



1. Begutachtung mittels der Sinne
2. Beschreibung der Wahrnehmungen
3. Vergleich anhand bekannter Standards + persönliche Erfahrung
4. Begründetes Urteil

DIE SINNE

Problem: Paradoxon der sensorischen Verkostung

Sie möchte ein objektives Verfahren sein, kann aber nur mit subjektiven Mitteln erarbeitet werden

Annäherung: Viele Verkoster, viele Einzelkriterien, menschliche Sinne als Messinstrumente

1. (Optik): Farbe - Klarheit - Schaum
2. (Akustik): (?)
3. Geruch: Orthonasal (Nase) - Retronasal (Mundraum)
4. Geschmack: Süß - Sauer - Salzig - Bitter - Umami (Glutamat) - Fett
5. Tastsinn: Textur - Mundgefühl - Temperatur - Schärfe

CHECKLISTE - VERKOSTUNG

1. **AUGE: Farbe - Klarheit - Schaum**
2. **NASE: Über 10.000 flüchtige Aromen wahrnehmbar, temperaturabhängig; orthonasal**
3. **MUND: Widme jedem einzelnen Punkt einen kleinen Schluck:**
 - Antrunk: Frische, Süße, Säure, Frucht...
 - Geschmack am Gaumen: siehe oben
 - Textur (Mundgefühl): Spritzig bis cremig, Kohlensäure (Rezenz)
 - Bittere: Je nach Biersorte: Ausgewogen, zu stark oder zu schwach
 - Nachtrunk: Was bleibt nach dem Schlucken am Gaumen hängen? Kurzer oder langer Nachhall, negativ nachhängend oder positiv aromatisch (süß, fruchtig, schokoladig, bitter...)
4. **URTEIL: GESAMTEINDRUCK / GESCHMACKSVERLAUF / HARMONIE**