

Anleitung zur Käse-Verkostung

Veredelte Topografie



Wissenswertes rund um Käse

Von den Bergen bis ins Tal, vom Gipfel bis in den Keller. Käse ist Kultur und Topografie zugleich. Käse laiben spiegeln die Welt um sie herum: in Aussehen, Geruch, Textur und Aroma. Der Büffel im Sumpf, die Ziege auf dem Berggipfel, Kamelmilch aus der Wüste oder das Rentier in der Tundra: Inwiefern prägt die Landschaft den Geschmack und unser Empfinden? Welche Rolle spielt der Affineur bei der Entwicklung des Geschmacks?

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

Käse-Sommelière

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

www.geschmacksKultur.ch



Auge / Aussehen



Nase / Geruch



Mund / Geschmack