

## Stundenplanung Sensorik-Intensivschulung Edelbrände

### Block I, Tag 1, 18.01.12

10 Uhr	Begrüßung, Formalitäten	Prof. Rehmann
10.30 - 12.00	Grundlagen der Sensorik, Teil 1 <b><i>Sinnesphysiologische Grundlagen mit Übungen</i></b>	Prof. Rehmann
12.00 - 14.00	Mittagspause	
14.00 - 15.30	Grundlagen der Sensorik, Teil 2 <b><i>Schulung der Sinne mit Übungen</i></b>	Prof. Rehmann
15.30 - 15.45	Pause	
15.45 - 17.15	Grundlagen der Sensorik, Teil 3 <b><i>Verfahren der sensorischen Analyse in Theorie und Praxis, mit Übungen</i></b>	Prof. Rehmann

### Block I, Tag 2, 19.01.12

9.00-10.30 Uhr	Bewertungssysteme/Sensorische Prüfungen: <b><i>Vorstellung verschiedener sensorischer Prüfungen und Bewertungssysteme sowie deren Aussagekraft für Prüfer und Kunden</i></b>	Dr. Hagmann
10.30 - 10.45 Uhr	Pause	
10.45 - 12.15 Uhr	Fehler in Destillaten Theorie: <b><i>Entstehung von Fehlern in Destillaten sowie deren Ausprägung und Erkennung im Destillat</i></b>	Dr. Hagmann
12.15 - 14.00 Uhr	Kombination Speise-Destillat, Genussmittel-Destillat	Dr. Hagmann
14.00 - 15.30 Uhr	Fehler in Destillaten Praxis: <b><i>Sensorische Beurteilung und Erkennung fehlerhafter Destillate</i></b>	Dr. Hagmann
15.30 - 15.45 Uhr	Pause	
15.45 - 17.15 Uhr	Beschreibung und Besprechung - Wortschatz der Fehlererkennung: <b><i>Erarbeitung eines Merkmalskataloges zum Erkennen und Beschreiben von Spirituosenfehlern.</i></b>	Dr. Hagmann

### Block I, Tag 3, 20.01.12

9.00 - 10.30 Uhr	Verkauf und Verkaufsförderung: Grundsätzliches, Wie reagiert der Mensch?	Knöpfle
10.30 - 10.45 Uhr	Pause	
10.45 - 12.15 Uhr	Verkauf und Verkaufsförderung: Telefonieren, Verkaufsgespräch	Knöpfle
12.15 – 13.15 Uhr	Mittagspause	
13.15 – 14.00 Uhr	Übungen zur Selbstpräsentation	
14.00 – 15.15 Uhr	Gastronomie: Arten, direktes Umfeld, Ideen Fachhandel	Knöpfle
15.30 – 16.45 Uhr	Virales Marketing, Sieger und Verlierer	Knöpfle

## Block II, Tag 1, 08.02.12

8.45 Uhr	Begrüßung	
9.00 - 10.30 Uhr	"Der Obstgarten - Früchte, Düfte & Aroma-Analyse, Teil 1" Definition der Typizität, Beschreibung, Aroma-Erkennung mit Referenzmuster-Zuordnung, Bewertung nach WOB-System	Ortner
10.30 - 10.45 Uhr	Pause	
10.45 - 12.15 Uhr	"Der Obstgarten - Früchte, Düfte & Aroma-Analyse, Teil 2"	Ortner
12.15 - 14.00 Uhr	Mittagspause	
14.00 - 15.30 Uhr	"Der Obstgarten - Früchte, Düfte & Aroma-Analyse, Teil 3"	Ortner
15.30 - 15.45 Uhr	Pause	
15.45 - 17.15 Uhr	"Der Obstgarten - Früchte, Düfte & Aroma-Analyse, Teil 4"	Ortner

## Block II, Tag 2, 09.02.12

9.00 - 10.30 Uhr	"Sensorische Fehlererkennung in Spirits, Teil 1" Produkterkennung, Fehler-Erkennung mit Referenzmuster-Zuordnung, Bewertung nach WOB-System	Ortner
10.30 - 10.45 Uhr	Pause	
10.45 - 12.15 Uhr	"Sensorische Fehlererkennung in Spirits, Teil 2"	Ortner
12.15 - 14.00 Uhr	Mittagspause	
14.00 - 16.00 Uhr	Basic-Check mit Rückkontrolle	Ortner

## Block II, Tag 3, 10.02.12

9.00 - 10.30	Grundlagen Marketing: <b>Konsumverhalten, Zielgruppen</b>	Dr. Kolesch
10.30 - 10.45	Pause	
10.45 - 12.15	Marketing-Mix: <b>Produkt-, Preis-, Kommunikations-, Vertriebspolitik</b>	Dr. Kolesch
12.15 - 14.00	Mittagspause	
14.00 - 15.30	Kundenmanagement: <b>Kundenbindung, Kundenzufriedenheit</b>	Dr. Kolesch
15.30 - 15.45	Pause	
15.45 - 17.15	<b>Unternehmensstrategien, bauliche Anforderungen in der Vermarktung</b>	Dr. Kolesch

### **Block III, Tag 1, 15.02.12**

Verkostung und Erarbeitung von Typizitäten mit den Schwerpunkten Kernobst-, Steinobst- und Beerenbrände sowie Randbereichen (Trester-, Trauben-, Getreidebrand), Darlegung der Trends in der Edelbrandkultur, **Teil 1**

10.15 Uhr	Begrüßung	
10.30 - 12.00 Uhr	Apfel	Zeni
12.00 - 14.00 Uhr	Mittagspause	
14.00 - 15.30 Uhr	Birne, Getreidebrand	Zeni
15.30 - 15.45 Uhr	Pause	
15.45 - 17.15 Uhr	Himbeere, Holunder, Johannisbeere	Zeni

### **Block III, Tag 2, 16.02.12**

Verkostung und Erarbeitung von Typizitäten mit den Schwerpunkten Kernobst-, Steinobst- und Beerenbrände sowie Randbereichen (Trester-, Trauben-, Getreidebrand), Darlegung der Trends in der Edelbrandkultur, **Teil 2**

9.00 - 10.30 Uhr	Kirsche, Marille	Zeni
10.30 - 10.45 Uhr	Pause	
10.45 - 12.15 Uhr	Obstbrand, Pflaume	Zeni
12.00 - 14.00 Uhr	Mittagspause	
14.00 - 15.30 Uhr	Quitte, Traube, Trester, Vogelbeere	Zeni
15.30 - 15.45 Uhr	Pause	
15.45 - 17.15 Uhr	Weichsel, Zwetschge	Zeni
19.00 - 22.00 Uhr	Exkursion	Franzl, n.N. Sommelier

### **Block III, Tag 3, 17.02.12**

9.00 - 10.30 Uhr	Produktpräsentation : Einüben verschiedener Präsentationssituationen, Anwendung des erlernten Wortschatzes	Franzl
10.30 - 10.45 Uhr	Pause	
10.45 - 12.15 Uhr	Öffentlichkeitsarbeit, Veranstaltungsplanung (Diskussion und Übungen)	Franzl
12.15 - 14.00 Uhr	Kombination Speise-Destillat, Genussmittel-Destillat	Franzl
14.00 - 15.30 Uhr	Erörterung des Spannungsfeldes Modespirituosen, Trink- und Gläserkultur	Franzl

**Einzeltermin 20.04.2012**

9.00 Uhr Begrüßung

9.15 - 17.15 Uhr Wiederholung sensorischer Grundlagen und ausgewählte Aspekte  
der Edelbrandsensorik, Kombination Speise-Destillat, Genussmittel-Destillat  
Prof. Rehmann, Dr. Hagmann

17.15 Uhr Formalitäten, Verabschiedung, Ende ca. 18 Uhr