösung unserer gesellschaftlichen Herausforderungen und zur Erhöhung unserer Lebensqualität. Fünf forschungsstarke Institute in den Bereichen Chemie und Biotechnologie, Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Umwelt und natürliche Ressourcen, Angewandte Simulation sowie Facility Management leisten dazu einen Beitrag in Form von Forschung, Entwicklung und Dienstleistung.

Bild: Bier in allen Variationen, Quelle: Colourbox



Fachlicher Kontakt:

Annette Bongartz, Martin Popp; Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil, 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch, 058 934 57 99, martin.popp@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Cornelia Sidler, Kommunikation ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 53 66, cornelia.sidler@zhaw.ch