

Anleitung zur Gewürze & Würzkräuter-Verkostung

Was sich hinter dem Geschmack verbirgt



Wissenswertes rund um Gewürze & Würzkräuter

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

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.

Vorbereitung

Zuerst gilt es, den Mund frei zu machen: Mit einem Schluck klaren Wassers bereiten Sie den Mund auf eine Verkostung vor. Vielleicht hilft es auch, zuerst die Nase zu schnäuzen.

Idealerweise geniessen Sie ein bis zwei Stunden vor einer Verkostung keine aromaintensiven Getränke und Speisen (z. B. Kaffee). Auch von Tabak und geruchsintensiven Körperpflegeprodukten (Deo, Zahnpasta) rate ich vor einer Verkostung ab.

Die Abfolge einer Verkostung

1. Prüfen
Anschauen, riechen, schmecken, schlucken: Werden Sie Ihrer Wahrnehmung gewahr.
2. Beschreiben
Wenn Sie glauben, Ihre Sinneseindrücke erfasst zu haben, verschriftlichen Sie diese.
3. Bewerten
Bringen Sie Ihre Sinneseindrücke in ein Wertesystem.

Auf der Rückseite werden die drei Wahrnehmungsaspekte beschrieben.

geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

Veronika Mensching

Gewürz-Sommelière

+41 (79) 412 65 00 | info@geschmacksKultur.ch

www.geschmacksKultur.ch



Auge / Aussehen



Nase / Geruch



Mund / Geschmack