

# geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

---



# geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

---



**Kommen Sie dem Genuss  
auf die Spur!**

- Wie hängen Kultur und Geschmack zusammen?
- Was sagen Lebensmittel über unsere Geschichte und Wirtschaft aus?
- Wie schmeckt Schokolade, wenn man bei deren Verzehr auf den Geruchssinn verzichtet?
- Das sind nur ein paar der Fragen, auf die Genuss-Sommelière Veronika Mensching Antworten findet.

# geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

---

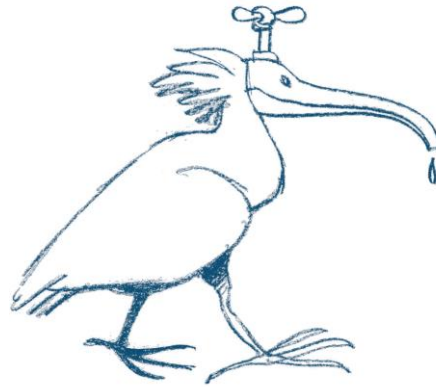
- Mit ihren Verkostungen, Genussschulungen und Konzepten richtet sich die Akademie für Sinne, Geist und Seele an genussfreudige Laien wie auch an Profis aus Fachhandel, Gastronomie und Hotellerie.
- Veronika Mensching bewegt sich neugierig in fünf genussWelten: Wasser, Tee, Bier, Käse sowie Gewürze & Würzkräuter.
- Ihre sympathische Begleitung ist das animalische Sextett: ein Leittier für jede genussWelt sowie Veronika Menschings Alter Ego, die Zwergrauhaardackeldame Zora.
- Immer dem Genuss auf der Spur.

## geschmacksEntdeckungen mit Genuss-Sommelière Veronika Mensching.

### Jede genussWelt hat ihr Eigenleben.

- Wasser
- Tee
- Bier
- Käse und
- Gewürze & Würzkräuter

Ich bin ausgebildete Wasser-, Tee-, Bier-, Käse- und Gewürz-Sommelière



## Wasser

### An der Quelle des Lebens







## Wasser (H<sub>2</sub>O) ist

- der einzige Stoff, welcher natürlicherweise in drei verschiedenen Aggregatzustände vorkommt:

## Gas

- als Wasser-Dampf, über 100 Grad Celsius; je nach Höhenmeter.

## Flüssig

- als Wasser, zwischen 1 Grad Celsius bis 99 Grad Celsius; je nach Höhenmeter und

## Feststoff

- als Eis, unter null Grad Celsius; je nach Höhenmeter.



Der menschliche Körper besteht – je nach Alter – zwischen 50 bis 80 % aus Wasser.

## **Trinkwasser ist**

- das Lebensmittel Nr. 1

## **In der Mit-Welt sind**

- 3 % Süß-Wasser

Der Natur (Flora, Fauna und der Menschheit) stehen 3 % Süß-Wasser als ‘Lebens’-Wasser zur Verfügung.

## **In den Weltmeeren sind**

- 97 % Salz-Wasser

## Wasser ist

- Lebensraum
- überlebensnotwendig
- (k)ein Menschenrecht

## Wasser hat

- ein Gedächtnis  
z.B. Homöopathie, Spagyrik

## Mineral-Wasser ist einzigartig.

- Es entsteht in einem langen Prozess aus Regenwasser.
- Es wandert durch die Erd- und Gesteinsschichten.
- Dabei nimmt es Mineralstoffe und Spurenelemente auf.

Zwei Prozesse spielen dabei eine Rolle:

- **Auflösung** von Gestein
- **Austausch** von Mineralstoffen zwischen Wasser und Gestein.

## Mineral-Wasser enthält

- Mineralstoffe und Spurenelemente

Mineralstoffe und Spurenelemente kann der menschliche Körper nicht selbst herstellen.

Im Mineralwasser sind sie gelöst und liegen in ionisierter Form vor.

Sie unterscheiden sich als negativ und als positiv geladenes Ion.

- **Anione** sind *negativ* geladen
- **Kationen** sind *positiv* geladen

## Anionen sind:

- Chlorid Cl,
- Fluorid F,
- Hydrogencarbonat HCO<sub>3</sub> und
- Sulfat SO<sub>4</sub>.

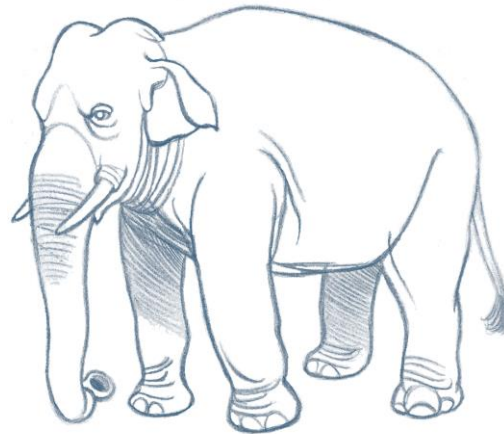


## Kationen sind:

- Ammonium  $\text{NH}_4$ ,
- Calcium Ca,
- Kalium K,
- Lithium Li,
- Magnesium Mg,
- Mangan Mn,
- Natrium Na und
- Strontium Sr

## Mineral-Wasser enthält

- Mineralstoffe und Spurenelemente
- Sie unterscheiden sich als *negativ* und als *positiv* geladenes Ion.
- In natürlichem Mineralwasser sind sie gelöst und liegen in ionisierter Form vor.
- Es gibt Anionen (-) und Kationen (+).



## Tee

Zwischen Zeremonie, Genuss und Gesundheit



## Tee ist...

- das älteste Getränk seit Menschheitsgedenken; ausser Wasser.
- Kultur-Begleiterin
- Kultur-Botschafterin



## echter Tee sind

- Aufgüsse des Teestrauches (*Camellia sinensis*).

Aus

- den Knospen
- jungen Blätter und
- jungen Triebe

Echter Tee enthält **Koffein**

Alle anderen Aufgüsse mit anderen Pflanzen und/oder Gewürzen gelten in der Fachsprache als **teeähnliche Erzeugnisse**. Diese können auch als *Infusion* bezeichnet werden.

## Die Tee flanze ist

- ein immergrüner Baum oder Strauch
- eine Pflanzenart aus der Gattung Kamelien (Camellia)
- innerhalb der Familie der Teestrauchgewächse (Theaceae).

## Die Tee flanze

- wächst seit 60 Millionen Jahren in den Tropen und den Subtropen,
- im Flachland und im Gebirge.

- Je nach Region gibt es unterschiedliche Teevarietäten.
- Es gibt verschiedene Kultivare und
- Camellia-sinensis-Varietäten und
- andere Gattungen wie z.B. Camellia sinensis var. Assamica.
- Alte samenfeste Sorten werden immer mehr von Hybriden verdrängt.

- Grüntee ist historisch betrachtet der älteste.
- Der bei uns häufig getrunkene Schwarztee ist der Jüngste. Er entstand im 17. Jahrhundert.
- Erstklassige Qualitätstees bestehen aus «two leaves and a bud».

Übersetzung: zwei Blätter und eine Knospe.

- Maschinell und mehrmals geerntete Teestrauchgewächse ergeben meist Massenware.

## Tee entsteht

- durch **Oxidation** und
- durch **Fermentation**.

Oxidation ist der Prozess, bei dem Sauerstoff in die Zellen gelangt, und der Hauptfaktor, der zwischen den **sechs** wahren **Teesorten** unterscheidet:

- weiss
- schwarz
- gelb
- grün
- Oolong
- Pu Erh



- **Weisser** Tee ist getrocknet
- **Schwarzer** (roter) Tee ist (stark) oxidiert
- **Gelber** Tee ist (leicht) oxidiert
- **grün** Tee ist (wenig) oxidiert
- **Oolong** ist halb oxidiert  
und liegt zwischen grünem und schwarzem Tee
- **Pu Erh** ist (post-) fermentiert.
- Wegen seiner besseren Haltbarkeit und Transportfähigkeit wird er als Handelsware seit dem 10. Jahrhundert zu Teeziegeln oder -fladen gepresst.



## Bier

Auf Samtpfoten zum Biergourmet



## Bier ist

- Ein vergorener Trank, meist aus einem kohlenhydratreichen Getreide.
- Käse und Bier verbinden Natur und Kultur.
- Die Schnittstelle zum Abschied von Jägerin & Sammler hin zur Sesshaftwerdung der Menschheit.
- Dieser Prozess begann weit vor dem 10. Jahrtausend v. Chr.

- Ackerbau und die Anwendung des Feuers sind die Folgen.
- Das Feuer wird seit Menschheitsgedenken von der Frau entfacht.
- Die Herstellung von Käse bedarf Wärme. Entweder wird Milch bei Zimmertemperatur dick oder durch Erwärmung.
- Wie es das Verb 'brauen' verrät, wird hierfür 'kochen' gemeint. Wasser wird mit Getreide erwärmt.
- Später kommt Hopfen hinzu.
- Und in neuerer Zeit auch Hefe. Der Anfang von Bier.



- Käse und Bier entstehen an der Schwelle zur neolithischen Revolution.
- Deren Wiege lag im Fruchtbaren Halbmond, der heutigen Syrischen Wüste, die sich im Norden an die Arabische Halbinsel anschliesst.
- Heute sind dies vom Persischen Golf im Süden des heutigen Irak, über den Norden von Syrien, den Libanon, Israel, Palästina und Jordanien erstreckt.
- Gelegentlich wird der Norden Ägyptens hinzugezählt.

**Bier** wird nach der Art ihrer Hefesenkung und -gärung unterteilt:

- in spontan-,
- ober- oder
- untergärige Biere.

## spontangärige Biere

- wird keine Hefe zugesetzt
- die örtlichen, in der Luft fliegenden Hefesporen werden im offenen Gärbottich genutzt, um die Gärung anzuregen.
- Es ist die älteste Art, die Würze zur Gärung zu bringen.
- Sie stammt aus der Zeit, als der Hefepilz dem Menschen noch unbekannt war.

## obergärige Biere

- die Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) ist während der Gärung im klassischen Brauverfahren an der Oberfläche tätig.
- Obergärige Hefe arbeitet zwischen 15 und 25 °C.
- Im modernen Brauverfahren sinkt sie allerdings nach Ende der Gärung, wie untergärige Hefe, zu Boden.
- Durch die Hefe bilden sich vermehrt Fruchtester und höhere Alkohole. Diese verleihen den Bieren oft ein vollmundiges und fruchtiges Aroma.

## untergärige Biere

- sinkt die Hefe (*Saccharomyces carlsbergensis*) nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks.
- Sie werden bei Temperaturen zwischen 4 und 14 °C hergestellt.
- Der Brauvorgang mit untergäriger Hefe nimmt eine längere Gär- und Lagerzeit in Anspruch.
- Untergärige Biere haben wenig fruchtige Aromen.
- Heute ist es die vorherrschende Brauart.

## **Bier** wird

In sogenannte internationale Bierstile eingeteilt.

Als Bierstil bezeichnet frau/man den Überbegriff einer Kategorie von Bieren.

## internationale Bierstile (nach Art der Hefesenkung)

spontangärige	obergärige	untergärige
<b>Lambic</b> (unverschnitten)	<b>Ale</b> typischer Bierstil im anglofonen Sprachraum	<b>Lagerbier</b>
<b>Gueuze</b> (2–3-jähriger Lambic-Verschnitt)	<b>IPA</b> steht für India Pale Ale oder Imperial Pale Ale	<b>Exportbier</b> (Dortmunder, Münchner und Wiener Export)
<b>Frucht-Lambic</b>	<b>Stout</b>	<b>Pils</b> (böhmischer und deutscher Stil)
	<b>Trappistenbiere</b>	<b>Märzen</b>
	<b>Porter</b>	<b>Bockbiere:</b> Bock-, Doppelbock- und Eisbock
	<b>Weizen-/Weissbier</b>	<b>Schwarzbier</b>



## Käse

Echter Savoir Fromage





Inwiefern prägt die Landschaft den Geschmack und unser Empfinden?

Welche Rolle spielt der Affineur bei der Entwicklung des Geschmacks?

**Käse** ist...

- Kultur und Topografie zugleich.
- Der Büffel im Sumpf,
- die Ziege auf dem Berggipfel,
- Kamelmilch aus der Wüste oder
- das Rentier in der Tundra

## Käse ist ...

- haltbar gemachte Milch.
- Kultur-Begleiterin
- Kultur-Botschafterin

## Käselaibe spiegeln die Welt um sie herum:

- in Aussehen,
- Geruch,
- Textur und
- Aroma.

## Die Einteilung der **Käsefamilien** erfolgt nach **Wassergehalt** in der fettfreien Käsemasse

- Frischkäse (Wassergehalt über 73 %)  
wie Quark, Hüttenkäse (sind nicht gereift)
- Weichkäse (Wassergehalt über 67 %)
- Halb-Hartkäse (Wassergehalt 61 % - 69 %)
- Hartkäse (Wassergehalt bis 56 %)

## Fettgehaltsstufen:

- Fettgehalt in der Trockenmasse

## die Einteilung der **Käsefamilien** erfolgt nach **Art der Milch**

- Ziegen-, Schaf-, Kuhmilch-Käse (und andere; auch aus gemischter Milch)

## nach Art der Käsezubereitung/-herstellung

- Brühkäse („Pasta-Filata-Käse“)
- Molkekäse (auch Molke-Eiweiss-Käse genannt)
- Sauermilchkäse (ohne Lab)
- Salzlakenkäse

die Einteilung der **Käsefamilien** erfolgt nach **Teig**

- mit **gepresstem** Teig  
z.B. Bergkäse
- mit **nachgewärmten** und **gepresstem** Teig  
z.B. Emmentaler

nach **Rinde**

- (Weich-)Käse mit **gewaschener** (geschmierter) Rinde  
z.B. Tilsiter

## die Einteilung der **Käsefamilien** erfolgt nach **Rinde**

- (Weich-)Käse mit Aussenschimmel  
z.B. Camembert
- (Weich-)Käse mit Innenschimmel  
z.B. Roquefort

## nach Art der **Käsezubereitung/-herstellung**

- Brühkäse („Pasta-Filata-Käse“)  
z.B. Mozzarella

## Die Einteilung der **Käsefamilien** erfolgt nach Art der **Käsezubereitung/-herstellung**

- Molkekäse
  - z.B. Ricotta, Ziger
- Molke-Eiweiss-Käse
  - z.B. Äplerschokolade bzw. Sig
- Sauermilch-Käse (ohne Lab)
  - z.B. Grau- oder Handkäse
- Salz-Laken-Käse
  - z.B. Feta





## Gewürz

Was sich hinter dem Geschmack verbirgt



## Gewürze & Würzkräuter sind ...

- **Würzkräuter** sind pflanzlichen Ursprungs
- **Gewürze** sind eine heterogene Gruppe
- **Steinsalz** etwa wird im Bergwerk aus Gestein gewonnen
- **Fischauc** basiert auf fermentiertem Fisch
- das **Pfefferkorn** ist die Frucht eines Strauchs.
- In Form von **Würzsalzen, Gewürzmischungen, Salatdressings, Marinaden & Co.** aromatisieren sie eine Speise.

## Gewürze & Würzkräuter sind ...

- Betrachten wir Gewürze historisch, kommen wir nicht umhin, uns mit Macht und Gewalt zu beschäftigen.
- Entdeckung der Weltmeere, Krieg, Kolonisation, Brandschatzung, Löschung ganzer Schiffsladungen:
- All das ist Teil der Gewürze und Würzkräuter, die wir täglich zu uns nehmen.

## Gewürze & Würzkräuter sind... Pflanzenteile:

- Rinden
- Wurzeln
- Blätter
- Stängeln
- Blüten
- Früchte

## **Gewürze & Würzkräuter sind... Pflanzenteile die**

- wegen ihres natürlichen Gehaltes
- an Geschmacks- und
- Geruchsstoffen (ätherischen Ölen)
- Als würzende oder
- geschmacksgebende Zutaten bei
- der Zubereitung
- von Speisen und
- Getränken aller Art eingesetzt werden.

## Gewürze & Würzkräuter sind ...

- Sämtliche sonstige Stoffe, die der Geschmacksverbesserung dienen oder die Bekömmlichkeit verbessern, werden als **Würzmittel** bezeichnet.
- Gewürze haben zudem nicht nur geschmacklichen Nutzen, sondern werden traditionell auch zur Haltbarmachung von Lebensmitteln und Getränken verwendet.
- Ferner vertreibt ihr Duft auch Vorratsschädlinge

**Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!**



**Kommen Sie dem Genuss  
auf die Spur!**



# geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

---

