



KURZBESCHREIBUNG

Lehrgang **“PHYSIOLOGISCHE BEFÄHIGUNG ZUR OLIVENÖLVERKOSTUNG”**

Termin: **2.-5. Juni 2017** (35 Std. geblockt auf vier Tage)

Zertifikats-Ausbildung inkl. Prüfung (nach Vorgaben der EU-VO 2568/91 und Reg. CE 640/2008)

WARUM

Echtes Olivenöl ist zugleich unverzichtbarer Teil der mediterranen kulinarischen Kultur, ein gesundes Basiselement der menschlichen Ernährung und Grundzutat einer wohl-schmeckenden Küche.

Nur wenige der in Österreich erhältlichen Nativen Olivenöle extra sind von höchster Qualität. Olivenölqualität zu erkennen ist jedoch erlernbar. Durch Wissensvermittlung und Erkenntnisgewinn mittels Nase und Gaumen wird Olivenöl-KULTUR erfahrbar und konkret.

INHALTE & NUTZEN

Dieser Kurs

- folgt dem Prozedere der durch die EU-Gesetzgebung festgelegten Bestandteile zur Ausbildung von professionellen OlivenölverkosterInnen, die Grundbedingungen zur Aufnahme im bzw. Gründung eines Olivenöl-Panels sind
- schult und testet die sensorische Kapazität - und generell den Geschmackssinn - um Defekte (z.B. ranzig, stichig, modrig) und Qualitäten von Olivenöl (fruchtig, bitter, scharf) zu erkennen
- befähigt zur Weitergabe und Verbreitung von Olivenölwissen
- vermittelt Kenntnisse zur Verwendung von Olivenöl in Küche, Kosmetik und Gesundheit
- befähigt unterschiedliche Olivenöle zu Speisen zu empfehlen und zu kombinieren
- lässt eintauchen in die italienisch inspirierte kulinarische Kultur

KURSABLAUF

Tag 1

- Einführung: Olivenbaum, Olive und Öl
- Beschreibung der sensorischen Analyse, organoleptischen Eigenschaften, chemischen Analysen, der Rolle der Verkoster, der rechtlichen Situation
- Positive und negative sensorische Eigenschaften
- Methoden und Techniken der Verkostung
- Erste praktische Probe: macht vertraut mit den vielfältigen Variationen in Geruch und Geschmack von Olivenölen

Tag 2

- Extraktionstechniken und deren Einfluss auf die Qualität der Öle
Methoden zur Erhaltung und Filtration von Ölen
- Zweite praktische Probe: mit erster Beurteilung und korrekter Erfassung der Profilblätter
- Hauptdefekte in Olivenölen



- Erster Test der physiologischen Fähigkeiten der einzelnen KursteilnehmerInnen
- Qualität des Öls, dessen Schutz und Aufwertung.
- Nationale und gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über das Inverkehrbringen und die Kennzeichnung von Olivenölen
- Zweiter Test der physiologischen Fähigkeiten der einzelnen KursteilnehmerInnen

Tag 3

- Die Situation der DOP Olivenöle in Italien und in der Europäischen Gemeinschaft und Entwicklung der Gesetzgebung
- Dritte praktische Probe: sensorische Erkennung von Fruchtigkeit und Defekten
- Olivenölpanel und Ausbildungsverfahren von Verkostern
- Dritter Test der physiologischen Fähigkeiten der einzelnen KursteilnehmerInnen

Tag 4

- Sortentypische Merkmale von Oliven und deren Einfluss auf die Qualität des Öls
- Chemische und sensorische Charakterisierung der wichtigsten monovarietalen Öle
- Verkostung von reinsortigen Ölen
- Vierter Test der physiologischen Fähigkeiten der einzelnen KursteilnehmerInnen
- Vierte praktische Probe: sensorische Methodik und organoleptische Bewertung einiger Öle unter Einsatz der Profilblätter
- Erster und zweiter Test zur Erkennung bestimmter Attribute
- Test zur Erkennen von Defekten
- Dreieckstest

FÜR WEN IST DER KURS INTERESSANT

Olivenölproduzenten und -interessierte, gesundheitsbewusste Menschen, Fachleute aus Gastronomie, Küche, Ernährungsberatung, Lebensmittelsicherheit und Medizin, Lehrende, Gourmets und Genießerinnen.

WANN & WIE LANG

Der Intensivkurs umfasst 35 Stunden und wird geblockt auf 4 Tage stattfinden.

Termin 2.-5. Juni 2017

LEITUNG/LEHRENDE

Der Lehrgang wird geleitet von Barbara Alfei, Vorsitzende des Olivenöl-Panels „ASSAM Marche“ und Ugo Testa, Profi-Verkoster der Verkostervereinigung “Associazione Assaggiatori Professionisti FLAVOR“

Der Kurs wird begleitet von einer Dolmetscherin. Italienischkenntnisse sind also nicht notwendig.

VERANSTALTUNGSORT

Seminarraum Westbahnstraße, 1070 Wien, Austria

KOSTEN

Intensivkurs Lehrgang 35 Lehrstunden € 1.350,00 inkl. Prüfungsgebühr und Diplom. Beschränkte Teilnehmerzahl, Mindestteilnehmer 12 Personen.

Kontakt & weiterführende Information

AromaTisch info@aroma-tisch.at Tel:+43 1 522 43 30