

Sensorik

Objektiv subjektiv



Wissenswertes rund um Sensorik

Sensorik ist das Rückgrat und die Methode einer Diplomsommelière.

Grundlage bilden die Wahrnehmung, das Denken und die Sprache. Daraus entsteht das Material für die sensorischen Verarbeitung; die Methodenkompetenz einer Diplomsommelière.

Die sensorische Sprache ist beschreibend, positiv und nicht verurteilend. In der Sensorik gibt es verschiedene methodische Zugänge. Grundlage ist immer die Beschreibung und Charakterisierung des Untersuchungsgegenstandes, qualitativ oder mit einer quantitativen Aussage.

Professionelle Sensorikerinnen arbeiten in der Produkteentwicklung und/oder im Qualitätsmanagement. Geschulte Prüfpersonen erarbeiten hedonische oder deskriptive beschreibende Prüfungen mit anschließender Qualitätsbewertung. Sie bilden objektive sensorische Analysen. Für diese Beurteilung sind die eigenen Sinnesorgane das wichtigste Messinstrument. In der Lebensmittelsensorik sind die Mess- und Prüfinstrumente die eigenen Augen, Nase und Mund. Beobachten, wahrnehmen, betrachten und beschreiben: wie sieht es aus, wie riecht es, wie schmeckt es, und wie fühlt es sich an? Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur definieren das Produktprofil.

Auf der Rückseite werden die drei Wahrnehmungsaspekte beschrieben.

geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

Veronika Mensching

Genuss-Sommelière

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

www.geschmacksKultur.ch



Auge / Aussehen

Das Auge ist bekanntlich mit: in einem ersten Schritt wird die visuelle Erscheinung analysiert.

Angeregt durch (un-)bewusste Erfahrungen werden so innere Geschmacksvorstellungen und Geruchserwartungen geweckt.



Nase / Geruch

Wir riechen beim Einatmen (orthonasal) sowie beim Kauen und Schlucken (retronasal): Aromatische Verbindungen aus der Mundhöhle gelangen über den Rachenraum zu den Rezeptoren im Nasenraum. Beim Essen oder Trinken werden so Aromen freigesetzt, die einen olfaktorischen Reiz auslösen.

Nicht nur Hunde und Katzen, sondern auch Menschen sind Spürnasen: Duft und Geruch prägen unser Raumempfinden und geben Orientierung. Mit zunehmender Erfahrung mit dem bewussten Riechen «essen» auch Sie auf Nachbarstisch und -teller mit oder erhalten beim Einkaufen Nasenfeigen ins Gesicht geschlagen.



Mund / Geschmack

Im Mund nehmen wir neben Temperatur und Textur auch Geschmack wahr – und zwar die fünf Grundgeschmacksarten süß, sauer, salzig, bitter und umami. Wieviel davon ist Instinkt oder Ur-Erfahrung?

Wann riecht oder schmeckt etwas «gut», wann wird Geschmack zum Genuss? Was bestimmt, prägt und leitet unser Empfinden? Und inwiefern ist es kulturell bedingt? Dies sind die Fragen, denen Diplomsommelière Veronika Mensching nachgeht – am Liebsten zusammen mit Ihnen.