



SENSORIK AUF DEM PRÜFSTAND

Das Degustieren von Kaffee ist eine Kunst – und es ist eine Voraussetzung für den professionellen Ausschank von hervorragendem Kaffee. Im Cup Tasting-Seminar führten Gloria Pedroza und Evelyne Rast die Teilnehmer von Grund auf in die hohe Schule des Kaffee-Degustierens ein: Die Teilnehmer lernten die verschiedenen Kaffeequalitäten und Eigenschaften kennen, welche mit Herkunft und Sorte verbunden sind.

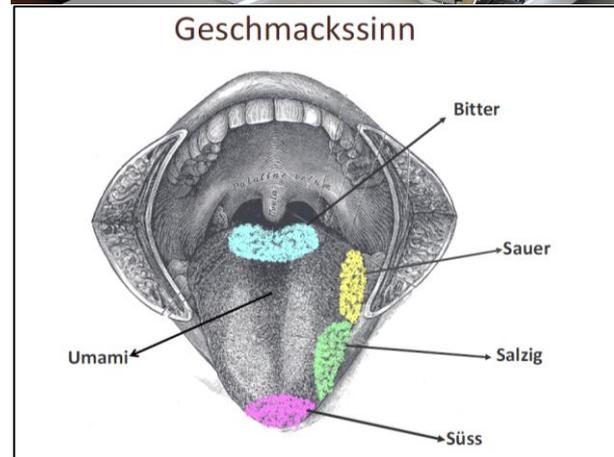
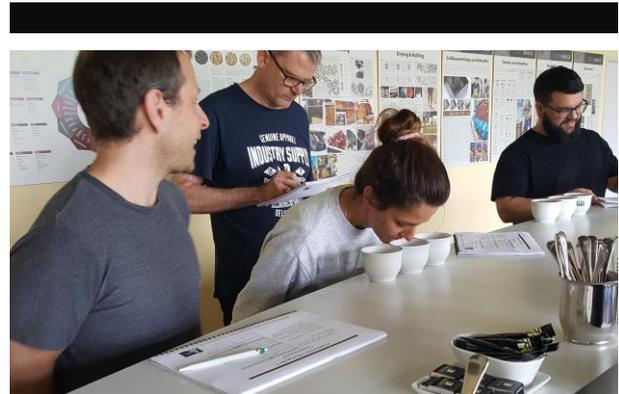
Um die zahlreichen Aromen zuordnen zu können, übten die Teilnehmenden unter anderem mit einem Set, welches verschiedene Duftstoffe wie Vanille, Haselnuss oder Schokolade enthält. Evelyne empfiehlt, im Kopf so etwas wie eine "Geschmacksbibliothek" mit den einzelnen Aromen anzulegen. Mit etwas Übung lassen sich diese beim Degustieren abrufen. Hilfreich für alle angehenden Cup-Taster ist auch die Information, wo auf der Zunge welche Aromen wahrgenommen werden. So wird zum Beispiel die Säure auf der hinteren Hälfte der Zunge auf der Seite wahrgenommen. Die Süsse dagegen nimmt man auf der Zungenspitze wahr. Beim Degustieren geht es aber nicht nur um die einzelnen Aromen. Man vergleicht auch verschiedene Kaffees miteinander. Dabei kommt die sensorische und die hedonische Analyse zum Zug. Bei der sensorischen Analyse wird der Kaffee objektiv beurteilt: Gibt es Unterschiede zwischen den Proben? Welche? Welche Eigenschaften hat die Probe? Bei der hedonischen Analyse steht die subjektive Beurteilung im Vordergrund. Wie gut schmeckt einem die Probe? Welches Produkt bevorzugt der Konsument? Wie sollte der Kaffee sein, damit er dem Konsument schmeckt?

Eine der Herausforderungen bei der Kaffeedegustation ist sicherlich der Mensch als "Messinstrument". Personen haben unterschiedliche Wahrnehmungen vom Aroma und Duft eines Kaffees. Deswegen ist es wichtig, dass man sich als Gruppe mindestens zweimal im Jahr kalibriert. Das heisst, man verköstigt verschiedene Referenzproben und vergleicht anschliessend die Ergebnisse der Cupper untereinander. Sind die Ergebnisse einheitlich? Wird die selbe Sprache verwendet um die Kaffees zu beschreiben? Sind die Ergebnisse auch bei einem zweiten Durchlauf identisch?

Ganz allgemein gibt es auch einige Grundregeln die zu beachten sind: So sollte man sich genügend Zeit nehmen, Ablenkungen vermeiden und vor der

Degustation weder rauchen noch Alkohol trinken, da dies die Aromen verfälschen kann.

Wir sind gespannt, ob wir den einen oder anderen Teilnehmer bald an einer Cup Tasting-Meisterschaft wiedersehen werden.



REZEPTOREN AUF DER ZUNGE

Auf dem Zungenrücken und dem Zungenrand gibt es Tausende von so genannten Geschmacksknospen. Sie enthalten jeweils 30 bis 80 Rezeptorzellen, die "Geschmack" in elektrische Reize umwandeln. Diese Reize wandern über Nervenfasern in der Zunge schliesslich zum Gehirn. Mit den Geschmacksknospen schmeckt man jedoch keine Aromen, sondern lediglich süß, sauer, salzig, bitter und umami. Diese Wahrnehmung lässt mit dem Alter nach. Ein Säugling hat rund 10'000 Geschmacksknospen, ein Erwachsener nur noch durchschnittlich 5'000.

WWW.RAST.CH/AKADEMIE