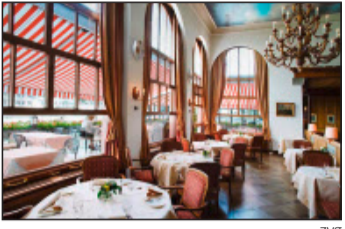


## Events

### Belgische Wochen im Storchen Zürich



Im «Storchen Zürich» findet seit dem 4. bis zum 27. Februar 2011 die alljährliche Quinzaine zu einem kulinarischen Thema statt. Diesmal geht es auf eine genussvolle Reise nach Belgien. Der Dreisternekoch Jean-Luc Pigneur zeichnet für die Küche verantwortlich. Er kredenzt etwa Jakobsmuscheln mit Gueuze-Bier und Hummersauce, Miesmuscheln an Weissweinsauce und Kräutern, Kaninchenfilet an Bier-Senf-Sauce mit Dörripflaumen, Haselnüssen und Polenta oder karamellierte Apfeltörtchen mit Joghurtglace.

### Kulinarischer Filmgenuss in Luzern

Vom 11. bis 26. Februar geht das 1. Luzerner Cinédiner über die Bühne. Nach dem Empfang auf dem roten Teppich und einem Apéro inklusive Häppchen wird den Gästen ein auf den jeweiligen Film abgestimmtes 3-Gang-Menü serviert. Das Team des Restaurants 1871 rund um Küchenchef Jürg Bischof zeichnet für die Kulinarik verantwortlich. Das Cinédiner soll laut Mitorganisator Oliver Furrer von der Furrer Events AG jährlich wiederholt und zum festen Bestandteil der Luzerner Event-Gastronomie werden.

[www.cinediner.ch](http://www.cinediner.ch)

### «Chef's Table» im Hotel Seepark in Thun



Jeweils am Freitagabend wartet auf die Gäste im Hotel Seepark in Thun ein neues Kochshow-Angebot: Gruppen ab sechs Personen können am «Chef's Table» direkt neben der Küche mitverfolgen, wie Chefkoch Bruno Marthaler und sein Team ein 6-Gang-Menü zubereiten. Der mit 14 Gault-Millau-Punkten dekorierte Marthaler beantwortet während des Events Fragen zu Zubereitung und Produkten.

[www.seepark.ch](http://www.seepark.ch)

### Koch- und Weinbuchmesse in Paris

Vom 3. bis zum 6. März findet in Paris die internationale Koch- und Weinbuchmesse «Cookbook Fair 2011» statt. Aussteller aus über 40 Ländern präsentieren in der französischen Hauptstadt ihre Koch- und Weinbücher zu Schwerpunktthemen wie Käse, Streetfood und den Küchen Asiens und Frankreichs. Gastland 2011 ist Italien. Anwesend sind beispielsweise Gastromomen wie Alain Ducoutournier als Ehrenrang oder Shootingstar Chakall. Wie 2010 findet die Messe im Mesekomplex Centquatre (XIXe) statt. Eröffnet wird der Event mit der Verleihung der «Gourmand World Cookbook Awards 2011».

**Sensorik. Trends.** Schokolade zum Kaffee ist dank Multiplikation der Aromen ein Genuss, sagt die Sensorikerin. Eine Umfrage zeigt, dass Knoblauch mit Caramel harmonieren kann.



Globalisierung sei Dank: Heute sind auch Gewürze aus fernen Ländern in ihrer Originalrezeptur bei uns erhältlich und längst akzeptiert.

Fotolia

### IG Sensorik Ganz im Dienste der Lebensmittel

Annette Bongartz ist Dozentin und Leiterin der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) und zusammen mit Patrizia Piccinalli von der Forschungsanstalt Agriscope Liebefeld-Posieux für die IG Sensorik der Schweizer Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaft und -technologie (SGLWT) verantwortlich. Diese bietet aktuelle Informationen und Veranstaltungen zum Thema Lebensmittelsensorik.

[www.sglwt.ch/igsensorik](http://www.sglwt.ch/igsensorik)

# Schön schmeckt besser

**Alle unsere Sinne entscheiden darüber, ob wir ein Nahrungsmittel mögen oder nicht, erklärt die Sensorikerin Annette Bongartz.**

FRANZISKA EGLI

**Annette Bongartz, werden Sie als Sensorikerin auch von Gastronomen um Rat gefragt?** Weniger. Wir von der Fachstelle für Sensorik der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften bedienen in erster Linie die Industrie und den Detailhandel. Für diese führen wir Produktetests und Analysen durch oder verfassen Studien.

**Und gehen sensorischen Effekten auf den Grund?**

Auch, ja. Das Stückchen Schokolade zum Kaffee haben wir unter die Lupe genommen.

Warum ist das so unbeschreiblich gut, wenn sich die schmelzende Schokolade mit dem Kaffee mischt? Es ist die Vervielfältigung und Veränderung der Aromen, die in der Kombination den Effekt ausmachen. Schokolade und Kaffee allein sind sensorisch schon komplex, geniesst man sie aber einzeln, hat es bei weitem nicht dieselbe Wirkung. Ähnlich verhält es sich bei Wein und Käse: Auch da werden Aromen gebündelt, und erst das Zusammenspiel macht diesen Hochgenuss aus.

**Das betrifft aber nur den Gaumen?**

In diesem Fall ja. Sonst aber spielen in der Sensorik Aussehen wie Konsistenz eine grosse Rolle und entscheiden mit, ob wir etwas mögen oder

nicht. Nehmen wir Erdbeeryoghurt und Brot. Beim Joghurt ist Farbe, Mundgefühl und die Tatsache, ob es nach Erdbeeren riecht und schmeckt, ganz entscheidend. Anders das Brot: Da hängt es in grossem Masse davon ab, ob es knusprig ist oder nicht. Bei beiden aber geht's darum: Stimmt die Erwartungshaltung, die wir von einem Produkt haben? Wenn ja, wird es gekauft und am Frühstückstisch ausgewählt. Wenn nicht, kann es noch so gut sein: Es fällt durch.

**Kann man das Hirn auch überlisten und ein Nahrungsmittel, nur weil es schön ist, als gut empfinden?**

Bis zu einem gewissen Grad, ja. Um beim Beispiel Erdbeeryoghurt zu bleiben: Wenn

**Mit allen Sinnen: Annette Bongartz, Sensorikerin.**

Sie ein dunkles und ein helles anbieten, sind alle überzeugt, das dunklere sei intensiver. Selbst für Profis wie Köche ist es schwierig, ein solches Bild zu korrigieren.

**Und wer zwischen nicht ganz unversehrter Bio- und Hochglanz-Ware wählen muss?**

Auch das ist schwierig und führt manchmal in die Irre. Generell gilt: Verfügen wir über keine Infos, wählen wir gemeinhin das schönere Produkt.

**Kann man handkehrum seine Sinne auch trainieren und an Ungewöhnliches gewöhnen?**

Aber sicher: Wer wöchentlich zum Thai geht, der liebt irgendwann grünen Curry und trägt punkto Schärfe auch mehr als andere. Fakt ist aber auch, dass je jünger jemand ist, er umso weniger gern hat. Deshalb stehen Kinder weder auf Kaffee, scharfe Speisen oder Kohlensäure. Je älter er wird, desto akzeptanter und auch präferenter wird der Mensch.

**Welche Rolle spielt hierbei die Globalisierung? Man denke an das Curry, das man heute in der Schweiz erhält, und an das, was man in den 80ern «Curry» nannte.**

Da hat der Lauf der Zeit grossen Einfluss. Das echte Curry ist mittlerweile auch hierzulande gut verträglich und stösst auf breite Akzeptanz. Aber man darf nicht vergessen: Es gibt Konsumentengruppen, die werden – Trends hin oder her – immer auf ihr Schnipso bestehen und kaum je türkische oder indische Kost bestellen.

**Und was halten Sie von Trends wie Schokolade mit Chili?**

Das Zusammenspiel unterschiedlichster Zutaten ist sehr spannend und wohl eine Folge des Molekularküche-Booms. Aber man muss aufpassen, dass es nicht zu verrückt wird. Schliesslich handelt es sich immer noch um Lebensmittel, und die sollten nicht nur Showcharakter haben, sondern in erster Linie der Ernährung dienen.

## «Das war eine sensorische Explosion»

**Ob Schokolade mit Knoblauch oder Torte mit diversen Komponenten: Pâtissiers wie Chocolatiers wagen sich an eigenwillige Kreationen, zeigt eine Umfrage.**

FRANZISKA EGLI

**Willi Schmutz, Mitinhaber der Schokolademanufaktur Nobile, Bätterkinden:** «Für einen Event haben wir kürzlich eine Knoblauch-Caramel-Truffe kreiert. Das war sehr gewagt, schmeckte aber verblüffend gut und kam interessan-



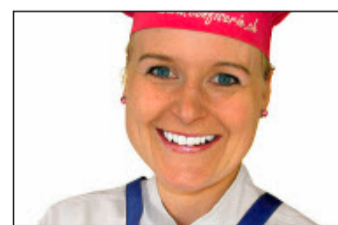
Willi Schmutz: Knoblauch.

terweise bei den Asiaten sehr gut an. Für solche Kreationen muss man die Scheuklappen ablegen und sich bewusst sein: Das ist nichts für die Masse, damit kitzelt man den Gaumen und könnte in London oder New York durchaus Erfolg haben. Das beobachten wir auch bei unserer Milkschokolade mit Curry, Kiwi und Pinienkernen: Entweder man liebt sie oder man mag sie überhaupt nicht.»



Jolanda Stgier: diverse Gusti.

**Jolanda Stgier, Pâtissier Schloss Schauenstein, 4. Platz an den World Skills 2009 in Calgary:** «Die Torte, die ich anlässlich der World Skills kreiert habe, bestand aus nicht weniger als sieben Komponenten: Schokoladebisquit, Pannacotta-Crème, Himbeergelée, Mangopavai, Passionsfruchtgelée, Schoggimousse, alles getoppt mit einer Orangen-Caramel-Glasur. Das war eine sensorische Explosion.»



Juliane Bachmann: Fleur de Sel.

**Juliane Bachmann von der Confiterie Bachmann, Luzern:** «Ausgefallene Kombinationen sind Eye-catcher: So gefällt unsere Schokolade mit Fleur de Sel und Caramel besonders den Feinschmeckern, während 80 Prozent nach wie vor die klassische Milkschoggi wählen. Eine unserer Besonderheiten ist der Klassiker Ananas-Royal, den wir mit Ingwer zubereiten. Das kommt sehr gut an.»



Pascal Inauen: Estragon.

**Pascal Inauen, Pâtissier Hotel Hofweissbad, 3. Platz an den Swiss Chocolate Masters 2011:** «Für den Swiss Chocolate Masters habe ich eine Praline mit Himbeer und Estragon kreiert. Die ist sehr lecker und durchaus alltagstauglich. Überhaupt bin ich der Meinung, dass Gewürze und Kräuter, besonders Thymian, im Aufwind sind und uns ein Feld bescheren, das noch weit offen ist.»