

---

## Grundlagen der Sensorik

Tauchen Sie ein in die Welt des anspruchsvollen Most- und Edelbrandhandwerks und lassen Sie sich von einem Kurs begeistern, der Ihnen neue Seiten des Verkostens von Produkten eröffnet. Denn nur wer weiß, wie man perfekte Aromen und den idealen Geschmack kreiert, kann sein Handwerk auf die nächste Stufe heben. In diesem Kurs werden Sie nicht nur lernen, wie man richtig verkostet, sondern auch, wie man etwaige Fehler erkennt und sie gekonnt vermeidet. Gemeinsam mit Gleichgesinnten verkosten Sie verschiedene Delikatessen der Obstverarbeitung und schärfen Ihre Sinne. Dabei werden Sie von erfahrenen Expert:innen begleitet, die Ihnen wertvolle Tipps und Tricks geben und wie Sie Ihre Produkte auf ein neues Level heben. Tauchen Sie ein in eine faszinierende Welt der Aromen und Geschmäcker und heben Sie Ihre Fähigkeiten auf die nächste Stufe!

---

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 44,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

88,00 € TN-Beitrag

Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Obstverarbeiter:innen und Direktvermarkter:innen,  
die ihr Wissen über die Produktion und Verkostung  
erweitern wollen.

### Verfügbare Termine