

Redaktioneller Artikel

How to: Online-Tasting selbst durchführen

Tipps für die Planung und Durchführung in Eigenregie



Online-Tastings haben sich bewährt

Digitale Zusammenkünfte gehören nicht erst seit Corona zum Alltag vieler Menschen, sei es im privaten und besonders im geschäftlichen Bereich. Durch die Pandemie haben wir einen leichteren und natürlicheren Umgang damit entwickelt und stellen fest, dass viele Events sich in die virtuelle Welt verlagern lassen, ohne dass die Qualität leidet. Es ist zwar auf den ersten Blick nur die zweitbeste Option sich zu treffen, bietet aber zugleich viel Flexibilität und ermöglicht uns, einander ohne Reisetätigkeit zu begegnen. Es ist daher damit zu rechnen, dass sich das Konzept als Option erhalten wird.

Wie so ein Tasting ablaufen kann, möchte ich hier vorstellen. Eine Verkostung kann sowohl eine willkommene Auflockerung einer digitalen Konferenz als auch ein schöner Aufhänger für ein...

Redaktioneller Artikel

How to: Online-Tasting selbst durchführen

Tipps für die Planung und Durchführung in Eigenregie

4 Schritte zum erfolgreichen Team-Tasting

1. Thema für das Online Tasting wählen

Es gibt viele mögliche Themen und Produkte, die sich für eine Verkostung eignen. Um das Thema zu finden, das sich für Ihre Gruppe/Veranstaltung am Besten eignet, sollten Sie sich folgende Fragen stellen:

Wann soll die Verkostung stattfinden? Je nach Uhrzeit des gemeinsamen Tastings eignen sich manche Themen besser als andere (z.B. morgens ein Tee-Tasting, abends ein Bier-Tasting).

Mögliche Richtlinien der Firma oder Einschränkungen einiger Teilnehmer*innen beachten: Nicht alle Firmen erlauben alkoholischen Tastings; manche Teilnehmer*innen können oder wollen keinen Alkohol probieren. Bitte informiert euch auch über andere mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten.

Einbeziehung der Teilnehmer*innen: Bezieht die Gruppe in der Auswahl des Themas ein. Am besten nehmt ihr eine Vorauswahl von 2-3 Themen vor und führt eine Umfrage durch, um den Favoriten wählen zu lassen.

2. Online Tasting selber organisieren

Bei der Beauftragung eines externen Dienstleisters kauft ihr die Expertise, das Tasting anzuleiten, sowie die Zusammenstellung und den Versand der zu verkostenden Produkte ein.

Mit TRY FOODS könnt ihr euer Budget schonen, bekommt aber gleichzeitig die Informationen und die Proben für eure Verkostung sicher nach Hause geschickt. Ihr könnt zudem aus gut einem Dutzend (nichtalkoholischer oder alkoholischer) Themen wählen. Für jedes Thema bekommt jede*r Teilnehmer*in eine schön gestaltete und sicher verpackte Box mit vielen Informationen sowie jeweils fünf Verkostungsproben. (Hier gehts zur Auswahl unserer Tasting Boxen.)

3. Online Tastings vorbereiten

Idealerweise findet sich eine Person, die die (An-)Leitung der Verkostung übernimmt. Dank der in den TRY FOODS befindlichen Booklets kann man sich einiges vorab anlesen. Zudem befindet sich in jeder Box auch eine kleine Anleitung, wie sich jede*r Teilnehmer*in auf die Verkostung vorbereitet und was er*sie bereit stellen sollte.

Ihr müsst dann nur noch die Videoplattform (Zoom, Teams etc.) und den Termin festlegen und eine Einladung an alle schicken.

4. Online Tastings durchführen

Die Durchführung hängt natürlich davon ab, wie viel Zeit und welche Ziele ihr habt. Gern teile ich hier einige Tipps, worauf ich bei meinen Tastings großen Wert lege:

Am Anfang die Teilnehmer*innen fragen, welchen persönlichen Bezug sie zum Thema haben und wie sehr sie sich bereits mit dem Thema auskennen.

(Um-)Fragen einbauen, um das Tasting aufzulockern.

Vor dem Probieren erklären, worauf man achten kann und den Teilnehmer*innen einen geschmacklichen Kompass an die Hand geben. Man kann z.B. zeigen und erklären, welche Aromen und welcher Geschmack häufig in dem jeweiligen Lebens- und Genussmittel vorkommen. Infos hierzu befinden sich in den TRY FOODS Tasting Sets.

Jeden in Ruhe probieren lassen und ermutigen, über das eigene Geschmacksempfinden zu sprechen und sich auszutauschen.

Zusammenhänge von Qualität und Geschmack darstellen und erklären, warum die Proben unterschiedlich schmecken (unterschiedliche Sorten, Anbaugebiete, Herstellungsprozesse etc.). Auch hierzu befinden sich Infos in den Sets.