

# Buchbesprechung

HNO-Mitt. (2009)59:184



**G. Hildebrandt: „Geschmackswelten“ Grundlagen der Lebensmittelsensorik.**

**DLG Verlag, Frankfurt am Main, 2008, 244 Seiten, ISBN 978-3-7690-0698-8, € 29,90**

Das vorliegende Werk, geschaffen von namhaften Fachleuten in Sachen Lebensmittelforschung, Sensorik und Lebensmittelhygiene, stellt das Motto Leonardo da Vinci's „Jede Erkenntnis beginnt bei den Sinnen“ an den Anfang. Es weckt damit bereits auf den ersten Seiten mit der Frage: „Wie viele Sinne hätten Sie denn gerne?“ die Neugier des Lesers, unsere Sinne nicht vorrangig aus medizinischer Sicht zu bewerten.

Das erste Kapitel widmet sich der Anatomie und Physiologie des Riechens, Schmeckens, des Hörens und des Tast- und Sehens. Dem Leser werden unsere Sinne auf beeindruckende Art und Weise mit bildlichen Darstellungen, Rückblicken in die Historie und anschaulichen Vergleichen aus unserem alltäglichen Leben nahegebracht.

Wussten Sie zum Beispiel, dass das Hören beim Essen und Trinken von wesentlicher Bedeutung ist? Akustische Ereignisse, wie das Knacken eines Wiener Würstchens, lenken unsere Aufmerksamkeit auf den bevorstehenden Genuss des Essens und setzen unsere Verdauung bereits vor dem Verzehr durch die gesteigerte Speichelproduktion in Gang!

Oder kennen Sie das Limburger Cheese-Phänomen? Dieser Käse, über die Nasenlöcher beschnüffelt und als abstoßend empfunden, kann von retronasal als angenehm riechend wahrgenommen werden.

Im zweiten Kapitel wird das professionelle Testen von Lebensmitteln beschrieben. Der Leser erfährt, welche Anforderungen an Testpersonen und Experten und deren Sinnesorgane gestellt wer-

den, um Merkmale von Lebensmitteln wahrnehmen, beschreiben und reproduzierbar beurteilen zu können.

Denn mit dem Beschreiben von Geruch, Geschmack, Konsistenz und Aussehen von Nahrungsmitteln ist das so eine Sache. Das bedarf reichlicher Kenntnisse in der Terminologie der Sensorik und den Techniken der sensorischen Analytik.

Kommt der Leser nach eingehendem Studium der vorherigen Kapitel zu dem Schluss, dass es kein Patentrezept für die Prüfungsmethode und die Beurteilung von Merkmalen unserer Lebensmittel gibt, wird es im dritten Kapitel mit den Ausführungen über den Weingenuss und insbesondere der Weinsprache richtig spannend und ungeheuer sinnlich.

Neben Weinprobe und -prüfung gibt es aber auch noch viele weitere interessante Informationen zu Biolebensmitteln, Verbraucherverhalten und Hintergründen zu Produktentwicklungen bezugnehmend auf die Lebensmittelsensorik.

Hat sich der Appetit auf „Sensorik mit Verstand“ eingestellt, wird dem Leser im weiteren Studium der Weg zum Tester beschrieben.

Am Ende des Buches steht der kulinarische Aspekt mit Einblicken in die Gourmetküche, in Menüregeln und die Restaurantkritik – sozusagen, um „die schwere Kost der sensorischen Wissenschaft zu verdauen und die Vorfreude auf unsere nächste Mahlzeit zu wecken“.

Somit sei das Buch allen empfohlen, die sich mit den Prinzipien der Sinnesprüfung beschäftigen wollen oder auch beruflich müssen, die anregende Einblicke in unsere Sinneswelt erhalten möchten oder die mit unseren Sinnen bewusster genießen möchten. ■

Sabine Walter