

04.01.2016

Trüb, erdig und eine Mandelnote: Bioapfelsaft der LWL-Klinik in der Spitzenliga der Direktpressungen

LWL-Küchenleitungen und Beschäftigte der ZEK gehen ihrem Geschmacksempfinden in einem Sensorikseminar auf den Grund

Münster/Lengerich (lwl). „Ich schmecke nichts mehr“: die Mitarbeiterin der Zentralen Einkaufskoordination (ZEK) beim Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) nippt noch einmal an dem kleinen Plastikbecher mit der gewürzten Tomatensuppe und prüft die rote Flüssigkeit intensiv, jetzt mit geschlossenen Augen. Im Institut für Sensorik der Fachhochschule Münster soll sie herausfinden, welche der vier Kräuter Oregano, Kerbel, Rosmarin und Petersilie in den verschiedenen Proben enthalten sind. Bereits drei Proben hat sie getestet, genau wie ihr Kollege, Küchenleiter Matthias Jakobs aus der LWL-Klinik Marsberg. Er sitzt eine Kabine weiter und schnuppert einmal kräftig am Becher. „Da ist Oregano drin“, ist er sich sicher und macht sein Kreuz auf dem vor ihm liegenden Testbogen.

Küchenleitungen aus LWL-Klinken, eine Küchenleiterin vom Landschaftsverband Rheinland sowie Mitarbeiterinnen der ZEK sind Ende November ihrem Geschmacksempfinden auf den Grund gegangen. In einem Sensorik-Schulungsseminar der Fachhochschule Münster haben sie mittels theoretischen Grundlagen gelernt, wie der Mensch als Messinstrument funktioniert und es auch gleich in praktischen Prüfungen ausprobiert. „Die Köchinnen und Köche sorgen täglich für tausende von Essen in unseren Einrichtungen, das ist es natürlich wichtig, dass die Güte gleichbleibend gut ist. Ein sensibler Geschmackssinn ist dafür eine zentrale Grundlage“, sagt Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik der LWL-Kliniken Lengerich und Münster, der das Seminar initiiert hat. So ist es auch kein Zufall, dass Professor Guido Ritter von der Fachhochschule den Köchen und Kaufleuten Tomatensuppe aufischt: „Besonders Suppen und Saucen sind wichtige Geschmacksträger in den Klinikküchen“, bestätigt Voß. Wer hier eine richtig gute Qualität hinbekomme, habe schon viel gewonnen. Die Auflösung des herausfordernden Suppen-Sensoriktests zeigt schließlich: Die LWL-Köche haben durchaus einen empfindsamen Gaumen, zwei von ihnen können sogar alle Kräuter richtig zuordnen.

Doch gutes Essen entsteht nicht nur durch eine gute Zusammensetzung, auch die Basisprodukte müssen stimmen: Beim LWL werden deshalb durch die ZEK regelmäßig Verkostungen organisiert. Hier testen Köche und Kaufleute unter anderem anhand von Geschmack, Aussehen und Konsistenz welches Nahrungsmittel schließlich im Großeinkauf in die LWL-Küchen Einzug finden darf. „Da ist es natürlich ein Vorteil, wenn wir wissen, wie unser Geschmackssinn funktioniert“, sagt Anni Uebbing von

Kontakt:

Jutta Westerkamp

Tel.: 05481 12-6450/0151 406 35 234

Fax: 05481 12 440

E-Mail: j.westerkamp@lwl.org

LWL-Klinik Lengerich

Parkallee 10 · 49525 Lengerich

Internet: www.lwl-klinik-lengerich.de

LWL-Pressestelle:

Tel.: 0251 591-235

Fax: 0251 591-4770

E-Mail: presse@lwl.org

Freiherr-vom-Stein-Platz 1

48133 Münster

der ZEK. Umso weniger sei die Entscheidung für ein Nahrungsmittel Kopf- oder gar Gewöhnungssache.

Aber wie kann man sich bei so vielen unterschiedlichen Geschmäckern auf ein Produkt einigen? Seminarleiter Ritter lässt zu dieser Frage drei Apfelsäfte verkosten, darunter auch den hauseigenen Bio-Apfelsaft der LWL-Klinik Lengerich. Die Seminarteilnehmer finden schließlich über zwanzig Adjektive, um sie zu beschreiben: von trüb, erdig, klar, säuerlich über unreif und wässrig bis hin zu einer Mandelnote. Am Ende entsteht ein sogenanntes Aromaprofil, das bei der Auswahl eines passenden Saftes helfen kann.

Thomas Voß freut sich besonders darüber, dass sich der Bioapfelsaft der LWL-Klinik Lengerich gegen zwei teure und sortenreine Spitzen-Biosäfte hervorragend behauptet hat. Zugeschriebene Attribute waren insbesondere: schöne goldfarbene Färbung, Geruch von Apfelwiese, sehr fruchtiger und voller Geruch, angenehme süß-säuerliche Note beim Trinken, man schmeckt den frischen Apfel, leicht adstringierend. Damit spielt der Apfelsaft der Klinikeigenen Obstbäume in Aussehen, Geruch und vor allem im Geschmack in der Spitzenliga der Direktpressungen mit. „Natürlich können wir nicht für jedes Produkt diesen Aufwand betreiben“, sagt Thomas Voß, „aber diese Schulung hilft uns dabei, auch im Alltag unserem eigenen Empfinden zu vertrauen“. Das findet auch Klinikkoch Jakobs: „Es ist auch für mich als Koch, der sich täglich mit Lebensmitteln beschäftigt, erhellend, wie man seine Sinne für eine Qualitätsprüfung intensiv sensibilisieren kann.“



Testeten unter anderem Apfelsaft mit Augen, Nase und Geschmack: Die Teilnehmer einer Sensorikschulung. Foto: LWL



Zwischen 1.200 und 2.700 Liter Apfelsaft im sehr ertragreichen Jahr 2011 gewann die LWL-Klinik Lengerich von ihren Obstbäumen. Entscheidend ist die gute Obstbaumpflege der Gärtnerei. Foto: LWL/J. Westerkamp