

# 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 „Adelholzer 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 Fehl aromen 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 CO<sub>2</sub>-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](http://www.doemens.org/agb).

