

WP 67 Produktspezifische Sensorik – Bier und Käse		
Prüfung: Produktspezifische Sensorik – Bier und Käse	LV.-Nr.: WP	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	Pflichtkennzeichen: [WP]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Thorsten Sander	Modulturnus: Jedes SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Thorsten Sander, Gloria Börger M.Sc.		
Allgemeiner Hinweis:		
Die Modulteilnehmer bearbeiten <u>entweder</u> Käse <u>oder</u> Bier. Die Teilnahme ist auch möglich, wenn die Interessierten eine der beiden Produktkategorien nicht mögen, vertragen etc.		
Qualifikationsziele	Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • lernen die Rohstoffe und die Technologie hinter der Käseherstellung bzw. dem Bierbrauen kennen und haben im Rahmen der Veranstaltung selbst Käse hergestellt bzw. Bier gebraut, • erlernen die Rahmenbedingungen rund um Verkostungen von Käse bzw. Bier: Material (passende Messer/Schnitttechnik bzw. passende Gläser, die Verkostungsreihenfolge, spezifische Produktsprache etc.), • lernen internationale Käse/Biere theoretisch und praktisch kennen, • können Konzepte für Käse- bzw. Biertastings konzipieren und die Produkte mit anderen Getränken bzw. Speisen kombinieren 	
Prüfungsform- und umfang	Mündliche Produktpräsentation, Verkostung und Beschreibung (30 min)	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Praktikum 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffe und Technologie im Rahmen der Käse- und Bierherstellung • Käseherstellung und Bierbrauen • Verkostung und Präsentation von Bier bzw. Käse 	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 45 h 105 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<u>Käse:</u> Albrecht-Seidel, M.: Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte (2014) Sicard, T.: Der Käse-Atlas: Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung (2019) <u>Bier:</u> Brückelmeier, J.: Bier verstehen (2021) Narziß, L. et al.: Abriss der Bierbrauerei (2017)	

Beschreibung des Moduls

Hintergrund / Praxisrelevanz

Das Oecotrophologie-Studium sieht im Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft ein allgemeines, relativ methodenbetonendes Sensorik-Modul vor. Die Methoden werden zwar anhand von Produktbeispielen vermittelt und können im Rahmen eines Praktikums auch angewandt werden, es werden aber bisher noch keine Produktschwerpunkte gesetzt, bei denen in die Tiefe gegangen wird.

Das Modulangebot richtet sich auch an die Studierenden anderer Oecotrophologie-Schwerpunkte und auch an Lehramt-Studierende.

Im Rahmen dieses Moduls beschäftigen wir uns in zwei Gruppen intensiv mit einer der beiden Produktkategorie Käse oder Bier. Neben einem sensorischen Schwerpunkt im Rahmen einer angemessenen Verkostung ist es aber auch das Ziel, Käse selbst herzustellen und eigenes Bier zu brauen. Erstrebenswert ist es, das gebraute Bier für den Students' Beer Award anzumelden, den die FH Münster in diesem Jahr erstmalig veranstaltet.

Die Praxisrelevanz ergibt sich nicht ausschließlich für die beiden ausgewählten Produktkategorien, denn die Rahmenbedingungen um die Verkostungsplanung und Beschreibungen weisen eine Systematik auf, aufgrund derer sich das Erlernte auch auf andere Produktbereiche übertragen lässt.

Umsetzung im Modul

Die insgesamt maximal 12 Teilnehmer teilen sich zwei Gruppen auf: Im Idealfall bearbeiten jeweils genau sechs Personen Käse bzw. Bier (je nach Produktvorlieben der Modulteilnehmer).

Es sei ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es keine Teilnahmevoraussetzung ist, dass die Teilnehmer beide Produktkategorien mögen/vertragen und verkosten müssen. Käse oder Bier reicht aus.

Die folgende Tabelle enthält die einzelnen Modulinhalte:

	Käse	Bier
Rohstoffkunde	Milch, Bakterien, Enzyme, Schimmelpilze	Wasser, Malz, Hopfen und Hefe
Technologie	Käse selber machen	Bier selber brauen
Probenvorbereitung	Das passende Messer und die richtige Schnitttechnik	Das passende Glas zum jeweiligen Bierstil
Verkostung	Die "richtige" Verkostung von Käse	Die "richtige" Verkostung von Bier
Sensorische Sprache	Käsesprache und spezifische Begriffe für Optik, Aroma, Geschmack und Mundgefühl/Textur	Biersprache und spezifische Begriffe für Optik, Aroma, Geschmack und Mundgefühl
Käse / Bier der Welt	<u>Theorie:</u> Die Geschichte und Geschichten, Herstellung und Besonderheiten rund um populäre Käse der Welt	<u>Theorie:</u> Die Geschichte und Geschichten, Herstellung und Besonderheiten rund um populäre Biere der Welt
	Populäre Käsebeispiele verkosten und beschreiben	Populäre Bierbeispiele verkosten und beschreiben
Tasting	Konzeption eines Käsetastings	Konzeption eines Biertastings
Food Pairing / Kulinarik	Die Kombination von Käse mit passenden Getränken und Beilagen	Die Kombination von Bier mit passenden Speisen
Käse und Bier	Zumindest in der Theorie erstellen wir Konzepte zur Kombination von Käse und Bier. Die Akzeptanz beider Kategorien vorausgesetzt überprüfen wir praktisch, wie die erarbeiteten Käse-Bier-Kombinationen zueinander passen.	

Informationen zur Prüfung

Die Prüfungsform ist offiziell eine mündliche Prüfung mit einer Dauer von ca. 30 Minuten.

Es geht jedoch nicht um die Abfrage und Wiedergabe erlernten Wissens, sondern um das Beschreiben und Präsentieren von zugeteilten Proben - Käse bzw. Bier. Die Beschreibung umfasst sowohl die sensorischen Eigenschaften als auch die Informationen rund um das Produkt (auch Storytelling).