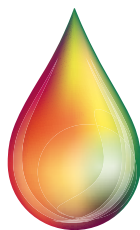


FRUCHTSAFT- SOMMELIER



Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier

**Neues
Format!**

PROGRAMM 2027

18. bis 22. Januar 2027

Ideeller Träger:



VdF

VERBAND DER DEUTSCHEN
FRUCHTSAFT-INDUSTRIE E.V.

confructa colleg

Doemens

MONTAG, 18. JANUAR 2027

09:00 - 09:30 Begrüßung & Vorstellung

09:30 - 11:00 Einführung: Die Vielfalt der Früchte

- Von A wie Apfel bis Z wie Zitrusfrüchte
- Einteilung von Obst und Gemüse nach unterschiedlichen Gesichtspunkten
- Hauptinhaltsstoffe von Früchten und Gemüse und deren gesundheitliche Bedeutung
- Erklärung bedeutender Fachausdrücke für Früchte und daraus hergestellter Säfte (Brix, Oechsle, Trockensubstanz, etc.)

11:00 - 11:30 Kaffeepause

11:30 - 12:45 Sensorik: Optik bei Frucht- & Gemüsesäften

- Bedeutung des optischen Eindrucks bei Säften
- Visuelle Beschreibung verschiedener Frucht- & Gemüsesäfte
- Farbveränderungen während der Lagerung

12:45 - 13:30 Mittagspause

13:30 - 15:15 Technologie: Von der Frucht zum Saft (Teil I)

- Rohware
- Entsaftung

15:15 - 15:30 Kaffeepause

15:30 - 16:45 Technologie: Von der Frucht zum Saft (Teil II)

- Enzyme
- Saftschönung

16:45 - 17:30 Genuss und Vielfalt: Natürlich mit Saft!

- Geschichte des Fruchtsaftes
- Der Fruchtsaftmarkt in Deutschland
- Der Fruchtsaftmarkt Europa im Überblick

AB 18:30 Abendveranstaltung

DIENSTAG, 19. JANUAR 2027

08:00 - 10:15 Technologie: Lagerung und Haltbarmachung von Saft

- Lagerung von Saft
- Konzentratherstellung
- Abfüllung
- Verpackungsmaterial

10:15 - 10:45 Kaffeepause

10:45 - 13:00 Sensorik: Geschmack von Frucht- und Gemüsesäften (Teil I)

- Sinnesphysiologie der Geschmackswahrnehmung
- Erkennen der Grundgeschmacksarten
- Geschmackliche Ausprägungen verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte

13:00 -13:45 Mittagessen

13:45 - 15:15 Lebensmittelrecht und Deklaration

- Direktsaft versus Saft aus Konzentrat
- Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk, Schorle, Smoothies etc.
- Kennzeichnung von Frucht- und Gemüsesäften gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung (LIMV) und Health-Claims-Verordnung (HCVO)

15:15 - 15:30 Kaffeepause

15:30 - 17:00 Sensorik: Geschmack von Frucht- und Gemüsesäften (Teil II)

- Süß/Säure-Verhältnis (Ratio) bei Säften
- Begrifflichkeiten für die sensorische Beschreibung des Geschmacks bei Säften

MITTWOCH, 20. JANUAR 2027

08:00 - 08:45 **SCHRIFTLICHE PRÜFUNG:**
Technologie und Lebensmittelrecht

08:45 - 10:30 **Sensorik: Aroma von Frucht- und Gemüsesäften (Teil I)**

- Sinnesphysiologie der Geruchswahrnehmung
- Unterscheidung von Geruch und Geschmack
- Erkennen typischer Fruchtaromen
- Sensorische Beschreibung des Aromas verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte

10:30 - 11:00 Kaffeepause

11:00 - 13:00 **Sensorik: Aroma von Frucht- und Gemüsesäften (Teil II)**

- Erkennen potenziell auftretender Fehl aromen wie Oxidation, Kochgeschmack, Lichtgeschmack, Gärung, etc.

13:00 - 13:45 Mittagessen

13:45 - 15:15 **Sensorik: Mundgefühl (Haptik) von Frucht- und Gemüsesäften**

- Sinnesphysiologie haptischer Wahrnehmungen
- Erkennen verschiedener haptischer Eindrücke anhand von Referenzsubstanzen
- Beurteilung der Textur / Haptik bei Frucht- und Gemüsesäften sowie Smoothies
- Begrifflichkeiten für die Beschreibung der Haptik

15:15 - 15:30 Kaffeepause

15:30 - 16:45 **Sensorik: Sensorische Vielfalt von Frucht- und Gemüsesäften (Teil I)**

- Kommunikation bei der Beschreibung von Säften
- Nomenklatur zur umfassenden sensorischen Beschreibung von Säften
- Profilanalyse verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte sowie Smoothies

DONNERSTAG, 21. JANUAR 2027

08:00 - 09:00 **PRAKTISCHE PRÜFUNG: Sensorik (Teil I)**

09:00 - 10:30 **Sensorik: Sensorische Vielfalt von Frucht- und Gemüsesäften (Teil II)**

- Sensorische Bewertungsschemata für Säfte
- Positive sensorische Beschreibung von Säften/ Smoothies

10:30 - 11:00 Kaffeepause

11:00 - 13:00 **Säfte in der Gastronomie**

- Kreative Variationen mit Alkohol
- Zubereitung von Mocktails und Signature-Drinks
- Foodpairing: Welcher Saft passt zu welchen Speisen?
- Zutat zu Speisen: Saucen, Suppen, Salate, Desserts, etc.

13:00 -13:45 Mittagessen

13:45 - 15:00 **Erfolgreiche Vermarktung (Teil I)**

- Entwicklung eines safhaltigen Getränkekonzepts für einen definierten Verwendungszweck (Gruppenarbeit)

15:00 - 15:15 Kaffeepause

15:15 - 17:00 **Erfolgreiche Vermarktung (Teil II)**

- Präsentation des safhaltigen Getränkekonzepts

FREITAG, 22. JANUAR 2027

08:00 - 09:00 **PRAKTISCHE PRÜFUNG: Sensorik (Teil II)**

09:00 - 11:30 **Speisenbegleitung in der Praxis**

- Eigenes Menü mit alkoholfreier Begleitung (Gruppenarbeit)
- „Fruchtsaft-Kulinarium“ (Kombination aus Saft & Speise)

11:30 - 14:30 **Präsentation des Fruchtsaft-Kulinariums**

14:30 - 15:00 Urkunden- und Pinverleihung, Abschluss

PROFESSIONELLES WISSEN RUND UM SÄFTE

Zentrale Aufgabe eines Fruchtsaft-Sommeliers ist, Qualitätsbewusstsein sowie Wissen über die Vielfalt und Wertigkeit von Frucht- und Gemüsesäften zu vermitteln. Um durch sach- und fachkundige Multiplikatoren die Kommunikation mit dem Konsumenten zu stärken und die Lust auf Saftgenuss zu vermitteln, bieten die Doemens Akademie und das confructa colleg diese weltweit einzigartige Ausbildung an. Der Schwerpunkt des einwöchigen Kurses liegt auf der Sensorik, die mithilfe zahlreicher Verkostungen praxisnah vermittelt wird.

Nach Bestehen der praktischen und theoretischen Prüfungen erhalten die Teilnehmer das Zertifikat „Fruchtsaft-Sommelier“. Sie können damit ihre Fachkompetenz durch zielgerichtete Beratung an den Kunden bzw. Endverbraucher weitergeben.

KOSTEN:

€ 1.980 (zzgl. gesetzl. MwSt.)

einschl. digitaler Unterlagen, sensorischer Proben und Verkostungen, Prüfungsgebühren, Mittagessen, Pausenverpflegung, Seminargetränken, Abendveranstaltung, Urkunde, Zertifikat und Anstecknadel „Fruchtsaft-Sommelier“.

Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten.

DURCHFÜHRUNG:

Veranstaltungsort:

Doemens Akademie
Lohenstr. 3 // 82166 Gräfelfing

Termin:

18. bis 22. Januar 2027



KONTAKT:

Doemens Academy GmbH

Dr. Peter Schropp: Tel.: +49 (0)89 / 85805-22
schropp@doemens.org



confructa medien GmbH // verlag ■ colleg

Christian Friedel: Tel.: +49 (0)2634 / 9235-15
christian.friedel@confructa-medien.com

