



Schulung zur Sensorik von Trinkwasser

Qualifikationsnachweis

Sensorische Eigenschaften von Lebensmitteln wie Geruch, Geschmack, Textur und Aussehen bestimmen maßgeblich ihre Qualität, wobei gerade für Trinkwasser dies ein sehr sensibles Thema ist. Die Sensorik ist ein unumgängliches Instrument der Sicherung der Qualität des Trinkwassers.

Eine **Sensorikprüfung ist fester Bestandteil von Trinkwasseruntersuchungen nach TrinkwV**, d.h. eine qualitativ beschreibende Untersuchung des Geruchs und des Geschmacks der Wasserprobe. Diese Untersuchung kann bei der Trinkwasserprobenahme vor Ort oder später im Labor erfolgen. Die **Anforderungen der DAkkS im Dokument 71 SD 4011** besagt, dass für die Durchführung von sensorischen Prüfungen des Trinkwassers (**qualitativ beschreibend**) alle zwei Jahre eine Überprüfung der **Fähigkeiten des Personals** nachgewiesen werden muss. Das Dokument ist zurückgezogen, die TUV (Trinkwasseruntersuchungsverordnung) wird erwartet.

Die Inhalte unseres Qualifikationsnachweises für die Sensorik von Wasser sind an diesen Vorgaben ausgerichtet. Eine weitere Grundlage bildet das DVGW Merkblatt **DVGW W 273 (M)** - Anleitung zur Durchführung von sensorischen Prüfungen in Wasserlaboratorien. (Mai 2019).

Im Seminar erlangen Sie das Grundwissen für die sensorischen Testmethoden und Prüftechniken für Trinkwasser sowie auch Aspekte über sinnesphysiologische Zusammenhänge. In praktischen Übungen testen, schulen und vertiefen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten.

Diese Schulung ist ein wichtiger Bestandteil der Qualifikation von Probenehmern und Laborpersonal im Rahmen der Trinkwasseruntersuchungen. Gerade die menschliche Sensorik ist sehr sensibel und verlangt viel fachliche Erfahrung, ein entsprechendes Umfeld und einen hohen Aufwand. Somit ist eine Schulung oftmals ohne externe erfahrene Fachexperten nicht möglich.

Programm:

Einführung und Grundlagen

Einführung in das Thema Sensorik, Begriffe, Normen (u.a. DIN EN 1622) und Regelwerke (DVGW W 273 (M))
Sinnesphysiologie des Menschen
Anforderungen an sensorische Parameter – Trinkwasseruntersuchungen
Sensorische Prüfungen - Anforderungen an das Sensorikumfeld und das Sensorikpanel, Anforderungen an das Prüfpersonal
Prüfmethoden
Probenahme Trinkwasserproben für sensorische Prüfungen- qualitativ beschreibend

Bestimmung des Geruchs

Grundlagen, Erkennen von Riechstoffen und Intensitätsunterschiede
Qualitative Bestimmung

Bestimmung des Geschmacks

Grundlagen
Qualitativ vereinfachtes Verfahren

Bestimmung der Trübung

Halbquantitativ und quantitativ

Bestimmung der Färbung

Erkennen von Farbnoten und -intensitäten

Praxisteil (Übungen zur Sensorik)

Abschlussdiskussion

Dr. Jeanette Holz, NORDUM GmbH

Datum	Ort	Typ	Info
09.03.2026	Berlin	Präsenz	
14.09.2026	Hamburg	Präsenz	

400,00 € (zzgl. MwSt.) pro Veranstaltung / Teilnehmer
(Typ: Präsenz)

20 Euro Frühbucherrabatt bis **42 Tage** vor Seminarbeginn
Ab dem zweiten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **4 %**, ab dem dritten Teilnehmer von **10 %**

Zielgruppe: Probenehmer für Trinkwasser, Fach- und Führungskräfte aus dem Labor zur Trinkwasseruntersuchung

