



Sensory Creative

Lehrgang und Workshops
in angewandter Lebensmittelsensorik

Ein universeller Ansatz der Lebensmittelsensorik

Sensory Creative

Keine menschliche Tätigkeit aktiviert so viele Gehirnareale gleichzeitig, wie das bewusste Konsumieren eines Lebensmittels. Dies sagt der renommierte Neurowissenschaftler Gordon M. Shepherd. Damit ist auch ausgedrückt, dass das Wahrnehmen ein durchaus aktiver Prozess ist, welcher im Gegensatz zur Meinung vieler Menschen von jedem geübt und erlernt werden kann. Unsere alltägliche Erfahrung zeigt uns, dass jeder Mensch auf seine Art ein guter Sensoriker wird, wenn er sich mit den Grundlagen von Lebensmitteln und seiner eigenen Wahrnehmung vertraut macht.

Der Lehrgang Sensory Creative hat zum Ziel, ein fundiertes, vielseitiges und vielschichtiges Verständnis sensorischer Wahrnehmung zu vermitteln. Der/die Teilnehmende erlangt dabei Sicherheit in der Eigenwahrnehmung und im Ausdruck sensorischer Erfahrungen. Damit soll auch das Bewusstsein für die Wertigkeit und Qualität von Lebensmitteln geschärft werden. Die Teilnehmenden erweitern im kreativen Austausch ihren Horizont und teilen ihre sensorische Erlebniswelt als Quelle von Inspiration und Lebensfreude.

Zielgruppe – der Lehrgang eignet sich für:

- Professionals in Verkauf, Gastronomie, Produktion, etc.
- Fach- und Lehrpersonen aus den Bereichen Ernährung, Hotellerie, Nachhaltigkeit, etc.
- Sensorisch interessierte Privatpersonen

Mehrwert – der Lehrgang bringt Ihnen:

- Eine persönliche und differenzierte Sprache zur Beschreibung und für den Verkauf Ihrer Produkte
- Inspiration und Knowhow für die Entwicklung eigener Produkte
- Differenzierte Argumente für nachhaltige und wertige Lebensmittel
- Für Produzentinnen: Eine Horizonterweiterung auf neue Produktkategorien
- Für Lehrkräfte: Eine interdisziplinäre, praxisorientierte Fortbildung



Aufbau des Lehrgangs

Der Lehrgang umfasst einen Zyklus von zwölf Tagesmodulen, welche den Bogen von Kunst zu Wissenschaft, von Produktion zu Konsum, von Erfahrung zu Ausdruck spannen. Im Zentrum jedes Moduls steht eine Fachperson des entsprechenden Kompetenzbereiches: Wissenschaftlerinnen, Künstler, Produzentinnen, etc. So werden Lebensmittel aller Kategorien aus stets neuen Perspektiven betrachtet.

Die Module 1-8 können einzeln oder als Doppelmodule (1/2; 3/4; 5/6; 7/8) gebucht werden. Für das Ziel **Sensory Creative Certified** werden die Module 1-8 und zwei Produzententage absolviert, bevor die Module 11 und 12 zum Abschluss führen.

Module

Modul 1 – Körper Tastsinn, Haptik, Körperwahrnehmung, Selbstwahrnehmung	Modul 2 – Natur Sensorische Quellen und „Archetypen“, das Aromenrad
Modul 3 – Mensch Das Nervensystem, Entstehen und Verarbeitung von Wahrnehmungen	Modul 4 – Bildende Kunst Visuelle Wahrnehmung, Kunstbetrachtung, Ästhetik und Hermeneutik
Modul 5 – Prozesse Elementare Prozesse: Fermentation, Maillard, Oxydation, etc.	Modul 6 – Musik Auditive Wahrnehmung – Ressource, Analogie, Bestandteil der LS
Modul 7 – Naturwissenschaft Chemische und physikalische Grundlagen sensorischer Wahrnehmung	Modul 8 – Literatur Sprache als Quelle und Ausdruck sensorischer Wahrnehmungen
Module 9/10 – Produzententage 1/2 Terroir erfahren: Ort und Geschichte der Produktion	
Modul 11 – Kochen Sensorik anwenden: Fusion und Weiterentwicklung des bisher Gelernten	Modul 12 – Abschluss Zertifizierungsprojekte präsentieren und diskutieren



Tagesworkshops 1 – 4

Modul 1 – Körper: Tastsinn, Haptik, Körper- und Selbstwahrnehmung

Der Körperbezug ist für die LS als Tastsinn (Hände, Lippen, Zunge, etc.) von grosser Bedeutung und findet seine Spiegelung im „Körper“ des Lebensmittels. Aber auch sonst beeinflusst das Körpergefühl die Wahrnehmung in vielerlei Hinsicht: Beispielsweise können Lebensmittel einen körperlich stark spürbaren Effekt haben (z.B. Zucker). Nicht zuletzt geht es auch um das Verständnis des Körpers als Messinstrument und das Vertrauen in dessen Signale – also im Prinzip ums Selbst-Vertrauen.

Modul 2 – Natur: Sensorische Quellen und „Archetypen“, das Aromenrad

Die Natur bietet eine grossartige Plattform für sensorische Erlebnisse jenseits jeder Erwartung und eignet sich daher als Übungsfeld für vorurteilsfreies Empfangen von Eindrücken. Ausserdem entstammen sämtliche Aromaklassen jedes denkbaren Aromarades im Ursprung der Natur (z.B. vegetal, fruchtig, erdig, mineralisch, animalisch etc.). Wir begeben uns auf Entdeckungsreise in die freie Wildbahn und lernen dabei den Umgang mit dem Aromenrad als wichtiges Werkzeug der Lebensmittelsensorik.

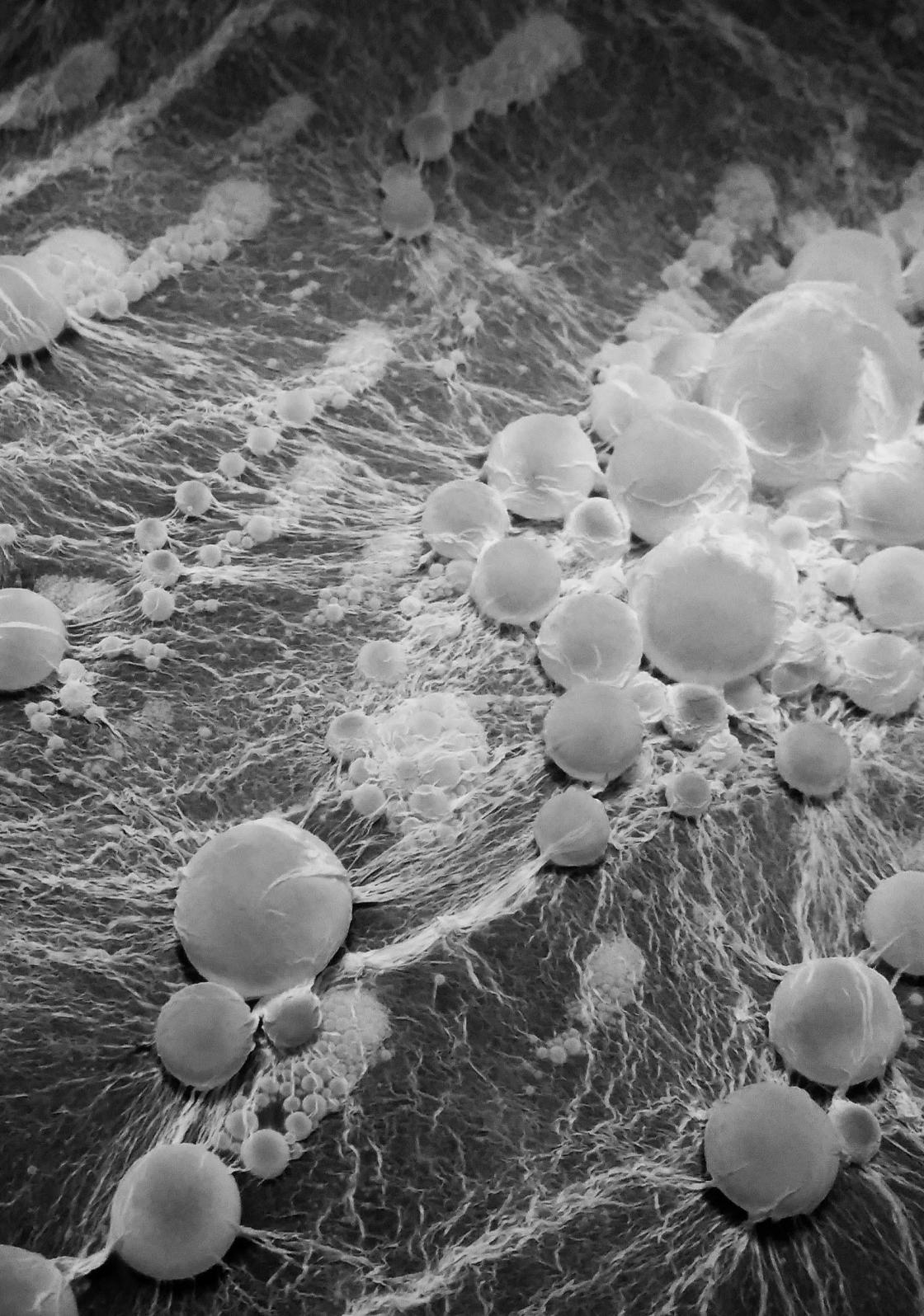
Modul 3 – Mensch: Das Nervensystem als Basis unserer Wahrnehmung

Das Messinstrument jeder sensorischen Erfahrung ist das menschliche Nervensystem. Ein gutes Basisverständnis der Sinnesorgane und deren Funktionsweise ist ausserordentlich hilfreich, wenn es darum geht, die eigene Wahrnehmung zu schärfen, verfeinern und zu analysieren. Auch ein Überblick über die Techniken und Testverfahren der Lebensmittelindustrie wird hier gegeben.

Modul 4 – Bildende Kunst: Kunstbetrachtung, Hermeneutik des Lebensmittels

Die optische Wahrnehmung nimmt beim Entstehen des „Flavors“ eine wichtige Rolle ein. Fast noch wichtiger ist aber die Tatsache, dass die Verarbeitung von Flavor und Bild sich im Gehirn in weiten Teilen überschneiden. Die Beziehung Bild – Flavor / Flavor – Bild ist eine der faszinierendsten Facetten der Lebensmittelwahrnehmung und eine spannende Basis, um Erfahrungen in eigenen Worten zu beschreiben.





Basismodule

Tagesworkshops 5 – 8

Modul 5 – Prozesse: Elementare Prozesse als Quelle sensorischer Eindrücke

Ein überwiegender Teil unserer Nahrung wird Prozessen unterzogen, welche nebst der Essbar- oder Haltbarmachung als Quelle einer immensen sensorischen Vielfalt dienen. Eine überragende Rolle nimmt dabei die Fermentation ein. Aber auch Erhitzung, Trocknung und weitere Techniken werden hier erörtert, erfahren und praktiziert.

Modul 6 – Musik: Auditive Wahrnehmung – Ressource, Analogie, Bestandteil der Lebensmittelsensorik

Bei der Herstellung von Lebensmitteln spielt das Gehör eine wichtige Rolle: Das Prickeln beim Brauen, das Knacken beim Rösten, etc. Dass auditive Wahrnehmungen auch zum Flavor gehören, geht gerne vergessen. Nicht so in der Lebensmittelindustrie, die genau weiss, wie wichtig z.B. das richtige Knacken eines Chips ist. Aber auch in der Beschreibung von Lebensmitteln und Musik zeigen sich grosse Parallelen: Nicht umsonst spricht man in der LS von (Geschmacks-)Noten, Harmonien, Oktaven, etc.

Modul 7 – Naturwissenschaft: Chemische und physikalische Grundlagen sensorischer Wahrnehmung

Natürliche Stoffe und deren chemisches und physikalisches Verhalten lösen die Sinneswahrnehmungen des Flavors aus. Sensorikerinnen gehen oft intuitiv und aufgrund ihrer Erfahrungen geschickt mit diesen Eigenschaften um. Ein solides Basisverständnis hilft, diese Techniken optimal zu erlernen und einzusetzen.

Modul 8 – Literatur: Sprache als Quelle und Ausdruck sensorischer Wahrnehmung

Mit den Worten „ein Gedicht“ beschreibt man gerne ein exzellentes Lebensmittel. Tatsächlich spielt ein kreativer Umgang mit Sprache eine zentrale Rolle in der LS. Das sensorische Vokabular bildet die Basis des Dialogs zwischen Menschen über Lebensmittel. Es erstaunt nicht, dass die Forschung heute davon ausgeht, dass das gemeinsame Kochen und Essen einen entscheidenden evolutionären Aufschwung in der frühen Entwicklung der Sprache bewirkt hat.



Zertifizierungsmodule

Tagesworkshops 9 – 12

Module 9/10 – Terroir: Ort und Geschichte der Produktion als prägende sensorische Elemente

Lebensmittel erzählen Geschichten. Diese handeln zu einem grossen Teil von deren Herkunft und Produktionsweg. Besuche von Produktionsorten und das Miterleben von Prozessen geben die Möglichkeit, dieses Abbild im Endprodukt genauer zu untersuchen.

Modul 11 – Kochen: Fusion und Weiterentwicklung des bisher Gelernten

Nach der Herstellung eines Produktes ist das Kochen die zweite grosse Kunst der Lebensmittelwelt. Die Zutaten werden erneuten Prozessen unterzogen und zu einem neuen Ganzen fusioniert. Nachdem wir uns den wichtigsten Aspekten von Produktion, Prozessen und Wahrnehmung gewidmet haben, ist es Zeit, uns dem grossen Spiel des Kombinierens zuzuwenden.

Modul 12 – Abschluss: Synthese des Erlernten präsentieren

Als Synthese des Lernweges präsentieren die TN an diesem Tag ihr eigenes Projekt und diskutieren es im Plenum. Es soll ein Anlass der Freude sein, geprägt von kreativem Austausch und viel, viel Spass! (Wie die anderen Module auch, nur noch mehr... :-).

Weitere Informationen

Zeit, Ort – 9.00 – 17.00 (Mittagessen inklusive) im Grossraum Bern

Veranstalterin – Der Verein Forum Sensorik fördert Kultur, Wissen und Austausch über sensorisch aussergewöhnliche und wertvolle Produkte und bringt Menschen, die sich dafür interessieren, zusammen.

Kontakt

schule@forumsensorik.ch

+41 78 791 13 17

Mehr Infos

www.forumsensorik.ch





So, wie sich ein Bild von Van Gogh nicht im reinen Aufzählen der verwendeten Farbtöne oder der gemalten Sujets erschliessen lässt, erschöpft sich das Verständnis eines hochwertigen, artisanalen Lebensmittels nicht in der Nennung einzelner Aromen oder Geschmacksnoten. Menschen, die sich in langjähriger Erfahrung mit der Sensorik aussergewöhnlicher Produkte befassen, bedienen sich eines interdisziplinären, interkulturellen Vokabulars sowie einer Bildsprache, welche Vergleiche zu allen Sinneswahrnehmungen mit einbezieht.

So gesehen gehört die Lebensmittelsensorik in den Bereich der Kunstbetrachtung oder andersrum: Das Lebensmittel erhält seinen wohlverdienten Rang als Kunstwerk. Der Lehrgang **Sensory Creative** bildet Menschen in der Kunst der Lebensmittelsensorik in diesem Sinne aus.

Forum Sensorik
Seftigenstrasse 295
3084 Wabern

www.forumsensorik.ch | schule@forumsensorik.ch | +41 78 791 13 17