

Kann er die Sinne der Bäcker austricksen?

Von Ingmar Nehls

Der Lebensmitteltechnologie Holger Gniffke hilft Produzenten der Region, ihre Sinne zu schärfen. Denn dafür gibt es gute Gründe.

SEENPLATTE. Thomas Gesche schließt die Augen, um sich besser auf den Geschmack zu konzentrieren. Vor dem Neubrandenburger Bäckermeister stehen sechs Becher mit Wasser. Doch in jedem davon hat das Wasser eine andere Geschmacksrichtung: süß, sauer, salzig, bitter, umami und neutral. Können er und seine drei Mitarbeiter heraus-schmecken, was in welchem Becher ist?

Glutamat-Geschmack soll erkostet werden

Holger Gniffke und sein Team von der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung (DLE) aus Penzlin haben die Übung vorbereitet und sind zur Mittagszeit in die Backstube in der Neubrandenburger Oststadt angerückt. Denn das Schulungsprogramm „KOST-Probe“ für die Lebensmittel-sensorik soll nicht im Labor, sondern in der Umgebung der Produktion stattfinden. Dort, wo der betörende Duft von frischen Brötchen in der Luft hängt, die Öfen brummen und die Ladentür bei jedem Kunden klingelt – also unter erschwerten Bedingungen.

„Was genau ist eigentlich umami?“, fragt einer geradeheraus. „Umami“ ist japanisch und bedeutet so viel wie köstlich. Bereits 1908 entdeckte der Japaner Kikunae Ikeda diese Geschmacksart. Der Umamigeschmack wird den Salzen der L-Aminosäure Glutamat zugeschrieben. Glutamat steigert den Eigengeschmack der Nahrung wie ein Geschmacksverstärker. Vergleichsweise viel Glutamat enthalten Hühnerbrühe, Tomatenkonzentrate, Milch, Pilze, zahlreiche Meeresfrüchte, Sojasauce und gereifter Käse wie Parmesan. „Darum werden bei original Königsberger Klopsen traditionell Sardellen verarbeitet, weil sie den Geschmack abrunden und in-



Erkennt Bäckermeister Thomas Gesche den richtigen Geschmack?

FOTOS: INGMAR NEHLS



In der Bento-Box sind Produkte, die eine Macke haben. Genau die gilt es zu analysieren.



Holger Gniffke (rechts) ist in die Backstube von Thomas Gesche gekommen, um am Produktionsort eine Schulung mit den Mitarbeitern durchzuführen.

tensivieren“, erklärt Holger Gniffke.

Die erste Becherrunde ist geschafft – und Holger Gniffke beeindruckt: Alle lagen richtig! „Eine außergewöhnlich hohe Trefferquote“, lobt der Experte. Seit der Firmen-gründung befasst sich die DLE mit der Entwicklung neuer Produkte und Technologien in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung. In den zurückliegenden Jahren seien viele Projekte zum Thema Brot- und Backwaren, Fleisch und Wurst, Fisch und daraus

hergestellter Produkte, aber auch Feinkost, Getränke oder Convenience Food bearbeitet worden. Beim Testen neuer Produkte setzt Gniffke auf einen etwa 100-köpfigen Pool unbefangener Menschen. „Das halbe Dorf von Groß Lükow und Leute aus Neustrelitz sind bei den Tests dabei“, sagt Gniffke.

Ältere sind bei Sensorik-Tests nicht schlechter

Jetzt wird die Übung wiederholt, allerdings stark verdünnt. Diese Konzentration

von Aromen müsste man schmecken können, um bei einem Sensorik-Panel mitzumachen. Tatsächlich gelingt es nur einer Konditorin aus dem Team. „Nicht jeder ist ein geborener Sensoriker und kann seine Sinneseindrücke in Worte und verwertbare Informationen fassen. Doch man kann das lernen und seine persönlichen Schwächen herausfinden“, erklärt Gniffke.

Auch die Lebensweise spiele eine Rolle: Wer viel Kaffee trinkt und regelmäßig

raucht, hat es beim Erkennen von bitterem Geschmack schwieriger. Und weil das Gehirn Geschmackserfahrungen abspeichert und Sinneswahrnehmungen ausgleicht, seien ältere Menschen bei den Tests nicht automatisch schlechter.

Die Becher waren allerdings nur eine Aufwärmübung, denn in bunten Bento-Boxen wartet die eigentliche Herausforderung. „Wir haben in der Firma Brot, Quarkbällchen und eine Vanillecreme hergestellt, also

Produkte, die auch hier verwendet werden. Doch wir haben absichtlich Fehleraromen eingebaut“, sagt Jonas Kiaulehn, Lebensmitteltechnologie und ausgebildeter Koch.

Kiaulehn hat beispielsweise die Vanillecreme leicht anbrennen lassen, um eine saure Note zu erzeugen. Beim Vollkornbrot hat er Zucker statt Salz verwendet und auch beim Sauerteig einen Fehler gemacht. Und die Quarkbällchen wurden mit älterem Öl gebacken und sind darum etwas zu bitter.

Firmen fragen Geschmackstests nach

Gemeinsam sollen diese Fehleraromen festgestellt, in Worte gefasst und die mögliche Ursache für die Macken erkannt werden. „Lebensmittelsensorik ist ein Schlüssel für einen effektiven Einsatz der Ressourcen in der Ernährungswirtschaft und ein wichtiger Baustein der Qualitätssicherung. Das ist auch wichtig, wenn ein Kunde einen Fehler feststellt und die Backwaren zur Reklamation zurückbringt“, sagt Jonas Kiaulehn. Auch diese Übung kann das Team von Thomas Gesche gut meistern.

Auf der Liste der DLE stehen noch viele weitere Firmen in der Region. „Wir waren schon bei der Landfleischerei Torney und bei der Fleischerei der GWW in Woldegk. Demnächst sind wir in der Bäckerei Hatcher, bei der Bäckerei Ohm, im Restaurant Havelkrug in Granzin und bei der Warener Schokoladenmanufaktur Kilian & Close“, sagt Jonas Kiaulehn. Ziel des Schulungsprogramms sei es, dass möglichst viele Akteure der regionalen Ernährungswirtschaft ihre Sinne als Messinstrumente einsetzen können. „Solche Schulungen sind auch ein wichtiger Bestandteil für Zertifizierung und es wäre sinnvoll, dieses Wissen in der Ausbildung zu verankern“, sagt Holger Gniffke, selbst gelernter Koch und Küchenmeister.

Kontakt zum Autor
i.nehls@nordkurier.de