

Die drei Stufen des Aromarades.

Eine der beiden Versuchsbrennanlagen (100 l) der Schweizer Forschungsanstalt Agroscope, Wädenswil.



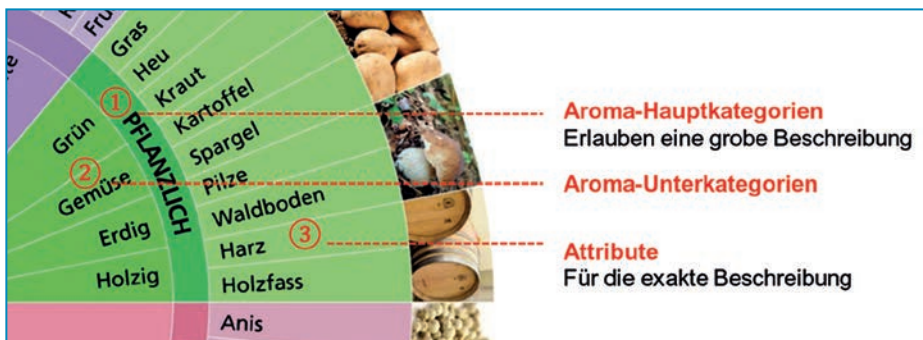
Foto: Agroscope



Sonia Petignat-Keller
Martin Heiri

AUTOREN

Sonia Petignat-Keller ist Lebensmittel-Ingenieurin (ETH Zürich). Sie leitet die Gruppe Lebensmittelqualität, zu dem auch das Projekt „Extension Destillate“ zählt. Martin Heiri hat an der Hochschule in Wädenswil ein Studium als Umweltingenieur mit Vertiefung Hortikultur abgeschlossen. Zu den Aufgaben der beiden Forscher, die bei der Agroscope tätig sind, gehören u.a. die Durchführung von Brennversuchen und -kursen sowie die Beratung und Schulung



WIE BESCHREIBT MAN QUALITÄT?

Aromaräder für eine bessere Verständigung

Man kennt sie aus dem Weinbereich, wo sie schon längst gang und gäbe sind: Aromaräder, mit Hilfe derer man sich eines vorgegebenen Wortschatzes bedient, um Produkte einheitlich beschreiben zu können. Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW hat verschiedene Aromaräder zur Beschreibung von Destillaten entwickelt, wie der folgende Beitrag zeigt.

Für die qualitative Beurteilung eines Edelbrandes bestehen grundsätzlich zwei Möglichkeiten: Einerseits kann ein Destillat instrumentell unter die Lupe genommen werden. Mittels Gaschromatographie werden die im Brand enthaltenen Substanzen quantifiziert. Es hat sich jedoch in der Praxis gezeigt, dass sich über Analysen mittels Gaschromatographie nur bedingt Aussagen bezüglich der Aromatik machen lassen.

So kann beispielsweise der analysierte Kirsch A einen doppelt so hohen Gehalt an Essigsäureethylester (Essigester) aufweisen wie Kirsch B, sensorisch jedoch wird diese typisch, nach Lösungsmittel riechende Vorlaufkomponente im Kirsch A nicht verstärkt wahrgenommen.

Die zweite Möglichkeit ist, das Destillat zu verkosten. Dabei sind Aussagen wie: „Das ist ein super Kirsch!“ ungenügend, wenn es um die Frage nach der Qualität geht. Es wird ein Vokabular vorausgesetzt, um das Destillat objektiv zu beschreiben. Erst dadurch wird verständlich, wieso der Kirsch so gut ist. Genau dieses Vokabular wird durch das Aromarad vorgegeben. Dies war die Motivation und Ausgangslage, Aromaräder für die Verkostung von Spirituosen zu entwickeln.

DAS RICHTIGE VOKABULAR

Aromaräder sind ein Werkzeug, das bei Wein, Cognac und Whisky seit Jahren zum Beschreiben der Produkte eingesetzt wird, und das nun auch bei Edelbränden seinen Einzug hält. Denn damit wird die sensori-

NACHGEFRAGT

Agroscope

Gutes Essen, eine gesunde Umwelt und eine wettbewerbsfähige Land- und Ernährungswirtschaft – dafür forscht Agroscope im Auftrag des Schweizer Bundes. Agroscope nimmt zudem Kontrollaufgaben und gesetzliche Aufgaben zum Schutz von Mensch, Tier und Umwelt wahr. In der Forschungsanstalt Wädenswil liegen die Schwerpunkte im Bereich Obst-, Reb-, Gemüse- und Zierpflanzenbau sowie im Bereich Qualität, Sicherheit, Verarbeitung und Lagerung pflanzlicher Lebensmittel. Im Projekt „Extension Destillate“ sind Sonia Petignat-Keller und Martin Heiri tätig. Anhand von Brennversuchen, Brennkursen und Prämierungen sollen die Qualität und Innovation der Schweizer Edelbrände gefördert und Marktchancen gesteigert werden

sche Charakterisierung eines Edelbrandes erleichtert. Zudem führt das einheitliche Vokabular zu einer systematischen, objektiven Beschreibung der Produkte. Aromaräder im Allgemeinen steigern die Kompetenz des Verkosters, da diesem eine breite Auswahl von Attributen zur Verfügung steht und damit die Genauigkeit der Beschreibung erhöht wird. Ein weiteres wichtiges Argument für den Einsatz von Aromarädern ist die Vergleichbarkeit von Produkten. Werden dieselben Destillate von verschiedenen Kennern mit dem gleichen Werkzeug beurteilt, so lassen sich die Auswertungen miteinander vergleichen. Das macht ein Aromarad auch für Verkostungen zu einem unerlässlich Instrument.

GEMEINSAME SPRACHE FÜR BRENNER UND KUNDEN

„Komplex, typisch, rustikal, bodenständig“ – beschreibt ein Produzent seinen Zwetschgenbrand in dieser Form, so legen sich oft tiefe Falten in das Gesicht des Kunden und dies zurecht. Eine solche Beschreibung ist ohne Aussage. Wird der gleiche Brand mit den Worten „vielseitige Mischung aus Bittermandel, Zimt und blumigen Komponenten; Honig und eine pfeffrige Note“ umschrieben, stößt der Produzent beim Konsument auf offene Ohren. Genau dies soll mit dem Aromarad erreicht werden: das Verständnis zwischen Produzent und Konsument wird gefördert.

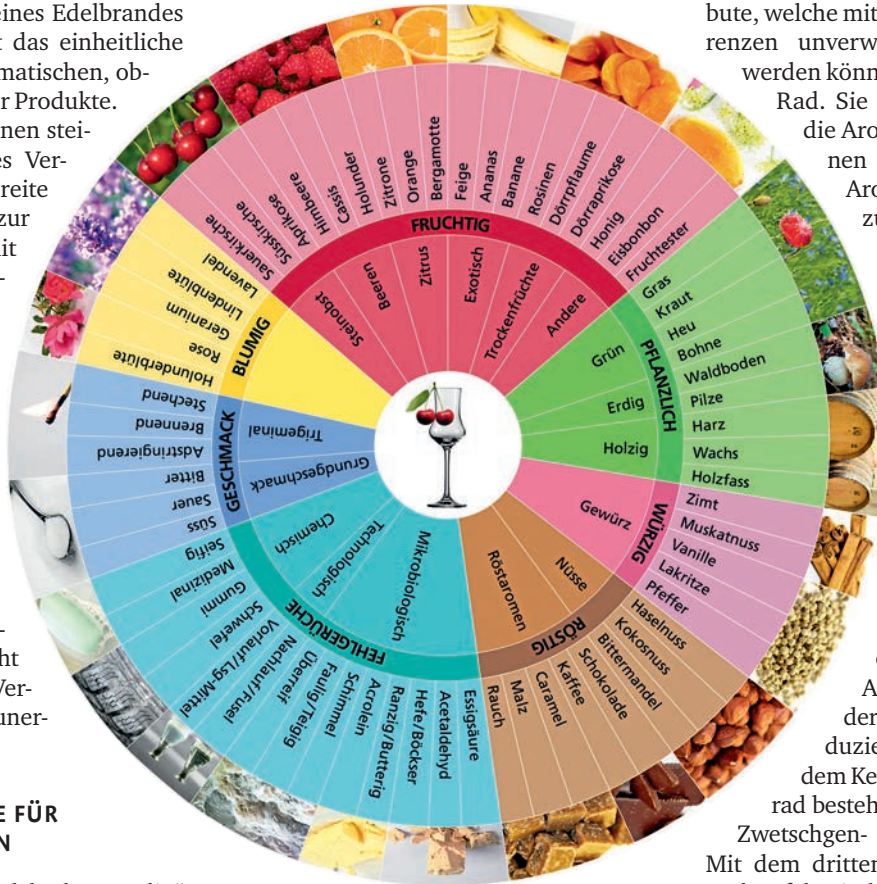
EIN AUFBAU IN DREI STUFEN

Das Aromarad ist in drei Stufen gegliedert. Diese Aufteilung erlaubt eine Beschreibung, welche vom Groben ins Detail geht (siehe Abb. links oben). Die verschiedenen Aromakategorien sind farblich getrennt und zum Teil in Unterkategorien aufgeteilt. Die Einteilung der Kategorien erlaubt dem Beschreiber eine erste Zuordnung zu treffen und vereinfacht die Suche nach den einzelnen Attributen. Diese Attri-

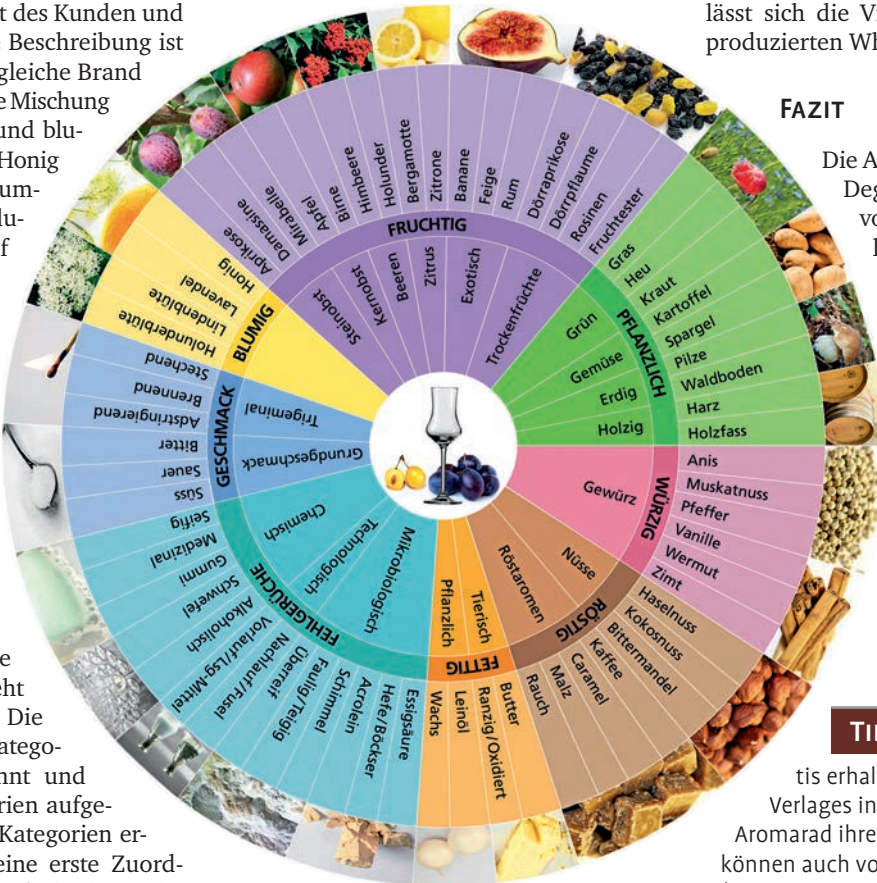
bute, welche mit eigentlichen Aroma-Referenzen unverwechselbar charakterisiert werden können, liegen ganz aussen am Rad. Sie liefern Anhaltspunkte für die Aromavielfalt der verschiedenen Destillate und helfen ein Aromenprofil für jeden Brand zu erstellen.

AROMARÄDER ZUR BESCHREIBUNG VON DESTILLATEN UND SÄFTEN

In den vergangenen drei Jahren hat die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW vier Aromaräder für die Charakterisierung verschiedener Destillate und Säfte entwickelt. So gibt es ein Aromarad für Kirschen, die in der Schweiz am meisten produzierte Spirituosenorte nebst dem Kernobst. Ein zweites Aromarad besteht für die Beschreibung von Zwetschgen- und Mirabellenbränden. Mit dem dritten Aromarad für Apfelsaft und Apfelwein können auch Produkte aus dieser Kategorie differenziert beschrieben werden. Mit dem Aromarad für Whisky lässt sich die Vielfalt der im Alpenraum produzierten Whiskys charakterisieren.



Aromarad für Brände aus Kirschen ...



... und aus Zwetschgen/Mirabellen.

FAZIT

Die Aromaräder erleichtern das Degustieren und Beschreiben von Edelbränden. Sie erhöhen die Genauigkeit der sensorischen Beschreibung und steigern die Kompetenz des Verkosters. Die Räder sind eine Bereicherung für Produzent und Konsument, da sie die Kommunikation zwischen diesen erleichtert.

Sonia Petignat-Keller und Martin Heiri, Wädenswil (CH)

TIPP

Besucher der Interviews erhalten am Stand des Ulmer Verlages in Halle 1 (F 20) kostenlos ein Aromarad ihrer Wahl. Die Aromaräder können auch von der Agroscope-Website (www.destillate.agroscope.ch) heruntergeladen werden