

Schweissfüsse, Emmentaler und Geld

Die Thurgauer Lebensmittel-Sensorikerin Jeannette Nuessli Guth nahm ihre Zuhörerinnen mit auf eine sinnliche Reise, bei der Schweissfüsse und Emmentaler Käse ganz nahe beieinander liegen.

FRAUENFELD – Das kleine braune Laborfläschchen trägt die Aufschrift 283. Neugierig schnuppert die Nase daran. Die Flüssigkeit erinnert an Vergorenes, Milchsäures... an Käse, und zwar Parmesan. Andere assoziieren Schweisssocken oder Erbrochenes damit, wie sich später zeigen wird. Die Essenz des nächsten Fläschchens, 397, riecht nach Apfel, frisch und grün. 867 duftet nach Maggiwürze und 139 muss flüssiger Landjäger sein. Ein Rätsel gibt 341 auf – keinerlei Assoziationen stellen sich ein. Laut Anweisung der Referentin werden alle Stichworte notiert.

Auch ein sinnliches Erlebnis

Was die rund zwanzig Personen anlässlich der Herbstveranstaltung des Thurgauer Frauenarchivs am Dienstagabend auf dem Malzboden des Brauhauses Sternen in Frauenfeld tun, wird auch am Institut für Lebensmittel und Ernährung der ETH Zürich getan, wo Jeannette Nuessli Guth Lebensmittelensorik unterrichtet: Geschulte Personen erforschen mit ihren fünf Sinnen Lebensmittel. Sie setzen Seh-, Tast-, Geruchs-, Geschmacks- und Gehörsinn ein, um Lebensmittel zu bewerten. Von den Ergebnissen



Für mehr Lebensmittel-Vielfalt: Sensorikerin Jeannette Nuessli Guth. Bild: kaz

profitiert die Lebensmittelindustrie – für Produktentwicklung oder Qualitätskontrolle – oder die Forschung.

«Essen ist nebst der Aufnahme von lebensnotwendigen Inhaltsstoffen immer auch ein sinnliches Erlebnis, eine Quelle von Lust und Freude», sagt die in Berg wohnhafte Expertin. Eine Schlüsselrolle bei der Wahrnehmung von Aromen kommt dem Geruchssinn zu. Während der Mensch mit den Knospen auf der Zunge lediglich die Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami (würzig) wahrnimmt, ist der Geruchssinn für alle anderen Noten zuständig. Diese vielfältigen Noten sind oft schwer zu beschreiben, weshalb sich Jeannette Nuessli Guth in einem neuen Projekt am Institut für Umweltentscheidungen der ETH auch der gustatorischen Semantik widmet – der Frage, wie über Geschmack gesprochen und geschrieben wird.

Zürcher Duft in Berliner Luft

Das Thema Lebensmittel-Sensorik ist wohl so alt wie die Menschheit. Die Anwesenden stellen der Referentin

zahlreiche Fragen. Ihre unterschiedliche Wahrnehmung der Geruchsproben wird bei der Auswertung deutlich: Zu jedem Fläschchen gibt es fast so viele Stichworte wie Nasen im Raum. Was die einen schlicht «gruu-sig» finden, riecht für andere köstlich nach Chäschüechli. Der Parmesan entpuppt sich als Emmentaler, während der grüne Apfel tatsächlich für «Grün» steht. Der flüssige Landjäger ist in Wahrheit grilliertes Fleisch, die Maggiwürze gekochte Kartoffeln. Jeannette Nuessli lüftet auch das Geheimnis der Nummer 341: Die Substanz wurde kreiert, um für eine Ausstellung in Berlin Zürcher Duft in die Berliner Luft zu bringen: es ist der metallische Geruch des Geldes.

KATRIN ZÜRCHER

Apfeltest mit Aromaexplosion

Jeannette Nuessli Guth führte mit ihrem Publikum einen einfachen Test durch, der auf eindrückliche Weise zeigt, wie unterschiedlich Geschmacks- und Geruchssinn am Essen beteiligt sind: Nase zuhalten und ein Stück Apfel kauen. Sich dabei auf die Empfindungen der Zunge konzentrieren. Ist man bereit zum Herunterschlucken, wird die Nase geöffnet und normal geatmet. Nach der Wahrnehmung der Zunge (süß oder sauer) erfolgt durch die Nase eine wahre Aromaexplosion. (kaz)