



Crashkurs Degustation

- Mit den **Augen**: Farben und Formen erkennen.
- Mit den **Händen**: Oberfläche, Härte, Temperatur etc. ertasten.
- Mit der **Nase**: Aromen im Duft erkennen. Verteilung der Aromen im Raum.

2



1

- **Psyche**: Wie geht es mir gerade?
- **Kulturelle Prägung**: Gelernte Wertungen und Erwartungen.
- **Individuelle Prägung**: Meine Erfahrungen mit diesem Lebensmittel?

- **Geschmack**: Süß, salzig, sauer, bitter, Umami.
- **Aroma**: Retronasal wahrnehmbare Aromen.
- **Haptik**: Was spüren Lippen, Zunge und Mundraum? Textur, Temperatur, Schärfe.
- **Akustik**: Knacken, Blubbern, Schmatzen, ...

3

4

- **Abgang**: Verbleibende Informationen im Mund. Intensität? Dauer?
- **Körpergefühl**: Verändert sich etwas in meinem Körper?
- **Und wie geht es mir jetzt?**