

Kp017 - Sensorik

In der heutigen Sendung rede ich mit Karl, einem Trainer der Berlin School of Coffee, über Kaffee-Sensorik. Speziell über die Wahrnehmung von Geschmack und Aromen, kulturelle Unterschiede, das Flavor Wheel und vieles mehr.

2022, Chris

KaffeePod

<http://kaffeepod.c-schwabe.de/>

In der heutigen Sendung rede ich mit Karl, einem Trainer der Berlin School of Coffee, über Kaffee-Sensorik. Speziell über die Wahrnehmung von Geschmack und Aromen, kulturelle Unterschiede, das Flavor Wheel und vieles mehr.

Intro

Sound

Chris:

[0:11] Gute Unterhaltung für Kaffee Nerd.

[0:26] Hallo.

Kaffeepott, dem Podcast mit der guten Unterhaltung für Kaffee Nerds und für alle Kaffeefreunde und Kaffeefreunde.

Mein Name ist Christian Schwabe. Ich bin Kafendird und heute möchte ich euch gerne mitnehmen in auf eine kleine Reise in die Sensorik, genauer gesagt in die Kaffeeseensorik.

Was es damit genau auf sich hat, das erfahrt ihr heute hier in der Sendung. Aber als erstes möchte ich euch kurz ein paar Hintergrundinformationen geben, wie sich diese ganze Sache für mich entwickelt hat,

Einleitung

[1:05] Am Anfang steht dabei die Auseinandersetzung mit meinem eigenen Geschmackssinn und der Erkenntnis, dass es wohl gar nicht so weit her ist und mein Geschmackssinn gar nicht so weit ausgeprägt ist, wie ich mir das manchmal wünsche.

Nach dem ein oder anderen Gespräch mit Leuten aus der Community, die sich bestimmt sehr viel besser auskennt als ich mit Geschmack und Aroma, dachte ich mir, dass es doch nötig wäre, mich da etwas tiefer mit zu beschäftigen, bevor ich eine Sendung aufnehmen kann.

Glücklicherweise hat mir dann meine Frau einen Sensorikurs bei der Berlin School of Coffee geschenkt und so machte ich mich also auf den Weg direkt dorthin, um an einem Eintagesseminar teilzunehmen.

Sound

Chris:

[1:58] Die Berlin School of Coffee ist in Berlin ein renommiertes Haus mit einer großen Menge. Tolle Angebote, Blockkurse für Barista ergänzt um Röst und Sensorikurse. Somit die erste Wahl für ein. Einen Besuch und ein Training, um sich mit der Thematik auseinanderzusetzen und ja, was soll ich sagen, genau dahin war ich dann unterwegs.

[2:31] Gelegen ist die Berlin School of Coffee am Kudamm in der Ne des Zoos und sitzt in einem wunderschönen Altbau mit hohen Räumen, lichtdurchflutet, beste Voraussetzungen zum trainieren.

[3:05] Tja und so lernte ich dann Karl kennen, den Trainer für den Sensorikurs. Der Kurs war mit drei Leuten inklusive mir nicht großartig viel belegt, was uns viel Chancen gab zu diskutieren und viel praktisch, Übung zu machen. Karl hat das ganz großartig gemacht und ich bin ganz begeistert, wie das alles so gelaufen ist. Tja, jetzt ist er also hier bei mir am Mikro und ich freue mich, dass du da bist, Karl, herzlich willkommen.

Begrüßung Karl

Karl:

[3:35] Ja, danke schön.

Chris:

[3:37] Das ist schön, dass du da bist, dass das geklappt hat. mal so vielleicht als kleinen Einstieg, was bist du denn so für einen Kaffeetyp.

Karl:

[3:47] Kaffeetyp da meinst du jetzt wahrscheinlich, Kaffeetrinker nehme ich mal an.

Chris:

[3:53] Espresso oder Filter hell oder dunkel. ja so was in der Art.

Karl:

[4:00] Ja? ich bin nicht so fest gefahren. Ich bin da sehr tagesformabhängig, könnte man fast sagen. Also ich trinke sowohl Espresso als auch Cappuccino und ich trinke auch sehr gerne Filterkaffee. das kommt immer so ein bisschen drauf an, zu welchem Anlass. Zum Beispiel zu Hause mache ich mir sehr gerne ein Filterkaffee , weil die Zeremonie beziehungsweise Zubereiten dann irgendwie auch ganz ganz schön ist und wenn ich unterwegs bin, trinke ich meistens Cappuccino.

Chris:

[4:32] Okay, also auch ohne weiteres Milch darf auch in der Tasche Tasse sein.

Karl:

[4:40] Ja, doch, ich mag das eigentlich ganz gerne, auch Cappuccino zu trinken. Also wenn's zu viel Milch ist, so Latte Macchiato in die Richtung oder so, das mag ich ja nicht so gerne, aber Cappuccino Flat White, Espresso macchiato bin ich auf jeden Fall dabei.

Chris:

[4:54] Und vom Kaffee her hell oder dunkel fruchtig oder Schoko?

Karl:

[5:00] ich bin totaler Fan von fruchtigen Kaffees, vor allem wenn's um Filterkaffee geht auf jeden Fall. Da mag ich die Schokoladigen würzigen Kaffees nicht ganz so gerne, weil sie nicht so spannend sind, finde ich zumindest. Und im Espressobereich find ich auch hellere Röstungen und. Sag mal exotischere Cafés auch spannender als die klassischen, Ja in Anführungsstrichen Italienischen Röstungen, wobei ich die auch gern trinke, aber spannender finde ich die helleren. Könnte man sagen.

Chris:

[5:41] Okay, verstehe, verstehe. spezielles Equipment oder Standard Espressomaschine?

Karl:

[5:50] Auch hier ja das hängt hängt auch hier immer so ein bisschen von meinem von dem aktuellen, befinden oder wie auch immer. Ich habe eine Herdkanne zu Hause ganz klassisch, die ich ganz gerne benutze. Da bereite ich zum Beispiel auch sehr gerne nicht unbedingt nur Espressobohnen, also Espressoröstungen drin vor, sondern auch gerne Filtrüstung oder Kaffees, die eigentlich für den Filterkaffeezubereitung.

Chris:

[6:16] Aha, das ist interessant.

Karl:

[6:18] Sind, ja. ich kann ja auch sagen, warum? Weil die Herdkanne funktioniert ja mit, ja in dem wir das Wasser sehr heiß erhitzt wird, dass es dann durch den durch das Kaffeebett steigt und damit der Kaffee überhaupt extrahiert werden kann, damit das Wasser überhaupt hochsteigt und es halt sehr heiß werden. Und im Ergebnis wird der Kaffee meistens bitterer und etwas verbrannter als er eigentlich schmeckt. Wenn man jetzt dunkle Bohnen nimmt, dann wird das potenziert und deswegen nehme ich lieber helle Bohnen oder ja, wie gesagt, ein Kaffee, der als Feterkaffee gedacht ist, dann ist dieser Effekt nicht ganz so stark.

Chris:

[6:56] Ja, kann ich gut nach.

Karl:

[6:57] Kann ich auch allen empfehlen tatsächlich, also mal wirklich einfach Filterkaffee in der Herdkanne funktioniert wunderbar. Und ansonsten habe ich eine French Press zu Hause. Ich habe ein Calita Handfilter, ein Nario V60, also ein bisschen so dieses Standard-Equipment. Und eine Siebträgermaschine habe ich selber nicht. Die hatte ich mal eine Zeit lang in meinen WG-Zeiten hatten wir eine, aber. jetzt bin ich ja durch ja meine Arbeit in der Rösterei oder auch in der eigentlich ständig von Siebträgermaschinen umgeben. Deswegen brauche ich zu Hause keine.

Tryst Kaffee Rösterei

Chris:

[7:32] Das ist aber auch ein Luxus du, das ist ein Luxus. Schön. Du hast das ja auch angesprochen grad, die Rösterei ist ein weiterer, also neben deinem Trainerjob bist du auch Zberröster und hast eine eigene Rösterei, ne? Also das sind so die beiden. Die beiden Dinge, die du eigentlich hauptsächlich als Arbeit im Moment machst, einerseits deine eigene Rösterei und auf der anderen Seite eben als Trainer unterwegs sein, richtig?

Karl:

[7:59] Ja, wobei ich sogar mittlerweile die Rösterei eigentlich hauptberuflich betreibe und . Die Trainings oder sagen wir die Kurse, die die ich dort anbiete das mache ich nebenberuflich, das meistens so, zwischen vier und sechs Kursen im Monat so in die Richtung. Dann auch Experten, also zum einen in der und hier und da aber auch mal ja eine externe Schulung oder solche Geschichtenberatung.

Chris:

[8:32] Mhm. Spannend, erzl mal ein bisschen als Röster. Deine Rösterei heißt Twist ist nicht ganz einfach zu merken der Name. Ist auch für mich ein bisschen schwierig gewesen, das genauso zu pasen. Natürlich verlinken, deine Seite, sodass man da auf jeden Fall dich finden kann, aber erzl mal ein bisschen was über die Rösterei.

Karl:

[8:54] Ja gerne also den Namen den du angesprochen hast der ist es war ein sehr sehr langer Prozess zu finden und eine sehr schwierige Burg und jetzt ist mir merke ich auch, dass er natürlich immer wieder zum ne, dass die Leute darüber reden, dass man die da nicht so leicht aussprechen kann und so weiter und so fort. Könnt's jetzt so verkaufen, dass das ja auch ein Vorteil sein.

Chris:

[9:18] Wenn man sich erstmal.

Karl:

[9:20] Darüber redet, ne? Genau, und wenn man's bei Google eingibt, dann erscheinen auch nicht fünf unterschiedliche Ergebnisse von unterschiedlichen Sachen, sondern trist coffee oder trist ka Virus bereit, das bin dann ich oder das sind wir. ja die Geschichte oder beziehungsweise die Rösterei, gibt es seit anderthalb Jahren. Ich habe 221 angefangen damals noch bei einer befreundeten Rösterei Kaffeekirsche Berlin dort geröstet, weil ich selber keinen eigenen Standort hatte bin jetzt seit zwei Monaten, seit Anfang September oder, Mitte August war es glaube ich in einer sogenannten Gemeinschaftsrösterei oder auch ein Co-Rasting Space, wie man's auf Englisch sagen würde. Der nennt sich und ist in Berlin Neukölln direkt am S-Bahnhof Neukölln, ein Konzept, was es in Berlin in der Größe zumindest bis jetzt noch nicht gab, das ist neu. aber ein ja das, wenn man die Idee, das Format einer Gemeinschaftsrösterei ist jetzt auch keine neue Erfindung, das, in anderen Ländern, vor allem in den USA, schon länger und häufiger und die Idee ist einfach, dass man sich als Rösterei.

[10:38] Anderen,

Ebenfalls ja mit anderen Röstereien einen Standort, ein Produktionsstandort und damit natürlich auch die Infrastruktur, sprich den die Röstmaschine, die Lagerfläche, Mühlen zum vermahlen des Kaffees die Wagen, Wasserkocher, Espressomaschinen zur Qualitätskontrolle und so weiter und so fort. Also alles,

was so eine Rösterei an an Infrastruktur und Equipment braucht, dass man sich das teilt, und dadurch natürlich auch besser auslastet. Die meisten Röstereien, Rösten vielleicht ja ein, zwei Tage in der Woche und die restliche Zeit steht dann die Maschine still und das ist eben dieser Vorteil beziehungsweise der Hintergedanke von von dieser Gemeinschaftsröste.

Chris:

[11:25] Coole Sache.

Karl:

[11:25] genau.

Chris:

[11:27] Ja, coole Sache. Also ich war ganz begeistert, als sie das erste Mal davon erzählt hast, weil ich denke halt auch, dass das eine gute Sache ist, so einen Ansatz zu fahren?

Und ja

ja, ich hoffe, dass das für dich sich auch auszahlt. Was mich ja am Anfang sehr stark fasziniert hat und auch sofort gepackt hat, ist, deine Idee, dass du mit dem Fahrrad, also wir sind ja beide hier in Berlin

Fahrrad Lieferservice

[11:54] dass du mit dem Fahrrad in einem gewissen Radius deine Kunden direkt belieferst, also das war ja. Also.

Karl:

[12:03] Du auch tatsächlich.

Chris:

[12:04] Alleinstellungsmerkmal.

Karl:

[12:06] Das soll's auch sein und das da warst du aber auch, muss ich dazu sagen, einer der überraschendsten Kunden, die mir begegnet sind nein ich mache das tatsächlich total gerne auch, also ich mach's einmal im Monat .

[12:25] Du hast ja dann auch Kaffee bei mir bestellt. Ich habe deine Adresse angefahren, du hast, also eher am Rand meines Liefergebietes. Insofern ein kleiner Umweg, aber das hat sich natürlich gelohnt. und die Idee dahinter ist ein bisschen, da ich kein, also wer, Gemeinschaftshauserei ist ein reiner Produktionsstandort. Da kann man jetzt nicht reingehen und Kaffee trinken oder so mal eben vorbeigehen und eine Packung Kaffee kaufen, sondern , Es ist wirklich ein Produktionsstandort und was mir ansonsten als Kaffeerösterei fehlt, ist halt die, ja die Sichtbarkeit auch in der Stadt und deswegen ist dieser Gedanke einmal im Monat mit dem Rat selber rumzufahren und meine meine Kunden da zu beliefern und dann, Halt auch solche Begegnungen, dass man dann mal , quatscht über Kaffee, über ein eine neue Röstung, über eine neue Sorte, über was weiß ich was und das macht's ja auch ein bisschen aus, dass man nicht nur irgendwie, In seinem eigenen Kosmos da vor sich hin röstet und dann das vielleicht online verkauft und verschickt, sondern so der Kontakt zu den Leuten, die den Kaffee auch kaufen und letzten Endes auch, zubereiten und trinken natürlich.

Chris:

[13:36] Mhm. Ja, tolle Sache. Also ich finde das eine besonders coole Aktion und ja für alle, die uns zuhören, die in Berlin sitzen auf jeden Fall eine gute Gelegenheit nicht nur bei dir Kaffee zu kaufen, sondern auch dich mal kennenzulernen, was ich so auf jeden Fall auf jeden Fall lohnt, ja.
Ja gut, kommen wir mal zum Thema Sensorik und deiner Rolle als Trainer, für Sensorik-Kurse, aber ich glaube du gibst auch Kurse übers Rösten, ne. Also es ist nicht nur Sensorik, was du machst, sondern ja.

Karl:

[14:13] Also es gibt genau es gibt ja in der von angefangen bei von bis zu Existenzgründerworkshops und ich habe mich so auf,
Die Sensorik und das Rösten spezialisiert und das sind so meine Kurse, die ich hauptsächlich gebe.

Chris:

[14:29] Mhm. Ja und das ist auch eine schöne Location da von der Berlin School of Coffee, schöne Räume, gut ausgestattet
ne, ein tolles Equipment, wie du schon gesagt hast, also super tolle Espressomaschinen. ich weiß nicht, ob ich gesehen, Padala Korte stehen da und Probatröster und so, also vom Equipment her schon mal echt die besten Voraussetzungen und auch von den Räumen her die besten Voraussetzungen, um um da was zu lernen, ne.

Karl:

[14:57] Auf jeden Fall, ja.

Chris:

[14:58] Mhm. Ja dann gehen wir doch mal in die Thematik Sensorik. über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten.

Sensorik

[15:08] Ich glaube

Geschmack ist irgendwie auch relativ, aber der Ansatz ist irgendwo auch wenn man jetzt guckt, warum schaut man sich das Thema Geschmack im Kaffeecontext an
zielt ja hat er hat ja so ein paar Sachen im im Kern als Ziel, also ist da ein,
ein Schlagwort zur Qualitätskontrolle oder eben auch die Möglichkeit dann sich über diese Geschmäcker auszutauschen, um Dinge vergleichbar zu machen.
Und das erste was was mir so im Kopf kommt, ich war,
Als wir den Kurs gestartet haben, war ich eigentlich relativ unsicher, ob ich überhaupt einen Unterschied zwischen verschiedenen Sachen schmecke
aber was was was du dann eigentlich gemacht hast in dem Kurs ist uns da sehr schön auch rangeführt. was mich als allererstes mal irgendwie ja wo wo ich mir gar nicht so einen Kopf drum gemacht habe bisher ist, dass ihr Geschmack und Aroma

Geschmack Vs. Aroma

[16:05] grundsätzlich erstmal unterscheidet.

und da gibt's so die drei Begriffe, die du uns da nahe gelegt hast. Aroma, Taste und Flavor. Kannst du dazu ein bisschen was sagen?

Karl:

[16:18] ja gerne das ist.

in erster Linie auch mal um genau um das um das vielleicht ein bisschen zu different, also terminologisch zu differenzieren. .

Unterschiedliche Sinneswahrnehmungen sind und wir aber in dem Moment, wo wir uns darüber austauschen und darüber sprechen und ich mache das auch, ne, wenn ich jetzt sage, der Kaffee schmeckt nach Schokolade zum Beispiel ,

dann suggeriert das ja, als hätte er ein eine Art von Schokoladengeschmack und wenn man's jetzt ganz genau nehmen würde, müsste man allerdings sagen, dass

Geschmack sich wirklich nur auf die Grundgeschmäcker bezieht, also sprich süß, sauer salzig bitter und umami. und das sind eben die Grundgeschmäcker, die wir ausschließlich im Mund,

Über die Rezeptoren auf der Zunge und im im Gaumen und alles Weitere, was wir,

Oft als Geschmack bezeichnen, ich sage jetzt mal, Erdbeere, Tomate, Gewürze, Floral und so weiter und so fort.

Sind streng genommen, wenn man's sich,

Sich korrekt ausdrücken möchte, sind es halt die Aromen und die nehmen wir nicht im Mund wahr, sondern über die Nase und das wissen viele wissen es auch ganz genau. Manche haben das irgendwie,

Idee davon stimmt ja, wenn man eigentlich schmeckt man ja auch über die Nase und jeder kennt das, wenn man jetzt irgendwie die.

[17:44] Die Nase zum Beispiel zuhält oder auch verschnupft ist und und

die Nase deshalb verstopft ist, dass man dann nicht mehr ganz so gut schmeckt in Führungsstrichen. und das ist eben genau dieses Phänomen und das hilft. Du hast ja auch gesagt, das ist für dich .

[18:02] Eine neue Information war sicherlich zum ersten Mal gehört, aber irgendwie so

Wenn man sich dann bewusst mal damit auseinandersetzt, dass man dann merkt, ah stimmt, genau das gibt's diese ganz deutliche Unterscheidung und um das abzuschließen, weil du diese drei Begriffe genannt hattest, also im Englischen

Gibt es eben die Unterscheidung zwischen Taste und Aroma, wie wir's im Deutschen auch haben, also Geschmack und Aroma, Geschmack auf der Zunge, Aroma in der Nase,

Die Zusammensetzung von beiden nennen wir im Deutschen der Geschmack.

Das heißt auch wieder Geschmack und da sind halt die Unsicherheiten wohingegen man im englischen den Überbegriff Flavour wlt und Flavour beschreibt dann halt die,

Zusammenspiel von Taste und Aroma, also eben von diesen beiden Sinneswahrnehmungen. Und das ist ja auch letzten Endes, was wir das, was wir bei

der Kaffeeverkostung machen beziehungsweise was du auch machst, wenn du dir Marmeladenbrötchen schmierst und das ist, dass du halt

die Gesamtheit wahrnimmst. Du nimmst die Süße wahr, du nimmst vielleicht eine Säure wahr, eine Marmelade, gleichzeitig die Aromen der Frucht und das Ganze ist dann,

Geschmack und im Englisch würde man's halt als Flavour bezeichnen.

Chris:

[19:13] Mhm. Ja, ja, ist irgendwie bei uns ein bisschen verwirrend, dass wir eben bei Geschmack den

Geschmack über den Mund, aber auch das Gesamtkompa die Gesamtkomposition meinen und Flavour ist da , ein guter Weg daraus, um das irgendwie ein bisschen, wie soll ich sagen, klarer zu machen. Jetzt ist ja nicht

nur der Mund und die Nase beteiligt, ne, also .

Sinneswahrnehmung

[19:37] Bin mir jetzt nicht so ganz sicher, aber grundsätzlich haben wir ja oder oder wirkt sich ja, wirken sich ja auch andere Sinnesorgane auf den Geschmack aus. Also so hatte ich mir das mal irgendwann ich glaube auch in einem Buch angelesen, dass wir eben auch konditioniert sind. Wenn wir etwas sehen, was wie 'ne Erdbeere aussieht, dann erwarten wir halt auch eher, dass es nach Erdbeere schmeckt oder wenn wir etwas sei es auch nur im Mund erfühlen, was eher wie eine Nuss sich anfühlt, dann suggerieren wir eben auch diesen Geschmack eher damit. ist das ist das auch dein Eindruck, dass da eben nicht nur Mund und Nase beteiligt ist.

Karl:

[20:20] Auf jeden Fall genau, also vielleicht, zu weit ausholen, aber es macht vielleicht Sinn noch einen Satz dazu zu sagen wie diese Sinneswahrnehmung überhaupt funktioniert. Wenn ich jetzt zum Beispiel ein Marmeladenbrot. Ich bleibe jetzt mal beim Beispiel Marmeladenbrot, weil ich das vorhin gesagt habe. Wenn ich ein Marmeladenbrot esse mit einer Erdbeermarmelade zum Beispiel drauf, dann beiße ich rein und habe relativ schnell die Assoziation, da weiß ich, aha, es ist. Mit Erdbeer-Parmelle. Und das liegt nicht nur daran, dass ich , sensorisch in der Lage bin, quasi Erdbeere zu identifizieren und Süße zu identifizieren, sondern es liegt vor allem daran, dass mir der die Aromen von Erdbeere sehr bekannt sind, weil wir die alle im Sommer essen wir alle Erdbeeren und diese Zuordnung von einer Sinneswahrnehmung zu einem Begriff, den wir dann am Ende, dafür wlen, sprich Erdbeergeschmack oder Erdbeer-Aroma. Passiert ja im Gehirn diese Zuordnung und diese Assoziationen werden also gestärkt mit jedem Mal, wo wir so eine Wahrnehmung haben.

[21:29] Beispiel, den habe ich habe ich glaube ich auch im Kurs gesagt, weil ich das ganz anschaulich finde, wenn jemand in der Provence aufgewachsen ist, wird es oder wird's der Person sehr leicht fallen Lavendel zu identifizieren als spezifischen Geruch. weil die Person das tagtäglich wahrnimmt und jemand anders, der vielleicht in einer anderen Region aufgewachsen ist, dem Pferd das vielleicht ein bisschen schwieriger und das kann man sich schon mal so merken als ein Phänomen, was da einen großen Einfluss spielt. Und das andere, was du meintest, mit den anderen Sinneswahrnehmungen ist natürlich auch der Fall Marmeladenbrot vom schöne Beispiel werde ich dir jetzt die Augen verbinde und gebe dir einfach nur das ein Stück von dem Brot im Mund, vielleicht auch in der Lage sein, das zu identifizieren, aber es wird dir schwerer fallen, weil die visuelle Wahrnehmung fehlt, ne, also von diesem Aufstrich, ja? Von dieser roten Farbe der Erdbeere. und ja, das unterstützt uns natürlich im Endeffekt alles dabei, Sachen gut und richtig wahrzunehmen. Das sind alles Hilfestellungen und, beim Kaffee wiederum andersrum versuchen wir diese weitere Reize auszublenden.

[22:48] dass wir zum Beispiel hm wenn du dir jetzt vorstellst, du würdest in einer, Kaffeetasse, Kaffee verkosten und dieser Kaffee hätte in irgendeiner Art ein fruchtiges Aroma, wärdt du wahrscheinlich geneigt dazu, .

Chris:

[23:04] Kirsche oder Erdbeere zu denken.

Karl:

[23:05] Genau. Genau, genau so ist es, ja. Also an der Frucht zu denken, wie er so rot ist. Da gibt's auch.

Scheint jetzt also das ist dir oder scheint es auch einleuchtend, aber da gibt's auch tatsächlich richtige Experimente dazu, dass also dass man da beeinflusst ist, ja? Je nachdem, welche Farbe der Tisch hat oder was er an der Wand hängt und so weiter und so fort, Ist total spannend und aber natürlich sind das auch alles keine Fallstricke, wenn man dann diese. Weiteren ja äußerlichen Reize, die man ja nie hundertprozentig ausschalten kann, die da natürlich auch immer eine Rolle spielen, ne.

Chris:

[23:43] Ja, ja, ja gut, das ist natürlich gerade, wenn man in Richtung Kapping denkt, ist das ganz wichtig, da so, ja, neutral wie auch, möglich zu sein. Im Kern von den Sinnesorganen konzentriert man sich aber meist nur auf Mund und Nase, ne. Da gibt's so Begriffe wie Retronasal und Ortonasal. Das eine betrifft wohl die Nase und das andere den Mund. Ist das richtig?

Karl:

[24:06] jein, dass also nicht also man also von der der Geschmack wird auf der Zunge wahrgenommen, das ist das eine, das ist . Die die Wahrnehmung über die Rezeptoren auf der Zunge, über die Geschmacksknospen und das andere ist.

Olfaktorische Wahrnehmung

[24:23] dass du die sogenannte olfaktorische Wahrnehmung, das ist der Überbegriff. Eupfaktorisch, alles was wir in der Nase wahrnehmen und das passiert auf zwei Wegen und das so glaube ich gerade angesprochen. Das passiert einmal orthonasaal und retronasal und orthonasal ist, bin ich. Aktiv an etwas rieche, also zum Beispiel eine an einer Blüte versuche zu riechen, indem ich einatme mit der Nadel, also das ist orthonasal und retronasal ist die olfaktorische Wahrnehmung, indirekt über die Nasenhöhle, also die Mund- und Nasenhöhle sind miteinander verbunden. Da gibt's diesen Luftaustausch und über diesen Luftaustausch gelangen also Aromen, die im Mund sich entfalten, indem wir etwas kauen oder trinken, , Gelangen sozusagen hintenrum über das über die Mundhöhle, Nasenhöhle eines sogenannte Riech-Epité. Das ist die. Ja die große Geschmacksknospe oder Aromenwahrnehmungsknospe ganz unsauber ausgedrückt in der Nase.

Chris:

[25:29] Mhm. Okay, verstehe. Verstehe. die Zunge spielt ja auch eine große Rolle. Da gibt's diese Geschmackszonen.

Geschmackszonen

[25:38] Da haben wir auch, glaube ich, wenn ich mich recht erinnere, wirklich versucht mal so, hast so schöne, praktische Übungen gemacht in einer bestimmten Art und Weise über die Zunge mal so einen Saft drüberrollen zu lassen, sodass man ihn mehr hier oder da schmeckt. , bin da immer noch ein bisschen skeptisch, also persönlich habe ich vielleicht nicht so eine ausgeprägte Geschmacksempfindung auf der Zunge, aber es gibt so verschiedene Zonen auf der Zunge und das wird auch so eigentlich immer noch gelehrt.

Karl:

[26:09] genau, das das sind diese Bereiche der Zunge, die man irgendwie auch schon mal im Anatomieunterricht früher kennengelernt hat, ne, also, dass die Zungenspitze, also eher Süßes wahrnimmt, die an den Seiten eher salzig und sauer und dann hinten am Rachen eher bitter. Ich weiß, dass es da auch andere , Studienergebnisse zugibt, das ist jetzt schon die Theorie gibt oder Thesen gibt, dass es gar nicht so ist, sondern dass wir eigentlich auf der ganzen Zunge alles gleichermaßen wahrnehmen. da bin ich jetzt aber auch nicht Biologe oder Mediziner genug, um um um da die abschließende allgemeine Wahrheit drüber. Zu können. aber mir hat es schon immer geholfen. Ich ich finde schon, dass man das auch . Auf diese Art und Weise ganz gut differenziert wahrnehmen kann, zumindest was die , Was die Säure, also bei der Säure ist ganz eindeutig, dass die also eher an den, An den an den Rändern, an den Seiten der Zunge wahrnehmbar ist und bei der Bitterkeit auch, dass die hinten wirklich im Rachen intensiver wagen, ne und das heißt nicht, dass die Geschmacksknospen, sage ich jetzt mal, an der Spitze der Zunge gar keine Säure wahrnehmen können. Das ist nicht so. Nur die Sensibilität ist unterschiedlich. Und du meinst aber, dass du das nicht so .

Chris:

[27:36] Ja, also ich habe persönlich für mich da, ja, aber nun muss ich auch sagen, ich bin bin vielleicht auch da jetzt nicht der der das das Beispiel für alle, ja, nur ich persönlich kann das nicht so gut wahrnehmen. Also zum Beispiel bei den Tests, die wir gemacht haben, hatte ich zwischendurch mal so das Gefühl, ja doch irgendwie schon, aber ich finde das alles nicht so deutlich. Also es es klingt immer so eindeutig, ne? So also, da schmeckst du hier. Da schmeckst du da schmeckst du dort und bei mir ist das nicht so. Aber das ist nur meine persönliche Erfahrung. möchte da jetzt nicht die ganze die ganze Lehre in Frage stellen. Nur ich persönlich habe jetzt nicht so eine Klarheit mit diesen, und auch mit so aktiven Tests habe ich mich doch ein bisschen schwer getan jetzt nur hier oder da was zu, schmecken oder besonders zu schmecken. Aber das war bei mir halt ja nicht so nicht so ist bei mir wohl nicht so ausgeprägt, sagen wir mal so.

Karl:

[28:36] Konntest du denn die, weil das das stelle ich immer wieder fest, dass es vielen Leuten schwerfällt Säure und Bitterkeit auseinanderzuhalten.

Sauer Vs. Bitter

Chris:

[28:47] Das ist das ist.

Karl:

[28:49] Das auch Thema bei dir oder.

Chris:

[28:51] Das auch. Ich bin auch nicht immer ganz klar. Ich werde da besser. Also ich sage mal der Kurs bei dir, der hat mir doch einen neuen Horizont geöffnet. . Auch ehrlich gesagt ein bisschen überrascht, weil ich mich nicht für so einen riesendollen Schmecker halte, also wenn ich manchmal so in einer Community mit

bekomme, wie detailliert Menschen auch den Geschmack von Kaffee beschreiben können oder so. Da bin ich jetzt nicht so ein so ein also ich bin da nicht so eine Leuchte.

ich habe aber wirklich in dem Kurs für mich so einen so einen ganz neuen Horizont entdeckt. Also, ich sage mal vor dem Kurs war genau diese Differenzierung, ist es eher sauer oder ist es eher bitter, für mich gar nicht so einfach und es wird für mich aber immer klarer, also jetzt gerade so in den letzten Tagen habe ich so ein bisschen daran auch wieder rumexperimentiert und muss sagen, doch ,

es ist mir jetzt deutlicher als vorher. Ich weiß nicht, wofür's liegt. Vielleicht wirklich nur an so ein paar Übungen, aber grundsätzlich habe ich das Problem auch gehabt.

Karl:

[29:57] Ja, spannend, also es scheint wirklich viele viele, das scheint viele zu betreffen, dieses Phänomen. . Was ich ein Stück weit nachvollziehen kann, weil ja Kaffee wenn er als unangenehm empfunden wird, was er hin und wieder bei vielen einigen Leuten der Fall ist, ist es meistens, weil er unangenehm sauer oder unangenehm bitter ist.

Andere negative Beschreibungen wären sowas wie langweilig oder muffig oder alt oder abgestanden, aber das betrifft ja dann eher so eine Qualität und diese Säure und Bitterkeit ist ja irgendwie was, was was dann doch Leute als störend empfinden.

Sich genau, aber manchmal hat das halt irgendwie ja gefühlt durcheinander bringen oder ist ein und dasselbe in der Wahrnehmung ist,

halt spannend, weil also mir geht's nicht so. Ich ich ich,

meine, zumindest für meine persönliche Wahrnehmung ist so differenzieren zu können, dass ich schon manche Kaffees eindeutig sehr bitter finde und andere sehr sauer.

Im negativen Sinne, aber .

Das wär mal was, was man was mal spannend wäre irgendwie tatsächlich mal so irgendwie empirisch zu untersuchen, ja, ob's da irgendwie so ein.

Tatsächlich irgendwie dieses Phänomen so weit verbreitet gibt.

Chris:

[31:15] Mhm, na das Spannende, es gibt ja auch, es ist alles so spannend, aber es gibt ja also Bitterkeit zum Beispiel ist ja jetzt nicht unbedingt was, was man oder,

was man von Kindesbeinen auf toll findet, sagen wir mal so

Also man man es gibt ja so Geschmäcker wie Bitterkeit, wo man sich eigentlich über,

Die Erfahrung und Gewöhnung und dann vielleicht sogar schätzen und lieben lernen von über bestimmte Lebensmittel so rantastet, ne? Also ich bin mir ziemlich sicher, dass Kaffee

wahrscheinlich einem Kleinkind nicht so gut schmeckt wie uns. Gerade auch,

der Bitterkeit, ne. Gibt ja andere Beispiele. Bier hat ja auch so eine Bitterkeit und,

Zigaretten muss man sich ja auch erstmal dran gewöhnen, um das toll zu finden. ,

Das sind das sind auch so Gewöhnungseffekte dabei, ne? Also dass wir überhaupt Bitterkeit als als schätzenswert oder angenehm empfinden oder so, das hat ja,

ist ja auch ein bisschen paradox, ne, weil ich glaube, in einer,

ja so in der Vergangenheit haben bitter bittere Geschmäcker eher so ein bisschen uns davor gewarnt, dass man Dinge nicht essen sollte, ne?

Karl:

[32:30] Ja, genau, wie du sagst, also wenn man jetzt tatsächlich in diesem also evolutionshistorisch betrachtet, ist der Bitterkeit eher dazu da, uns davon abzuhalten, was zu konsumieren, zu essen oder zu trinken.

Was man ja bei allen Sachen, die du gesagt hast, theoretisch auch sagen kann, man sollte lieber kein Bier trinken.

Chris:

[32:49] Und keine Zigaretten rauch.

Karl:

[32:51] Und Kaffee kann man sich noch drüber streiten, aber das ist natürlich alles Sachen, die die die es besser wäre zu vermeiden, aber, man natürlich trotzdem gerne genießt, aber es ist witzig ja, wie du sagst, dass die dass man das so erlernt, tatsächlich auch ein bisschen im Alter, ne? Also. Ich bin Kaffee trinke ich, ich trinke auch Bier, aber ich bin zum Beispiel noch nicht so weit, dass ich Bitterschokolade so sehr schätzen kann. Da weiß nicht, ob du das.

Chris:

[33:19] Ja, also bei mir ist bei mir bei also ich mag das, ja. Ich mag mit der Schokolade.

Karl:

[33:24] Genau. Ja und das kommt dann, das kommt wahrscheinlich bei mir dann auch noch irgendwann.

Chris:

[33:31] Ja ich ich weiß nicht. Man muss ja auch nicht alles immer irgendwie schätzen können, was was grundsätzlich .

Karl:

[33:38] Mit Whiskey, nur ganz kurz jetzt of Topic, weil das ist auch so was, was viele Leute.

Chris:

[33:40] Ja auch guter, ein ganz, ganz tolles Beispiel, nein, ich bin die Sorte von nicht Whisky Trinker, ich kann Whisky eigentlich überhaupt nicht ab.

Karl:

[33:49] Weil das ist auch, das ist etwas, was ich mir auch gar nicht erschließt. Also die diese Begeisterung für diesen.

Chris:

[33:56] Ein super Beispiel. Whisky ist auch ein super Beispiel für etwas, was ja na sagen wir mal mindestens gewöhnungsbedürftig ist und wo es auch nur Menschen glaube ich gibt, die das entweder total schätzen und sagen, das ist das Beste. Oder irgendjemand auf der anderen Seite sagt, nee, das da komme ich nicht ran, ne.

Karl:

[34:13] Wenn man , wenn man's jetzt mal im Großen und Ganzen betrachtet, natürlich auch total gut und das sinnvoll, dass es so ist, weil man jetzt die ganze Welt, wenn jetzt jeder und jede ein großer Whiskey Fan wäre, dann hätte dann wäre es problematisch und beim Kaffee ist es ja auch so, ne. Die ganze Welt Kaffee trinken würde oder auch Beispiel Spezialitätenkaffee, den man ja auch noch mal. Bisschen abheben muss oder unterscheiden muss konventionellen Kaffee. wenn jetzt alle Welt das das gerne so möchte, dann. Gibt's nicht genug.

Chris:

[34:48] Ja genau, genau. ja,

Geschmack Und Kultur

[34:52] alle Welt ist ein gutes Stichwort. unterschiedliche Kulturen haben ja auch unterschiedliche Geschmäcker, ne? Also ich weiß, dass klassisch ist ja so, von in Asien. Da ist man immer ganz scharf oder so und ist ja sogar so, dass zum Beispiel asiatische Restaurants hier in Deutschland dann lieber ein bisschen weniger scharf machen, weil wir das dann, nicht so abkönnen.

Also die Kultur spielt auch eine Rolle bei der Art und Weise, ja was du gerne schmeckst oder nicht gerne schmeckst, aber vielleicht auch was du als wie empfindest, also die Geschmäcker sind da auch denke ich kulturabhängig oder?

Karl:

[35:28] ja, absolut, also es ist genauso die Vorlieben sind natürlich andere, das ist das eine, ne, also sowohl beim Essen als auch beim Kaffee könnte man das jetzt auch sagen, also wo du jetzt asiatisch angesprochen hast, also asiatisch jetzt mal ganz weit gefasst, so musste man ja auch nochmal alles auseinander differenzieren, aber ja auch in einigen Kaffeeanbau Regionen, eine eigene Kaffeekultur, also Beispiel Vietnam oder Thailand oder auch Indien. .

Wo der Kaffee auch ganz anders konsumiert wird, ne. Also ich habe eine Zeit lang in Indien gelebt und da wird der Kaffee immer Milch getrunken und immer sehr süß auch getrunken und zu dieser ganz italienische Kaffeekultur, wie wir sie hier in in Deutschland und in Westeuropa so kennen und schätzen, ist halt natürlich es ist dort halt nicht verbreitet.

Und das ist ja schon mal eine Sache genauso, die die Art des der Zubereitung und. wo du meinst, die Wahrnehmung der der Geschmäcker und der Aromen.

[36:41] Kulturell beziehungsweise irgendwie geografisch bedingt auch nochmal eine andere ist. Wieder auch was damit zu tun mit dieser Assoziation über die wir gesprochen hatten, ne? Dass du natürlich wenn du,

ja
Jetzt mal beim Beispiel Küche bleiben, ne, sozusagen in einer indischen Küche zum Beispiel, welche, die die indische Küche gewöhnt sind, sind natürlich sofort in der Lage, da verschiedene Currys und hier und da alles raus zu identifizieren, was uns schwerfällt

weil wir diese Küche nicht so gut kennen und so ist es beim Kaffee dann auch manchmal so, dass man gemeinsam Kaffee trinkt, also ich als,

Wie auch immer hier sozialisiert mit jemand, der aus Lateinamerika zum Beispiel kommt und wir tauschen uns darüber aus und da merkt man dann auch diese Unterschiede in der in der Wahrnehmung beziehungsweise in der Wortfindung des man dann vielleicht, Gleiche Aroma wahrnimmt, aber ein anderes Wort dafür findet.

Chris:

[37:40] Ja, das das ist das ist auch so ein so ein ganz wichtiger Erkenntnis aus dem Kurs, den ich bei dir gemacht habe und das war auch super, dass, trifft so schön auch diesen kulturellen Punkt. Wir hatten jemanden im also wir haben hm springen wir mal kurz rüber zu Aromen. Du hast uns

Aroma Und Assoziation

[37:59] bisschen an Aromenkoffer Düften schnuppern lassen. Um so ein Gefühl dafür zu kriegen, dass eben vieles wirklich über die Nase geht und und und Aromen eben und sind und da erinnere ich mich an

also das war eine super spannende Übung ja diese Aromenkoffer, die ihr hattet verschiedene da, ne? die sind so ja hm das das ist halt alles ein bisschen künstlich, aber ist unheimlich spannend diese verschiedenen Aromen mal durchzutesten und dann hast du uns raten lassen. Und ich weiß noch, dass der eine Mann, der dabei war, der konnte, Ein Geruch? Ich glaube, es war war das gebratener Basmatireis oder so.

Karl:

[38:47] Stimmt, ich erinnere mich, ja.

Chris:

[38:49] Hat das lokalisiert. Also wir haben alle gerochen und haben gedacht, ja hm ja wie kenne ich das ja doch irgendwie ah kommt mir und der hat. Oh, das ist das.

Karl:

[39:02] Ja ja das war Wahnsinn ja.

Chris:

[39:04] Ist ein super Beispiel für, wenn du das assoziieren kannst, die Aromen. Denn Fels viel leichter und ganz oft in dieser Übung war das bei mir auf jeden Fall so, ich weiß noch, der andere Mann hat der Wolfgang, glaube ich, war's, der hat der hat dann sowas wie Leder gerochen. Wo wir auch alle so dachten, ja irgendwie kommt mir das bekannt vor und er hat dann auch erzählt, ja na ja, ich hatte mal so einen Lederkoffer und so und, so gerochen. Also es immer wieder klar geworden, dass Aromen auch ganz ganz viel mit diesen Assoziationen zu tun haben, ne.

Karl:

[39:37] Ja, ja, ja, voll. Ja, witzig, mit dem Basmatireis, wo du das sagst. Das finde ich nämlich auch total gut getroffenes Aroma an und für sich, wenn man's dann weiß sowieso, ne, dann nimmt man's wahr, aber ja irgendwie auch so speziell, ja, Basmatireif gebraten, Und ihr hattet glaube ich die anderen hatten alle, Auch Assoziation dazu, aber die gingen eher so in Richtung ja, so ein Currygericht oder irgendwie weiß ich nicht, herzhaft.

Chris:

[40:05] Herzhaft war immer so, ja?

Karl:

[40:07] Irgendwas, was man damit verbindet und das ist eigentlich in dem Moment, wo du da so anfängst in deinem Gedächtnis zu graben, wird dir bewusst eben, wie das funktioniert. dass man da eigentlich ja so nach nach einer Assoziation sucht so von wegen, ja das kenne ich doch irgendwie und dann braucht's halt die Ledertasche, die man mal besessen hat, um dieses Leder zu identifizieren oder mit dem was ich weiß gar nicht, ob das, Ob der in der Küche gearbeitet hat oder was, aber.

Chris:

[40:33] Die hatten die hat ein eigenes Restaurant, wenn ich das.

Karl:

[40:35] Die das Restaurant hatten in in Hamburg, ja ja.

Chris:

[40:38] Namesisches Restaurant, ne.

Karl:

[40:40] Stimmt ja, an die ich erinnere mich auch noch an den an den Leff, ja.

Chris:

[40:44] Genauso hieß er.

Karl:

[40:45] Ja ja, genau. Ja witzig. ja.

Chris:

[40:51] Ist ist eine tolle Sache, also diese Assoziation, das war halt auch eine Erkenntnis, die die mir auch wirklich geholfen hat, weil oft war es dann so, wenn wir alle einmal durchgeschnüffelt hatten und du dann gesagt hast, nee, das ist das, man denn immer so diesen Aha-Effekt hat? Sagt ja, na klar, na klar, ein Lederkoffer, ja oder ja, das ist wie auch immer, Basmati-Reis, ja. Also.

Karl:

[41:13] Das ist das ist

nämlich der des das Gegenbeispiel, ne, wo du meintest, so spielen andere Wahrnehmungen noch eine Rolle und bei diesen bei diesem Aromakoffer ist ja genau die Herausforderung, die Fläche in den alle gleich aus. Das ist eine Nummer drauf, die Farbe der Flüssigkeit, ein bisschen klarer, manchmal ein bisschen drüber aber ansonsten sind das natürlich alles Aromenflüssigkeiten.

Die dich optisch nicht unterscheiden und da fehlt eben diese eine Komponente, ne? Du riechst quasi, riechst die Erdbeere, aber dir fehlt dazu das Bild der Erdbeere so und dann sobald du das hast, entweder das Bild, wo du auch schon komplett reichen oder natürlich noch die Information dazu

Es ist Erdbeere, dann dann hast du's auch, dann hast du eine hast du die Hilfestellung, um das in deinem Gehirn abzurufen.

Chris:

[41:59] Mhm. Jetzt sind wir schon so ein bisschen gesprungen von Geschmack , rüber in Richtung Arom. Ein Thema wollte ich noch mal kurz ansprechen, weil das auch immer mal wieder auftaucht diese Einteilung der Gesellschaft in Superschmecker und Normalschmecker und Nichtschmecker.

Superschmecker

[42:19] Was hältst du denn davon.

Karl:

[42:22] Es hört sich ein bisschen banal an erst mal, finde ich. Das kann man ja schon mal sagen, super Schmecker, Nicht-Schmecker-Normal-Schmecker. bezieht sich.

Dann wiederum einfach nur auf die Anzahl der Geschmacksknospen, die wir auf der Zunge haben.

Und da gibt es also genetisch vorgegeben, also genetisch

genetische Prädisposition sind wir da alle anders ausgestattet ja und sie haben halt eben mehr

Geschmacksknospen auf der Zungenoberfläche und andere ein bisschen weniger und deswegen ist sozusagen

die genetische Veranlagung

Potenzial erst mal Geschmack wahrzunehmen unterschiedlich ausgeprägt bei Menschen, aber man muss ja auch dazu sagen.

Nicht so entscheidend ist, weil du kannst theoretisch ne sei jetzt mal,

Genetisch sehr viele sehr sehr beglückt sein mit sehr vielen Geschmacksknospen und zehn Jahre lang Kaffee trinken.

[43:22] Das heißt aber noch lange nicht, dass du sensorisch .

In der Lage bist, den Kaffee gut zu beschreiben, ne. Also ich habe das bei mir auch gemerkt, ich habe ich habe ich lange Kaffee getrunken,

immer gerne Kaffee getrunken seit der Schulzeit eigentlich also jetzt nicht seit der fünften Klasse oder so, aber irgendwann dann keine Ahnung mit sechzehn oder fünfzehn.

Aber nie so diese bewusste Wahrnehmung gehabt und das fängt ja, dass man ,

sich da selbst schult und trainiert, fängt er erst dann an, wenn du wirklich mal sagst, so jetzt setze ich mich mal hin und jetzt probiere ich mal den Kaffee und lasse mich mal drauf ein, was ich da überhaupt alles identifizieren kann. Das hast du

Vielleicht auch schon gemacht, aber du hast ja auch gesagt, dass dieser Kurs für dich in dem Sinne so ein kleiner Quantensprung war, weil,

Den Anlass dazu hat man sich diese Zeit auch zu nehmen und diese ja sage ich mal das Interesse und die Leidenschaft, die spielen da natürlich auch eine Rolle.

Der Unterstützung dabei, die Sachen auch wirklich wahrnehmen zu können. Weil du kannst theoretisch tausend Tassen Kaffee trinken und immer noch nicht Säure und Bitterkeit auseinanderhalten, du dir nicht die Mühe machst, das zu tun, weißt du?

Chris:

[44:31] Mhm. Ja, vor allen Dingen muss man, glaube ich, auch sagen, dass .

Es ist sehr förderlich, wenn man sich darüber austauscht, ne, also wenn man anfängt wirklich darüber zu reden und und und auch wirklich mal

vielleicht auch so ja in Bezug auf Kapping oder so, dann auch mal ein paar Notizen dazu zu machen.

Da da zwingt man sich selber überhaupt erstmal Worte zu finden. Also ich glaube, dass dir der Geschmackssinn und und die Art, wie wir Aromen wahrnehmen, dass das ,

ganz große Welt ist, die wir alle irgendwie für uns erfahren können, aber wir wir verwenden nicht viel Zeit drauf, auf die Beschreibung dessen.

[45:11] So habe ich ein bisschen das Gefühl,

und dieses Beschreiben und sich darüber austauschen, das schult dann so ein bisschen mehr, ne? Also sich mal kommen wir nochmal zu den Grundgeschmäckern, ja, süß, sauer, bitter salzig, klingt ja erstmal irgendwie total klar, ne? Ich glaube ,

Da hat man ah jeder hat so eine so Vorstellung, falls es süß, was ist sauer, was ist salzig aber, wenn man dann Kaffee probiert und dann

genauer mal in dem Kaffeeversuch, dieses süß von sauer zu unterscheiden oder irgendwie wir vorhin besprochen haben, bitter, dann wird's schon etwas,

und da hilft es schon, sich auch mal darüber auszutauschen. Also was mir zum Beispiel dabei auch wieder sehr gut gefallen hat, ist, dass wir lange über sauer gesprochen haben.

Säure Im Kaffee

[46:02] Also das ist eben verschiedene Arten von Sauer gibt, dass süß irgendwie dicht bei Sauer liegt. und da haben wir ja auch,

Tests gemacht, du hast da verschiedene Säfte gehabt von denen wir nicht unbedingt wussten, was es ist und du hast uns das dann schmecken lassen und einteilen lassen, was mehr oder weniger dichter beieinander liegt oder nicht so dicht beieinander liegt und das war mir auch alles gar nicht so klar. Welche Dimension sauer eigentlich haben kann, also mal auf auf Saft bezogen, ja.

Karl:

[46:36] Stimmt, ja es stimmt das, da sprichst du ein großes Feld an, ja. ja ja, weil Säure ja auch bei Kaffee irgendwie wahnsinnig wichtig ist, das ist ja überhaupt erstmal, ich weiß nicht, wie es für dich war, die Erkenntnis, die Erkenntnis der Säure so, Ist auch. Bei Kaffee hatte ich das auch überrascht erstmal generell.

Chris:

[46:55] Na ja, also eigentlich nicht, dass Säure mit Kaffee konnotiert wird, sondern dass wirklich, dass so eine starke Bedeutung hat, also wie Zentralsäure bei Kaffee ist, genau.

Karl:

[47:08] Das meine ich nämlich genau. Das ist natürlich Gas. Ist ja also ne, Säure, dass das in Verbindung steht mit Kaffee schon. Das sagen ja auch die Leute, die.

Die Säure dann als negativ empfinden, aber wenn man jetzt sensorisch an die an den Kaffee, In die Beschreibung von Kaffee und auch unter Umständen an die Bewertung der Qualität eines Cafés herangeht dann ist diese Kategorie Säure ganz, ganz zentral und ganz ganz entscheidend und eigentlich, Einen Aspekt beziehungsweise ein Merkmal des Cafés, welches, wenn es eine gute Qualität hat, .

[47:47] den Kaffee total bereichern kann, ne? Also eigentlich ist eine Säure zum Beispiel für mich auch, ich finde eine Säure, wenn sie sehr angenehm ist und gut ausgeprägt, macht sie den Kaffee erst überhaupt spannend, ne? Und da gibt's dann natürlich dann wieder auch unterschiedliche Arten von Säuren.

Sage ich jetzt eine zitrische Säure oder eher eine Säure, die mehr in Verbindung einer Süße steht, also so eine gibt's halt eine Vielzahl an Begrifflichkeiten, die wir jetzt hier nicht alle auffächern müssen, aber wie man da so Säuren unterscheiden kann.

Und ja spannend auf jeden Fall, ne und auch alles in Abhängigkeit da war auch ein bisschen im Kurs drüber geredet .

und das finde ich bei Kaffee allgemein auch so spannend, dass diese Zusammenhänge immer so gegeben sind, ne. Die Säure kommt natürlich nicht von irgendwo her, sondern das ist immer ein ein Zusammenspiel von wie der Kaffee geröstet wurde, auf welcher,

Anbauhöhe der Kaffee gewachsen ist, wie lange Reifeprozess war, welche Pflanzen noch um die Kaffeepflanze herum,

auch noch gewachsen sind, sprich wie die Nährstoffversorgung im Boden ist, et cetera PP. Also diese ganzen Sachen wirken sich am Ende alle darauf aus,

was ich für eine Säure und natürlich auch dann am Ende für Aromen in der Tasse habe.

Chris:

[49:04] Ja, was mich also dabei vollkommen fasziniert hat, ich meine, das sind alles jetzt so Sachen, die wahrscheinlich, wenn man drüber redet, jeder so sagen würde, ja, ist klar, aber dass man ja wie du schon sagst, also eine zitrische Säure hat, die aber eigentlich was anderes ist wie so eine klassische Traubensäure,

Milchsäure, also dass eben Säure überhaupt also ich sage mal ehrlich, vorher war sauer sauer für mich irgendwie

obwohl ich wusste, dass es unterschiedliche Sauer gibt und dass eine Traubensäure viel dichter am an einem an einer Süße dran ist, als vielleicht,

Säure oder so.

Aber das mal so wirklich vor Augen geführt zu können, dass das ist das sollte man sich echt noch mal also da da helfen halt diese Übungen, die du gemacht hast mit diesen verschiedenen Säften, extrem gut diese, zu erfahren am besten, ja. Also ich glaube, das ist auch schwer drüber zu reden. Ist immer ein bisschen schwierig über sone Sachen zu reden und sehr viel besser das zu erfahren und.

Karl:

[50:06] Ja ja.

Chris:

[50:07] Hast du hier im Kurs auch großartig gemacht. was ich auch spannend fand, muss ich auch nochmal sagen das ist sogar im Kaffe ein salzig gibt. Also ich,

Salzig Im Kaffee

[50:17] muss ganz ehrlich gestehen, dass ich wirklich überrascht war. Du hast, glaube ich, einen Espresso. Sehr kurz zubereitet, also nur ein paar Sekunden und dann konnte man da Tatsache, eine gewisse sowas wie so ja so eine Salzigkeit, so eine Elektroly, irgendwie so rausschmecken. Das war für mich auch eine Erkenntnis, die ich nicht, also ich hätte gedacht, das salzig eigentlich im Kaffee gar nicht so richtig vorkommt.

Karl:

[50:43] Ja, es war also das, was du jetzt sagtest, es war auch, ich habe das ja auch irgendwann mal das erste Mal so wahrgenommen, hat mir ein bisschen anders mal gezeigt diese dieses Seil und zwar auch also für mich dann damals eins der,

Der Aufschluss reicht, Reichsten beziehungsweise irgendwie so spannendsten Momente, ja, dass man dieses Salsa.

so intensiv wahrnehmen kann, das können ja auch wirklich auch, kann man zu Hause also man braucht eine Siebträgermaschine dafür, kann man's mal ausprobieren

die ersten paar Sekunden eine Espresso-Extraktion sind sehr konzentriert das Ergebnis, sehr ölig, sehr seligmenten, der hat so eine ja.

Gräbige Textur schon fast und eben halt diese salzige Note die dann später überlagert wird von anderen Aromen und Geschmäckern ne.

Chris:

[51:32] Mhm. Ja und wo sich wo wir uns auch lange drüber unterhalten haben, wo sich ja irgendwie so ein bisschen die Geister schalten ist bei diesem Grundgeschmack umami.

Umami

[51:42] Also das ist ja ich ich versuche mal zu beschreiben, wie ich es verstanden habe, weil ich weiß nicht, ob ich's eigentlich verstanden habe. umami ist so eine Summe aus Geschmäckern,

die mehr oder weniger mehr als ein Grundgeschmack,

enthält. Also etwas, was sowohl etwas bitter als auch etwas salzig als vielleicht auch etwas Säure in sich trägt. Das könnte man vielleicht so als Summe, als umami beschreiben. Ich weiß noch, wir haben

Maki auch probiert.

Und das war das, was vielleicht noch am ehesten als umami durchgegangen ist. Habe ich das richtig

verstanden? Weil das ist so ein Begriff, der mir auch irgendwie, der immer wieder vorkommt, aber ich weiß auch gar nicht, ob ob das im Kaffee wirklich eine Rolle spielt, ja?

Karl:

[52:30] es spielt manchmal eine Rolle. Also es gibt dann aber weniger die Beschreibung umami als dass es, Manchmal die Beschreibung von Sabbery, also herzhaft gibt, tatsächlich auch auf Kaffeeverpackung. Da kannst du auch mal,

gucken, es wäre jetzt keine Aromenbeschreibung, die mich jetzt persönlich ansprechen würde, aber, die gibt es auf jeden Fall und das geht so in die Richtung, ne? Und ansonsten muss man auch dazu sagen, umami wir haben darüber gesprochen, weil's einer der Grundgeschmäcker ist so zumindest festgelegt, wissenschaftlich festgelegt und für einen Kaffee spielt's aber nicht so eine große Rolle. Muss man auch ganz ehrlich sagen. Also diese favoris war schon und bei umami, du hast es im Grunde genommen ganz ganz gut schon beschrieben. Es ist .

[53:21] Vielleicht deswegen auch so schwer greifbar für uns, weil wir natürlich mit süß-sauer salzig bitter. Das ist jetzt das irgendwas, was wir alle lange kennen und sehr schnell zuordnen können und umami,

Ist also eher ein Geschmack, der vorkommt,

Tue ich entstanden zum Beispiel durch Fermentation von Sachen, also fermentierte Sojabohnen, Sojasoße ist ja auch durch Fermentation entstanden und es ist eben noch mal was anderes als salzig und süß, aber es ist eben dieses Zusammenspiel, aber ich muss ganz ehrlich sagen, so viel besser als du kann ich's auch nicht beschreiben, glaube ich,

gesetzt das ist nehmen wir in der Mitte der Zunge wahr, es ist irgendwie proteinreich, es ist herzhaft, aber für einen Kaffee jetzt, für die sensorische Beschreibung von Kaffee nicht.

So spannend, wie jetzt zum Beispiel Säure.

Chris:

[54:12] Mhm. Ja japanisch steht für ich habe mir mal notiert wohlschmeckend. Könnte alles sein, ne.

Karl:

[54:21] Ich habe das ganz witzig, weil ich habe grad ein ich habe ein T-Shirt an von einem jetzt nicht extra deswegen angezogen.

Das habe ich mir gekauft, dass ein roter Punkt auf der einen Seite in der Mitte kann ich nicht, also auf der einen Seite und dadrunter ist schon japanischer Schriftzug und dann haben mich natürlich alle Leute immer gefragt, was steht denn da drauf?

War so dumm und habe nicht geguckt, was also hab's nicht übersetzt bevor ich's gekauft habe, da hätte ja auch sonst was draufstehen können. Ich bin ein Idiot oder so. Auf jeden Fall steht er umami drauf.

Chris:

[54:53] Ah!

Karl:

[54:54] Jetzt nur einen witzigen Fun Fact, dass wir jetzt grad darüber reden und ich gucke grad so runter und denke so stimmt, das ist ja das T-Shirt mit dem.

Chris:

[55:00] Das ist das Podcast-T-Shirt zur Sensorik. Sehr schön. Mami. Ah ja, okay und das ist das ist am Ende ein ein ein Schriftzeichen?

Karl:

[55:11] Das sind so mehrere ich ich kenne mich jetzt mit japanischer Schrift überhaupt nicht aus. Das sind also so sind so ein paar wahrscheinlich Buchstaben oder ich weiß noch nicht mal genau, wie die japanische Schrift

aufgebaut ist, aber es heißt auf jeden Fall Omami, was da steht.

Chris:

[55:23] Mhm, cool. Ja ja, siehst du mal, da sind wir ja beim Thema okay, Geschmäcker. Haben wir viel drüber geredet ist ein Teil Aromen haben wir schon ein bisschen drüber geredet, aber ich würde gerne noch mal in dieses Feld Aromen kurz eintauchen.

Flavor Wheel

[55:41] Gibt's ja

das Flavour-Real. Ich glaube, das ist was, was ganz zentral ist auch für die Beschreibung von, ich sage jetzt mal, Geschmäcker im Sinne von Flavour.

Und ja,

ist auch schwer zu beschreiben, aber kannst du vielleicht kurz sagen das Flavour-Reel hilft uns im Grunde genommen Dinge sortiert einzuteilen oder? Es ist .

Karl:

[56:10] Ja, also es ist ein also es können auch alle, die das jetzt hören, um sich das mal visuell zu veranschaulichen, kann man's auch einfach mal googeln, also Aroma-Weel Flavor Real Coffee.

[56:23] und was man dann findet, ist ein Rad,

seinen Kreis und der hilft uns im Endeffekt dabei, so ein bisschen sukzessive schrittweise uns der Beschreibung von Kaffee zu nern, weil wenn ich jetzt eine Tasse Kaffee trinke,

mag es schwer sein, direkt zu identifizieren. Oh, ist das jetzt irgendwie Blaubeere oder kandierte, Cranberry oder weiß der Coup was? Also so eine sehr detaillierte Beschreibung vorzunehmen ist oft schwierig und dieses Flavour beziehungsweise Aromarad ist also in.

[56:56] Unterschiedlichen Ebenen aufgebaut und die erste Ebene ,

spaltet sich auf in zwei Kategorien und das ist erstmal nur enzymatisch und karamellisierungsaromen. Das sind diese zwei großen Aromenkategorien.

Von dort ausgehend wird es dann immer weiter in mehreren Ebenen ausdifferenziert, also Beispiel die die Kategorie Enzymatik,

teilt sich dann auf,

fruchtig, in floral und in würzig. Ja und da kann man dazu mal einen Schritt weitergehen und dann dir

Kategorie Frucht, weil sie eben eine Frucht teilt sich dann wiederum auf in tropische Fruchtbeeren und so weiter und so fort und so kann man also sukzessive immer ein bisschen weiter fortschreiten.

Und dieses Aromarad soll dann im Endeffekt helfen, so ein bisschen besser einordnen zu können, wie man den Kaffee gut beschreiben kann.

Hilfestellung. Gibt's, glaube ich, auch nee, ich glaube es nicht. Ich weiß es. Ich habe nämlich letztens das erste Mal auch so eine Weinverkostung gemacht. gibt's also im Wein auch.

Chris:

[57:57] Okay und und die sind aber unterschiedlich oder benutzt man einfach dasselbe?

Karl:

[58:05] Die sind unterschiedlich. Also wir haben in einer burn and School of Coffee 1 konzipiert, was auf Kaffee spezialisiert ist, also speziell angewendet ist und das beim Weinen ist schon nochmal anders.

Andere Aromen. Kaffee ist ja auch aromenreicher, ne? Also Kaffee hat im Grunde genommen mehr Identifizierbare Aromen als Wein und aber auch beim Kaffee wird man unterschiedliche von diesen.

Darstellung davon finden im Internet. Aber empfehlenswert ist natürlich, dass von der.

Chris:

[58:38] Natürlich, natürlich, das ist das Beste.

Karl:

[58:40] Haben tatsächlich sehr viele Röstereien auch bei sich hängen, weil's schön visualisiert ist.

Chris:

[58:45] Ja, ist es wirklich, ist es wirklich und es ist sehr hilfreich, wenn man sich daran tastet. Man kann sozusagen, je nachdem, wie detailliert man ja, schon ist im Geschmack und in der Wahrnehmung kann man sich von innen nach außen arbeiten, enzymatisch ist ja so der Teil, der, mehr oder weniger mit der Bohne mitkommt und dann gibt's den großen Teil, der mehr oder weniger beim Rösten entsteht. Kann man das so sagen?

Karl:

[59:13] Ja ja doch das kann man auf jeden Fall man könnte ergänzen aber es ist auf jeden Fall erstmal genau der richtige Ansatz ja.

Chris:

[59:21] Ja, ergänz mal ruhig. Also ich bin offen für Ergänzung.

Karl:

[59:23] ,

Thematik oder ich fange mal andersrum an, dann ist das glaube ich ein bisschen einfacher zu verstehen, Karamellisierungsaromen. Das ist die eine der zwei großen Kategorien, mit denen das Aromarad startet, wenn man so möchte, wenn man jetzt in der Mitte von der Mitte ausgeht und , Das ist eine Kategorie, oder die Karamellisierungsaromen entstehen, wie der Name schon sagt, im Cafe durch Karamellisierung von Zucker und ganz einfach vorzustellen, weil Kaffee die Kaffeebohne im Grünzustand, Also zum großen Teil aus Kohlenhydraten besteht, die dann Komplexe Zuckerketten, die dann durch die durch den Einfluss von oder durch die Einwirkung von Wärmeenergie sich aufspalten, denn einfach Zucker, Zweifachzucker, dann im weiteren Erhitzungsprozess, was ja wrend der Rüstung passiert, karamellisiert und dadurch entstehen eben diese karamellisierungsaromen, die wir typischerweise, sowas wie Schokolade, Kind, ne? Oder nussig, Nougat bis hin zu Bitterstoffen, weil eben dieser Karamellisierungsprozess je weiter er fortschreitet, sprich je dunkler ich die Polen röste.

[1:00:39] umso weiter schreibt auch der Karamellisierungsprozess fort und am Ende davon ist ein, Zucker, der da nur noch bitter schmeckt und aufm Weg dahin kommen halt immer mehr Bittenoten dazu und das ist auch der Grund dafür, warum Kaffee der dunkler geröstet ist, mehr Bitternoten hat als Kaffee der Hellergerü.

[1:01:00] Der die diese zweite Kategorie, die Enzymatik, sind, das hast du schon ganz gut angedeutet, Aromen, die die Bohne,

Auf irgendeine Art und Weise mitbringt, sprich durch als erstes mal durch die Varietät

Also eine Varietät ist so was wie eine Rebsorte beim also

hat verschiedene Varietäten und je nachdem welche Varietät es ist, bringt diese Pflanze natürlich schon mal ein gewisses Potenzial mit

wirkt sich die Mineralstoffversorgung im Boden, auf die Enzymatik der Kaffeepflanze aus, die Sonneneinstrahlung, die Anbauhöhe und so weiter und so fort und dann später auch die Prozesse der Aufbereitung. und dadurch entsteht eben diese große diese große Vielfalt an enzymatischen Aromen, die wir typischerweise als Koral, fruchtig oder auch würzig beschreiben und die eigentlich so einen Kaffee. So finde ich zumindest, ich weiß nicht, wie du's wahrgenommen hast, erstmal besonders spannend machen, ja. So gerade auch, wenn wir jetzt über single Originals sprechen und nicht glänzt, wie wir's im Espresso-Bereich kennen.

Chris:

[1:02:09] Mhm. Ja ja, das ist das ist schon eine ganz spannende Sache, weil umso ja, man kann ja sagen das das taucht dann eher bei hell gerösteten Kaffees auf, weil umso mehr du röstest, umso mehr gleicht sich ja der Geschmack, ja.

Karl:

[1:02:26] An

Chris:

[1:02:27] Ja genau, ne? Also im im im hellgerösteten Bereich gibt's halt noch ganz viel Unterschiede und umso dunkler man wird, umso weniger kann man da noch was unterscheiden. So ist meine Wahrnehm.

Karl:

[1:02:42] Genau. Ja, doch, ja, genau.

Chris:

[1:02:44] Na ja.

Karl:

[1:02:45] Du eigentlich gerne lieber Filterkaffee oder lieber Espresso.

Chris:

[1:02:47] Also ich bin klassischer Espresso-trinker, allerdings trinke ich eigentlich nur Cappuccino. Ich trinke selten eigentlich wirklich Espresso. was mich jetzt mehr und mehr gepackt, ist halt auch helle Cafés mehr zu trinken. Und die bereite ich dann auch gerne im Sommer zum Beispiel als Cold Brut zu und was ich aber auch mehr und mehr mir aneigne, ist eben andere Zubereitungsmethoden, wo wo es dann eben auch besser ist, dann ja wo da wo man eher dann auch heller geröstete Kaffees gut , schmecken kann. Deswegen fand ich auch den Tipp nochmal ganz gut mit der mit der Herdkanne. Ich bin auch jemand, der die Herdkanne immer mal wieder benutzt, auch wenn ich im Urlaub bin und so und da bin ich selber schon auf den Gedanken gekommen, liebe helle Cafés, zu nehmen. Allerdings habe ich's noch nie. Ich muss ganz ehrlich sagen, ich habe noch nie probiert, mal so einen richtig leckeren superfruchtigen, hochwertigen Kaffee in einer. In der Herdkammer. Ich werde das machen, auf jeden Fall.

Karl:

[1:03:50] Es ist ein Tipp von mir. Es ist echt ja es ist lecker.

Chris:

[1:03:55] Glaube ich. Ich kann ich kann mir das gut vorstellen und ich habe richtig Lust drauf. Ich habe, glaube

ich, sogar noch ein bisschen was da und wird das dann auf jeden Fall mal vielleicht sogar morgen Früh gleich mal probieren.

Karl:

[1:04:05] Ja, voll, ja.

Man kann ja mit allem mit allem experimentieren und das ist wirklich auch was die ich finde ja die Herdkanne ganz wirklich ganz ich mag die ja ganz gerne, weil die irgendwie so einfach ist.

Wasser rein, machst Kaffee rein und dann kommt das auf den Herd und sprudelt einmal durch und erzeugt dabei auch so ein gewisses Ambiente, was ich auch ganz gut finde und ja,

Ich bin eigentlich ein großer Fan davon, auch wenn's geschmacklich natürlich durch diese große Erhitzung des Wassers nicht nicht so ganz optimal ist, aber.

Chris:

[1:04:36] Ja, ich denke auch, da gibt's jetzt viele, denen sich sozusagen wahrscheinlich die Geschmacksknospen biegen, wenn sie das hören. Aber.

Ich ich würde da jetzt selber nicht urteilen, bevor ich's nicht probiert habe und da ich selber sowieso die Herdkanne mag, ich werd's auf jeden Fall mal testen.

Vielen Dank für den Tipp auf jeden Fall. vielleicht nochmal ein Thema, Karl, wir haben ja hm ja die Sensorik, warum machen wir das? Im Grunde genommen habe ich's ja am Anfang auch schon gesagt, geht's auch ein bisschen dadrum, über Kapping dann Kaffee zu,

Cupping

[1:05:07] Kosten zur Geschmacksbewertung im Großen und Ganzen. Qualitätskontrolle um die Sachen zu vergleichen.

Cupping hast du auch. Also wir auch in dem Kurs war natürlich Kapping ein großer ein großer Teil.

Und ich muss sagen, auch da war ich ziemlich fasziniert darüber, dass ich persönlich überhaupt in der Lage bin, da wirklich ernsthaft,

wirklich Unterschiede zu schmecken und eine Übung, die du gemacht hast, die wollte ich auch nochmal kurz ansprechen. Ich weiß nicht mehr, wie es hieß, da haben wir drei Cafés oder verschiedenste Gruppen, jeweils drei Cafés .

Geschmeckt und mussten dann aus den drei Cafés immer den einen rausschmecken, der anders ist. Ich weiß nicht, da gibt's so eine Übung, die nennt sich .

Karl:

[1:05:54] Test.

Chris:

[1:05:56] Triangeltest, genau. und das fand ich ja wahnsinnig faszinierend, also unter anderem auch, weil ich da für mich Tatsache, ich glaube jedes Mal den Einzelnen, der anders war, rausgeschmeckt hat, nur muss man sagen, das war,

jetzt nicht auf so einem Qater Niveau, was wir gemacht haben, aber das waren schon so wie soll ich sagen, also,

Unterschiede waren nicht immer ganz deutlich. Kannst kannst du noch mal kurz was zu dem Triangeltest sagen, weil das war so ein Einstieg ins Kapping, wo ich echt , wirklich fasziniert von war.

Karl:

[1:06:28] das Setup vom Triangeltest ist das, so wie du schon gesagt hast, wir haben jetzt mal ein Set

abnehmen, sind drei Tassen Kaffee, zwei davon sind identisch und die Dritte unterscheidet sich und das kann ein Unterschied sein, der sehr weitreichend ist, also ich könnte jetzt zwei Arabica Cafés und ein Robusta Kaffee auftischen, das würden wahrscheinlich die allermeisten noch den Unterschied erkennen, das habe ich jetzt bei uns im Kurs, meines Wissens nicht gebracht, sondern ich mache das schon mal ein bisschen anspruchsvoller. Man kann da zum Beispiel, ein Kaffee aus der gleichen Anbauregion nehmen, der aber unterschiedlich aufbereitet ist. Klassischerweise einen gewaschen und einen trocken aufbereitenden.

[1:07:09] Die dich unterscheiden. Man kann in der Krematur ein bisschen abweichen, dass man den einen Kaffee, was weiß ich, mit 1 Gramm zubereitet, den anderen mit acht Gramm und so weiter und so fort. Also da gibt's verschiedene Möglichkeiten und der Test macht Spaß, weil das natürlich auch mal so ein kleines Ratespiel ist oder, Man soll's natürlich wahrnehmen, aber ne, dass man das so hat so einen kompetitiven Charakter, der der ganz, ganz ganz nett manchmal ist. Und ist auch Bestandteil von von diversen ja professionelleren Zertifizierung, also sowohl beim Cube-Rater, ja? Das ist also diese wie der Summe je beim Bein, dass der beim Kaffee, also da kommen diese diese Übungsmethode und Trainingsmethode und auch Prüfungsmethode vor und bei so Cup-Tasting-Meisterschaften auch.

[1:08:01] Hilft. Also ich du hattest du meinst ja auch, dass dir das gut gefallen hat und das Schöne daran für dich eigentlich, dass man ja so ganz unvoreingenommen erstmal die Tassen probiert, ne. Da sagt ja jetzt noch keiner was dazu, sondern probier's einfach erst mal. Du musst auch nicht, Die kandierte Cranberry rausschmecken, sondern du musst erstmal nur sagen so, ich finde, der ist irgendwie anders. Das ist so ein ganz guter Einstieg.

Chris:

[1:08:21] Ja.

Genau. Das ist ein super Einstieg und hat mir auch toll gefallen. Ich meine, danach haben wir dann noch richtig ich weiß nicht, zehn Tassen ganz intensiv gekappt und so, das war nochmal schön zu sehen, was danach alles noch was wir danach alles noch gemacht haben, wo wir dann auch aufgeschrieben haben und die Geschmäcker verglichen haben und so. Da will ich jetzt gar nicht weiter drauf eingehen aber ein ein also tolle Übung und was mich, was mich wirklich fasziniert hat, ist, ich glaube, du hattest eine Übung dabei, wo du dieselben Cafés zweimal gleichgeröstet und einmal das war so eine Varianz mit ein paar Grad weniger oder ein paar Grad mehr geröstet hast und, also ich möchte ja nicht jetzt ein Eigenlob, aber dass ich das schmecken konnte, dass der eine da anders ist, ah das hat mich schon ziemlich stolz gemacht.

Karl:

[1:09:09] Siehste. Vielleicht warst du deswegen auch so hupt vom ganzen Thema Sensorik.

Chris:

[1:09:13] Ja wahrscheinlich. Ja.

Karl:

[1:09:14] So bestärkt warst darin. Ja ist doch super, ja.

Chris:

[1:09:18] Ja, fand ich ich ich war.

Karl:

[1:09:19] Da war nämlich der Unterschied nicht so groß. Jetzt erinnere ich mich daran.

Chris:

[1:09:23] Ich könnte auch nicht mehr sagen, was anders war oder so. Also dass das jetzt im Detail zu beschreiben, der eine ist so, der andere so kann nicht. Das war ner so wahrnehmen von die sind gleicher. Der ist eben nicht so gleich und ja, das hat mich wirklich also es hat mich ein bisschen aufgebaut, muss ich sagen, ja.

Karl:

[1:09:42] Ja, schön. Ist doch.

Chris:

[1:09:43] Das fand ich schon gut.

Aufbereitungsmethoden hast du angesprochen, Anbauggebiete, alles das hat alles große Auswirkungen, müssen wir aber jetzt nicht weiter,

Aufbereitung Und Anbau

[1:09:53] Tiefe gehen, ne? es ist auf jeden Fall vielleicht noch mal ein ein eine Sache wert. Es gibt ja die Aufbereitung, gibt's ja dieses Worschd oder eben , natural Thema da gibt's so grundsätzlich auch Tendenzen, ne? Das eine schmeckt eher so, das andere eher so, also kann man das so.

Karl:

[1:10:12] Mhm. Jein, also das kann man es kann ja manchmal helfen oder man kann sagen in der Tendenz, kommen die Trockenaufbereitenden, die auch naturals genannt werden, oft etwas fruchtiger daher, manchmal auch

oder häufig auch etwas süßer und im Großen und Ganzen etwas komplexer, wobei viele mit dem Begriff Komplexität auch nicht so viel anfangen können, aber so sehr, facettenreich, wohingegen gewaschene Kaffees in ihrer Gesamtstruktur, Aromenstruktur so ein bisschen klarer sind, bisschen differenzierter, nicht ganz so umfangreich, nicht ganz so komplex, oft ein bisschen säurebetonter.

Und so diese Tendenzen jetzt mal so ganz grob gesagt, ne? kann man schon erkennen, also wenn ich jetzt zum Beispiel einen Kaffee kaufe,

selber dann achte ich schon darauf, wie der aufbereitet ist und ich persönlich mag sehr gerne trocken aufbereitete Cafés und dann wie ich den Kaffee schon anhand.

Oft unter anderem anhand der Aufbereitungsmethode aus, weil ich dann so ein bisschen weiß, was mich erwartet.

Persönlich, ist meine Vorliebe. Ich weiß, kenne aber auch Leute, die das ganz genau andersrum empfinden, die dann eher die gewaschenen Kaffees lieber mögen.

Chris:

[1:11:28] Ja, ja, gibt's gibt's, glaube ich, für für alles irgendwie dann Liebhaber, Anbauggebiete, auch ein ganz großes Thema. natürlich ist das ein Unterschied, ob man.

'n Kaffee aus Afrika hat oder aus Südamerika oder vielleicht aus Asien, ne? Also.

Karl:

[1:11:45] Genau. Ne, das sind also zum einen die andere Höhe, spielt eine große Rolle, die auch in den unterschiedlichen Anbauländern beziehungsweise Regionen sehr unterschiedlich ist.

Dann alles andere, was sich da noch klimatisch auf die Kaffeepflanze auswirkt von Sonneneinstrahlung bis hin zu Feuchtigkeit in der Luft und im Boden, Nährstoffversorgung im Boden und so weiter und so fort, oft auch ganz einfach die .

Ja, die wie sagt man so, die Gepflogenheiten oder wie der Kaffee dann am Ende geerntet, gelagert und aufbereitet wird, das ist einfach auch ganz unterschiedlich in den unterschiedlichen Anbauregionen.

Chris:

[1:12:22] Mhm und im besten Fall kann man das sogar schmecken, ne? Also wir hatten, glaube ich, das Thema mit äthiopischen Kaffee, der,

durch seine Fruchtigkeit schon immer sehr besonders ist und,

Das kann man schon grundsätzlich, also ich sage mal, wenn man, wenn man sich viel damit auseinandersetzt, dann dann weiß man schon vom Geschmack her am Ende, ob das eher ein afrikanischer oder eher vielleicht ein asiatischer Kaffee ist oder so, ne.

Karl:

[1:12:48] Auf jeden Fall, ja.

Ne, Klammer auf, mit vielen Ausnahmen, Klammer zu, auf jeden Fall, aber so die Tendenz kann man das so, ne? Also ich habe ja auch meine Vorlieben, dass ich sage, ich mag zum Beispiel kolumbianische Kaffees sehr gerne und äthiopische,

Das liegt ja nicht nur daran, dass also es liegt halt daran, dass die einen gewissen Charakter oft haben.

Chris:

[1:13:10] Mhm.

Wet Blending

[1:13:11] Ich Mensch, ich ich glaube, wir sind so weit durch, mir fällt eigentlich nur ein Ding noch ein, was was mir auch gut gefallen hat, war, als wir beim Kappen waren, hast du uns eine Möglichkeit gezeigt, , ja über die also über die Tassen, die wir ja die wir zum Schmecken,

testen, benutzt haben, uns einen eigenen Blend über,

zusammenzustellen und nicht ja in diese in diese Dimension eintauchen zu müssen, erst Bohnen zu rüsten, die dann zusammenschmeißen und dann zu schmecken. Also,

ich weiß nicht, wie das heißt, aber das das fand ich auch super faszinierend, dass man wenn man ja wenn man tut, dass man dann natürlich, indem man einen Teil hiervon, drei Teile davon, fünf Teile davon

zusammenmischt, dass man darüber super schnell eigentlich probieren kann, wie verschiedene Kaffees, welchen Charakter die als Blenden

kommen, ne.

Karl:

[1:14:13] Heißt das, weil du gerade den genau den Begriff nicht hattest, total gängige Methode, wenn dich auch also regelmäßig an in der Rösterei,

der erste Schritt vom Blenden. Genau, bevor du jetzt anfängst da,

Großfeuerbohne abzuwiegen, Pipapo einfach einen Tisch mit den, was weiß ich, zehn verschiedenen Cafes oder was auch immer man in Erwägung zieht man dann dazu kombinieren, aufbauen.

Und dann

in Anteilen von zehn, das wäre dann sozusagen der Gesamtblind einzelne Bestandteile dazu addieren, ne. Also wie gesagt, dass so fünf Mal den brasilianischen Natural und dann drei Löffel davon und nochmal zwei Löffel davon und dann hast du zehn Einheiten und kannst das dann probieren und Es macht Spaß und es ist sehr einfach und sehr aufschlussreich.

Chris:

[1:15:07] Sehr aufschlussreich, genau.

Karl:

[1:15:08] Zufrieden damals mit deinem Blend, den.

Chris:

[1:15:10] Karl, ich habe mehrfach versucht und habe da irgendwie nur Plärre gehabt. Also es hat mir irgendwie ich habe das überhaupt nicht auf die Reihe gekriegt, irgendwas Vernünftiges zusammenzumischen.

Karl:

[1:15:19] Das tut mir leid.

Chris:

[1:15:20] Aber ich weiß, war dann auch fortgeschrittene Stunde, ne? Das ist ein ganzer Tag, wo man, ich weiß nicht, wie viel, ich weiß nicht, wie viel verschiedene Geschmäcker ich dann auch schon im Mund hatte, dass. War vielleicht auch.

Karl:

[1:15:32] Vielleicht hat dein Körper auch einfach gesagt, bitte keinen Kaffee mehr, egal was du da zusammenblendest. Nicht noch mehr.

Chris:

[1:15:38] Ja. Karl, Mensch, ich weiß gar nicht, wie sehr ich dir danken soll. Das ist toll. wir sind einmal durchs Thema durch aus deiner Sicht, haben wir was Wichtiges vergessen, was man unbedingt noch ansprechen muss oder?

Abschluss

Karl:

[1:15:53] Also es ist natürlich im Großen und Ganzen sehr viel umfangreicher als das, was wir besprochen haben und aber das ist ja auch klar.

Wir haben jetzt so einen kleinen kleinen Rundumschlag gemacht und dafür war das glaube ich schon ganz ganz ordentlich. Also wir haben viele Sachen einmal angesprochen und so was ganz Wichtiges. Ohne ohne die Information diese Folge jetzt nicht auskommt fällt mir nicht ein.

Chris:

[1:16:18] Das ist gut

Das ist gut. Dann haben wir das schön beleuchtet. Klar, das ist natürlich hier in einer Stunde oder Stunden zehn, was wir haben kann man dieses Thema nicht erschöpfend erklären. Deine Kurse sind einen ganzen Tag mit viel Praxis und so schwer zu empfehlen,

Und wirklich nicht nur nicht nur aufschlussreich, sondern auch wirklich ja interessant, unterhaltsam,

kurzweilig. ,
hat mir sehr viel Spaß gemacht.

Karl:

[1:16:45] Ja, das freut mich zu hören, dass du da auch so viel mitgenommen hast.

Chris:

[1:16:49] Mhm. wie sieht's bei dir denn aus? wie geht's weiter so.

Karl:

[1:16:53] ja ich bin jetzt dabei, das hatte ich ja anfangs gesagt in dieser Gemeinschaftsrösterei, die wir jetzt als erst
die jetzt ganz neu gegründet ist, da ist noch viel viel Baustelle da wird noch viel umgebaut und viel gemacht
und es wird noch eine Weile auch mich betreffen und beschäftigen da richtig anzukommen
und ansonsten werde ich.
Ja mit meiner Rösterei noch ganz jung am Start und werde das jetzt in den nächsten Monaten kräftig
ausbauen und ,
auch einmal im Monat mit meinem Rad unterwegs sein.

Chris:

[1:17:30] Ja schön. Also ich kann ja nur jedem meiner Zuhörer empfehlen, checkt das aus. die Webseite von
Karl werde ich verlinken, Twist Café, kauft mal einen Kaffee bei ihm, wenn ihr in Berlin seid.
Schaut mal, dass er euch vielleicht direkt beliefern lasst, dann könnt ihr einen kleinen Schwarz mit kahl
fühlen, wenn er Zeit dafür hat. ,
Karl, vielen lieben Dank. Vielen lieben Dank, dass du dir die Zeit genommen hast, dass das möglich war, mit
dir die Sendung aufzunehmen. mir hat's viel Spaß gemacht und ich ja freue mich schon drauf, dass wir uns
bald vielleicht mal wiedersehen.

Karl:

[1:18:04] Hat mir auch Freude bereitet und das war jetzt es ist fühlte sich sehr kurz an, aber wir sind jetzt ja
doch schon bei über einer Stunde. Das ist immer ein gutes Zeichen, wenn dann die Zeit so schnell vergeht,
ne.

Chris:

[1:18:15] Da hast du recht, da hast du recht. Das ist ein bisschen länger geworden, als wir eigentlich wollten,
ne,
Ja ansonsten vielen Dank an die Zuhörer, wenn euch der Podcast gefällt, abonniert gerne den Podcast auf der
Podcast Plattform eurer Wahl. Gebt mir Feedback, gebt
Kommentare ja
von meiner Seite. vielen Dank fürs Zuhören und euch allen da draußen immer eine leckere Tasse Kaffee an
eurer Seite und bis.

Sound**Karl:**

[1:18:44] Tschau.

Chris:

[1:18:51] Links zur Sendung findet ihr in den Shownotes und auf der Webseite Kaffeepott Punkt C minus
Schwabe Punkt DE.