

„Let's talk about taste“

Schweinefleisch ist nicht allein zum Braten und Grillen da, auch zur Wurstherstellung ist es notwendig. Es ist als Zutat unersetzlich, als Genussmittel unbeschreiblich. Bis jetzt jedenfalls, denn daran soll sich nach dem Wunsch des Dänischen Fachverbandes der Land- und Ernährungswirtschaft einiges ändern.

In großem Maße an diesem „Sensorik“-Projekt beteiligt ist Vicky Enné Ryge, Chefberaterin für Markt, Handel und Ernährung in Kopenhagen, hat sich zum Ziel gesetzt, analog zur Bezeichnungsvielfalt bei Kaffee, Wein und Backwaren eine Sprache zu finden, die die typischen sensorischen Eigenschaften von Schweinefleisch auf eine Weise zum Ausdruck bringen, dass sie sich detailgenau kommunizieren lassen. Gemeinsam mit Helfern aus verschiedenen wissenschaftlichen und handwerklichen Disziplinen und Hintergründen hat sie sich auf eine verbale Reise durch die Welt der Geschmacksnoten gemacht, die möglichst viele Aspekte widerspiegelt. Dazu wurden 14 Proben zubereitet und von Experten verkostet. „Die Art der Zubereitung und die Konsistenz des Fleisches haben dabei einen großen Einfluss“, lautet ein Resultat des Forschungsgremiums. Besonders beim Schmoren von Schweinebäckchen traten intensive vielfältige Geschmacksnoten zu Tage. Die Zubereitung in Topf, Pfanne, Ofen oder auf



Vicky Enné Ryge, Chefberaterin für Markt, Handel und Ernährung in Kopenhagen, hat sich auf eine verbale Reise durch die Welt der Geschmacksnoten gemacht. Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft

dem Grill prägen ebenfalls charakteristische Aromen und Eigenschaften. Zartheit, Saftigkeit, Fettigkeit nimmt der Genießer wahr, wie Lisbeth Ankersen, Sensorikerin und Chemikerin (Master of Science) feststellt. Gebraten, roh oder gekocht wurden die Proben aus verschiedenen Teilen des Schweins serviert, um dem Geschmack auf die Spur zu kommen.

Dabei ist die Zubereitung standardisiert, um eine Vergleichsbasis zu haben. Getestet wurde jeweils das Fleisch eines konventionell gehaltenen Schweins, nach DMRI-Vorgaben in geschmackneutralem Öl mit 1 Prozent Salz zubereitet.

Ziel ist es, Fleisch ein neues Erlebnis abzugewinnen, für das sich der Kunde begeistern kann. Weiterhin geht es darum, bei Teilstücken und Zubereitungen neue Qualitätsaspekte hervorzuheben. Insgesamt wurden rund 600 natürliche Geschmacks- und Duftstoffe im Schweinefleisch festgestellt.

Einbezogen werden künftig auch Hintergrunddetails wie Rassen, Bio vs. konventionelle Haltung, Futter und Fleischreifung. Kurzum: „Es geht darum, künftig anders über Schweinefleisch zu reden und dem Konsumenten Appetit zu machen“, so die Initiatoren. Der Blick auf Senioren als klassische Stammverwender mit hohem kulinarischem Anspruch soll ebenfalls nicht zu kurz kommen.

Rainer Heck



Nach Art der Sommeliers soll künftig ein eigenes Vokabular bei der sensorischen Beschreibung von Schweinefleisch helfen.

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft



Prallen Genuss und vielfältige Aromen hält hochwertiges Schweinefleisch für Gourmets bereit.

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft