

Konzept zur Degustation von pflanzlichen Lebensmitteln

Version 1, 2016



Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	4
2.	Methoden	5
2.1	Prüfpanel	5
2.2	Bewertungssystem	5
2.3	Degustationsproben	6
2.4	Referenzprobe	6
2.5	Attribute	7 - 11
2.7	Anforderungsprofile	12
3.	Ablauf	13
3.1.	Rüsten	13
	3.2 Schneiden	13
	3.3 Garen	14 - 15
	3.4 Degustieren	16
4.	Weiteres	16
4.1	Materialien	16
4.2	Index	17
<hr/>		
<hr/>		
<hr/>		
Anhang	Degustations-Auswertungblatt	
Anhang	Degustations-Vorlagen	
Anhang	Aromarad	

1. Einleitung

Der vorliegende Leitfaden sowie das Degustationskonzept entstanden im Rahmen eines Projektes der Stiftung ProSpecieRara um Qualität und Eigenschaften von seltenen Pflanzenkulturen bereits im frühen Sichtungs- bzw. Züchtungsstadium zu erkennen, zu benennen und somit das Interesse potentieller Abnehmer zu wecken. Das entwickelte Degustationskonzept ermöglicht in einem standardisierten Verfahren Lebensmitteleigenschaften zu bestimmen und zu versprachlichen und vereinfacht somit die Kommunikation zwischen Züchtern, Produzenten, Agronomen und Gastronomen.

Es handelt sich um eine vorläufige Version, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Die dem Konzept zu Grunde liegende qualitative Methodik strebt eine Reproduzierbarkeit von Ergebnissen an, es handelt sich allerdings nicht um ein wissenschaftliches Verfahren im klassischen Sinne.

Mit der Erarbeitung des Degustationskonzepts reagiert ProSpecieRara auf die steigende Nachfrage nach spezifischen Informationen, speziell aus dem Einzelhandel und der Gastronomie, über Herkunft, Originalität, Geschmack, Verarbeitungsmöglichkeiten und ausserordentlichen Eigenschaften von seltenen pflanzlichen Lebensmitteln.

Merkmale von Spezialkulturen, sei dies die Optik, das Aroma, die Textur oder auch die Kocheigenschaften, differenzieren diese von standardisierten Lebensmitteln und sind relevante Argumente um den höheren Einkaufspreis (bedingt durch geringeren Ertrag, mehr Handarbeit, biologischen Anbau etc.) zu rechtfertigen.

Auch ist zu erkennen, dass „Innere Werte“ (Geschmack, Aroma, Textur und Kocheigenschaften) für den Konsumenten immer mehr an Bedeutung gewinnen. Der „urtümliche“ Geschmack von natürlichen Lebensmitteln wird wieder geschätzt und nachgefragt.

Eine besondere Herausforderung liegt darin, in diesem allgemein anwendbaren Verfahren, spezielle, sortenspezifische Eigenschaften nicht zu vernachlässigen. Gerade bei Spezialkulturen können derartige Spezialeigenschaften sehr vielschichtig ausgeprägt sein und bieten grosses Potential für neue Nutzungsmöglichkeiten.

Da pflanzliche Lebensmittel nicht grundsätzlich/ausschliesslich im rohen Zustand verzehrt werden, sondern vielerlei Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung bieten, unterscheidet sich dieses Degustationskonzept insofern von anderen, als dass es zwei grundlegende Garmethoden (Dämpfen und Rösten) mit einbezieht. Dadurch wird besser ersichtlich, wie gut sich die Lebensmittel zur Weiterverarbeitung eignen und ob/wie sich die Lebensmittel im gegarten Zustand bezüglich Geschmack, Aroma und Textur verhalten/verändern.