

Die Aroma-Bibliothek im Kopf

Christine Brugger hilft den Menschen auf den Geschmack zu kommen. Die Sensorikspezialistin zeigt Ungeübten und Profis, wie sie Aromen und Düfte intensiver wahrnehmen können. Sie befasst sich mit vielen Lebensmitteln, ihr Herzblut aber gehört dem Apfel.



Text: Haia Müller Fotos: Gian Vaitl

LE MENU: Ich gestehe, dass ich nicht weiss, was eine Sensorikerin ist. Können Sie uns das bitte erklären?

CHRISTINE BRUGGER: Die Sensorik befasst sich mit unseren fünf Sinnen, also dem Hören, Riechen, Schmecken, Sehen und Tasten. Mit der Sensorik nimmt man Sinnesreize vom Unbewussten ins Bewusste. Wenn ich etwas sensorisch wahrnehme, stelle ich fest: Wie riecht es? Wie ist die Empfindung im Mund, wie die Textur auf der Haut? Wie schmeckt es? Sensorik wird aber nicht ausschliesslich für Lebensmittel eingesetzt, sondern auch bei Kosmetika oder Autos. Da fragt man sich dann: Wie riecht das Leder, der Stoff? Wie tönt es? Wie fühlt sich das Lenkrad an? Alle diese Komponenten beeinflussen den Kauf.

Und wie wird man zur Sensorikerin?

Ich bin Ernährungswissenschaftlerin, das allein reichte mir aber nicht. Ich wollte mich

damit beschäftigen, wie das Essen die Sinne anregt, wie ich Genuss durch feines Essen wecken kann. Viel motivierender ist das über einen sinnlichen Zugang als über kopflastige Postulate zur Frage, was gesund ist und was nicht.

Dazu braucht es sicher eine besonders feine Spürnase und einen empfindlichen Gaumen?

Ja klar, ich muss die Aromen und Gerüche selber wahrnehmen, wenn ich darüber reden und die Empfindungen weitergeben will.

Kann man denn den Geschmackssinn auch entwickeln?

Unbedingt, besonders was die Sprache angeht. Man kennt das von den Weintestern, die Weine in den blumigsten Worten beschreiben. Diesen Spielraum gibt es auch für andere Lebensmittel oder Genussmittel. Zum Beispiel bei Schokolade, Bier, Tee, Sake, Prosciutto und vielem mehr. In meinen Seminaren gebe ich den Teilnehmenden diese Kompetenz mit.

Schön und gut, aber man muss die Aromen ja zuerst wahrnehmen, bevor man darüber sprechen kann.

Auch das kann man lernen. Nehmen wir zum Beispiel einen Apfel, einen traditionellen Topas. Ein Laie wird vielleicht feststellen, dass er ein bisschen Säure hat und fruchtig schmeckt. In Wirklichkeit hat der Apfel viel mehr Aromakomponenten. Er hat auf der Schale eine ganz leicht wachsiges und zitrusartige Note. Im Fruchtfleisch gibt es Nuancen von grüner Banane und Ananas. Vieles merkt man erst, wenn es bewusst geschult wird. Das nächste Mal aber wird man dieses



Wachsige selber wahrnehmen. Das heisst: Ich gebe meinen Gästen das Wissen mit und schule dadurch den Gaumen.

Das ist ja vielleicht noch einfach, auch dass ein Greenstar nach frischem Gras riecht, kann ich als Laie noch selber heraus-schmecken. Schwieriger wird es wohl bei feineren Geschmacksmerkmalen.

In meinen Seminaren stelle ich Duftreferenzen zusammen. Ich gebe Extrakte von Früchten, Pflanzen oder Gewürzen in Döschen, halte sie den Leuten vor die Nase, sage ihnen aber nicht, was es ist. Diese Duftnoten vergleichen die Teilnehmenden mit ihren abgespeicherten Erinnerungen. Wir haben alle eine Aroma-Bibliothek im Kopf. Das nächste Mal, wenn sie in einen Apfel beißen, werden sie sich erinnern: Ach, das ist doch dieser leise Duft nach Zitronen oder Holunderblüten. Viele Äpfel haben auch Fenchel- oder Anisnoten, etwa der Golden Delicious, oder fruchtige Noten: Der ausgereifte Gala riecht stark nach Birnen.

Das habe ich noch nie bemerkt, ich werde in Zukunft darauf achten.

Spannend sind auch Verkostungen. Ich serviere sechs bis sieben verschiedene Äpfel vor, mehr sollten es nicht sein, denn der Gaumen ermüdet schnell. Dann versuchen wir die Grundaromen der einzelnen Früchte herauszuriechen und zu entdecken. Ich teile die Äpfel übrigens mit einem Apfelterer in regelmässige Schnitze, das Aroma hängt nämlich auch von der Dicke der Schnitze ab.

Wenn ich in einen Apfel beisse habe ich folglich ein anderes Aroma, als wenn ich ihn in Schnitze schneide?

Genau. Deshalb gibt man bei Konsumententests den Leuten ganze Äpfel, weil das dem Ernährungsverhalten am nächsten kommt. Als erstes erfassen wir das Aroma der Schale, sie ist oft ein bisschen krautig. Wenn Sie dann hineinbeissen, stellen Sie die Konsistenz fest: Ist der Apfel saftig, hat er ein feines Fruchtfleisch oder ist er sogar mehlig. Danach erfassen Sie die Aromen des Fruchtfleisches. Manche kommen schnell, andere brauchen länger. Das Aroma verändert sich über die Kauzeit. Auch das Alter des Apfels spielt eine Rolle. Ein Topas schmeckt im Herbst ganz anders als im Frühling, während der Lagerung baut sich Säure ab, das Aroma verändert sich.

Vor allem ältere Leute sind überzeugt, dass die alten Apfelsorten aromatischer waren.

Stimmt das?

Spezialisten sind nicht sicher, ob es tatsächlich am Geschmack liegt oder eher an den Erinnerungen und Emotionen, die man mit dem Essen verbindet. Alte Sorten haben tatsächlich andere Aromen, viele sind säurelastig, momentan werden süssere Sorten bevorzugt, die kommen tendenziell bei jüngeren Konsumenten besser an.

Beeinflusst denn die Sensorik auch die Entwicklung neuer Sorten?

Ja, ganz klar. Lange hat man die Konsumenten kaum gefragt, was sie denn möchten. Die Sensorik liefert Input, in welche Richtung die Entwicklung gehen soll. Allerdings gibt es noch sehr viele bereits vorhandene Sorten mit einer grossen Geschmackspalette, die man neu entdecken könnte.

Äpfel sind wie viele Lebensmittel der Mode unterworfen. Der Golden Delicious war einmal begehrt, heute ist er etwas verpönt.

Mir ging es genau so, bis ich ihn wieder entdeckt habe. Er ist ein ganz spannender Apfel, je reifer er wird, umso stärker wird die Fenchelnote. Er hat ein unglaublich feines Fruchtfleisch und eine ganz besondere, viel intensivere und lang anhaltende Süsse. Die hat kein anderer Apfel.

Ein schönes Plädoyer für einen offenbar verkannten Leckerbissen.

Ich bin unter dem Apfelbaum aufgewachsen, ihm gehört mein Herzblut. Es gibt ja nicht nur Sorten, die unterschätzt werden, auch in der Küche hat der Apfel noch ein grosses Potenzial, das nicht ausgeschöpft wird. Bekannt ist, dass sich der Boskop gut zum Backen eignet, die Sterneköche verwenden fast ausschliesslich den Granny Smith. Ich finde das schade, wo bleibt da

unsere Apfelvielfalt? Wir haben allein in der Schweiz über 1100 Apfelsorten, da gibt es unzählige Spielvarianten. Es geht darum, dass man für ein Gericht nicht einfach irgendeinen Apfel verwendet, sondern den passenden. Der Topas mit seiner leichten Zitrusnote und der etwas rauen Konsistenz ist ein perfekter Kontrapunkt zur cremigen Jakobsmuschel. Oder der Golden Delicious mit seiner Fenchelnote hebt das Aroma von Fenchelgerichten hervor. Florina mit seiner leichten Rosennote passt hervorragend zu einem Semifreddo mit Rahm, der starke Cox Orange zu Wildschwein. An meinen Seminaren werden solche spannenden Kombinationen in einem 4-Gang-Menü serviert. Schliesslich wollen wir nicht nur über Aromen reden, die Leute sollen sie auch geniessen.



Christine Brugger, 40, ist am Bodensee auf einem biologisch wirtschaftenden Pionierbetrieb aufgewachsen. Für Givaudan betreute die Ernährungswissenschaftlerin und Sensorikerin ein Projekt, bei dem eine internationale Sprache für verschiedene Geschmacksrichtungen entwickelt wurde. Unter ihrem Label «Aroma/Reich» veranstaltet sie regelmässig Seminare und Geschmackserlebnisse mit Degustationen. Mehr dazu unter www.aromareich.ch. Sie ist zudem Autorin des Buches «Geschmackbegegnungen Apfel», erhältlich bei der Edition Cucina e Libri, www.cucinalibri.ch. Christine Brugger arbeitet ausserdem als Forscherin bei Agroscope Changins-Wädenswil, wo sie ein Apfelrad zur Bestimmung verschiedener Apfelaromen entwickelt hat. Zu bestellen unter www.agroscope.admin.ch (Den Begriff «Aromaräder» in das Suchfeld eingeben und den dritten Link «Aromaräder für Destillate» wählen).