



Das Panel für diesen Tag besteht aus dem Leiter Yassine El Allaz (l.) sowie Markus Huber, Dirk Ehle und Saskia Kirstätter (v.l.n.r.)

Ausgezeichnete Sensorik

Das Kölner Unternehmen Sensory GmbH ist das einzige akkreditierte reine Sensorik-Labor in Deutschland – und in der Lage, die Sinne bestmöglich zu objektivieren. Ein Blick hinter die Kulissen.

So habe ich das letzte Mal bei der Führerscheinprüfung geschwitzt – darf ich noch vor dem schwarzen Geländewagen einscheren? In dem vierten Stock eines Kölner Innenstadt-Hinterhauses sind es drei schwarze Gläser, an denen ich mir schier die Zähne ausbeiße. Welcher dieser Weine ist anders als die anderen beiden? Hier geht es zwar nicht um eine Fahrerlaubnis, aber immerhin um die Verkostungserlaubnis.

Sensory heißt das Labor, bei dem ich an diesem Dienstagmorgen zu Besuch bin. Hier hat man sich auf sensorische Analysen spezialisiert. Und auch wenn »Labor« im Zusammenhang mit Wein-

verkostung ein wenig technisch klingt, dann ist es in diesem Fall verbrieft. An der Wand neben dem Eingang zum Verkostungsraum hängt die offizielle Urkunde der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAKKS) – ich befinde mich in einem »Prüflaboratorium für sensorische Untersuchungen von alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken«. Großkellereien, Weingüter und Importeure schicken hierher, in die Kölner Lindenstraße, die Weine, die sie im Supermarkt anbieten wollen, um ihre einwandfreie Qualität attestieren zu lassen. Durch die Akkreditierung wird Sensory eine höhere Objektivität attestiert als anderen Verkostungen. Wie kommt das?



Die Urkunde

Dieses unscheinbare Blatt an der Wand macht Sensory außergewöhnlich

Die Grundlagen. Bei der Sensorik-Prüfung falle ich genauso durch wie damals beim ersten Versuch für den Führerschein – zu nervös. Im Ernstfall, also wenn ich als Prüfer für das Panel vorgesehen gewesen wäre, hätte das dazu geführt, dass die Prüfung der anstehenden Weine nicht hätte starten können. Nach einer Stunde dürfte ich mich wieder an den drei Weinen versuchen. Oder jemand anderes springt ein, natürlich nur nach bestandener Prüfung.

»In dem Fall hätte ich mich wohl ins Panel gesetzt«, sagt Christian Frens. Er ist Geschäftsführer und Mitgründer von Sensory, aber gleichzeitig auch im Vorstand der Sommelier-Union und Ge-

schäftsführer der Agentur Sommelier Consult. Der 49-Jährige hat im Restaurant begonnen, sich aber schon vor Jahren mit seiner Verkostungsleidenschaft selbstständig gemacht. Sensatory ist das jüngste Unternehmen mit seiner Beteiligung. Frens und sein Geschäftspartner Hanswerner Bendix haben das Labor gegründet, als der Master of Wine und Unternehmer Markus Del Monego Ende 2018 bekannt gegeben hat, seine Firma CaveCo zu schließen, die bis dahin für Aldi Qualitätskontrollen durchgeführt hatte. Das war die Marktlücke, in die Sensatory gestoßen ist. »Im Rahmen der Qualitätssicherung von Aldi werden wir als externer Dienstleister von Händlern, Importeuren, Abfüllern und Produzenten beauftragt. Darüber hinaus senden uns Kunden für ihre eigene Qualitätssicherung Proben zu, um diese mit sensorischen Profilen zu vergleichen«, so Frens. Auch einige andere Labore, die selbst keine sensorische Analyse liefern können, zählen zum Kundenkreis. Insgesamt schicken 180 Kunden aus aller Welt Weine ins Kölner Sensatory-Labor.

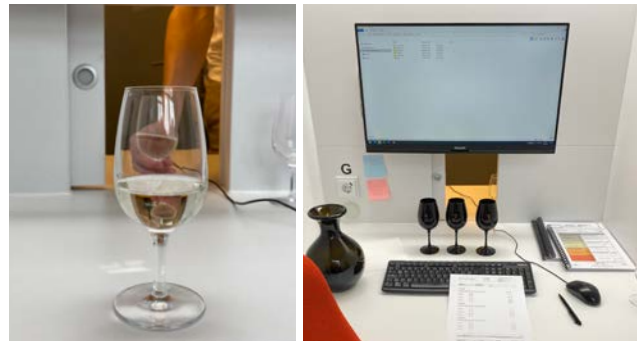
Nicht alle Kunden bei Sensatory beliefern Aldi, aber alle Lieferanten für Aldi, egal ob Nord oder Süd, müssen hier die Weine analysieren lassen. Damit besorgen Frens und sein Team die Qualitätssicherung für einen der größten Akteure im Weinmarkt. Etwa jede vierte Flasche Wein im Lebensmitteleinzelhandel wird bei Aldi gekauft. Und Sensatory stellt mit einem großen Teil ihrer jährlich bis zu 5.000 Prüfungen sicher, dass die Weine nicht nur eine verlässliche Qualität haben, sondern auch einem definierten Geschmacksbild entsprechen.

Frens sitzt hinter mir auf der Fensterbank, zurückgelehnt, halb auf der Kante

und beobachtet das Geschehen im Labor. Der enge, rechteckige Raum ist in weiß gehalten und extrem hell ausgeleuchtet. Das hilft mir bei der Farbbeurteilung der Weine. Eine dünne Wand dient als Sichtschutz und trennt den Raum der Länge nach. An der Wand aufgereiht sitze ich mit den übrigen Verkostern nebeneinander. Unsere Plätze sind durch Zwischenwände abgetrennt, was ein wenig an Wahlkabinen erinnert. Aber wir sind nicht zum Wählen hier, sondern zur Analyse.

Und genau da liegt des Pudels Kern: Oft genug sind sich nicht einmal die Fachleute einig, welcher Wein in einer ähnlichen Kategorie besser ist als der andere. Vieles läuft auf den persönlichen Geschmack hinaus. »In der Sensorik gibt es immer eine Herausforderung: die Subjektivität des Menschen.« Frens weiß, dass es die unterschiedlichsten Gründe gibt, warum jemand die erste Probe, er nennt sie Kalibrierung, nicht besteht. Aber um mit dem Labor belastbare, wiederholbare Ergebnisse erzielen zu können, müssen die Prüfer in Form sein, damit der Anspruch an bestmögliche Objektivität tatsächlich erfüllt wird.

»Potenzielle Verkoster müssen mehrfach als Gast an Verkostungen teilnehmen. So zeigt sich schnell, wem die Arbeit als Panelist liegt«, sagt Frens. Dass man sensorisch fit sein muss, ist ohnehin klar. WSET Level 3 ist der Standard, viele Verkoster haben noch weitere Qualifikationen darüber hinaus, sind beispielsweise Önologen oder Sommeliers. Derzeit gibt es einen Pool von 15 Prüfern, die immer wieder neu zu Panels kombiniert werden. »Es ist gut, wenn die Gruppe durchmischt ist. Durch die verschiedenen Blickwinkel bekommt



Durch die Klappe bekomme ich die Weine für die Verkostung geschoben, deren Ergebnisse ich am Computer eintrage

man die besten, präzisesten Ergebnisse.« Am wichtigsten aber sei, dass man seinen persönlichen Geschmack hinterstellen kann.

Reproduzierbarkeit messen. Um seine Verkoster immer wieder auf die Probe zu stellen, schmuggelt Frens Testflaschen in die Tastings. Daran kann er ablesen, wie zuverlässig und reproduzierbar die Ergebnisse sind. Wie in einer naturwissenschaftlichen Versuchsreihe mit ungenauen Messinstrumenten versucht er, auf diese Weise so nah wie möglich an die Objektivität zu kommen. 2020 hat er begonnen, die Reproduzierbarkeit zu messen, das war eine Voraussetzung für die Akkreditierung seines Labors. Die Ergebnisse waren schon zu Anfang erstaunlich präzise und haben sich laut Frens im Laufe der Zeit stetig verbessert.

Im besten Fall verfeinert sich das Messinstrument aus vielen Nasen und Gaumen immer mehr. Auch mittels Schulungen wird die Genauigkeit immer weiter verbessert. Die finden etwa statt, wenn sich ein Panelist in einem speziellen Thema unsicher fühlt. Manchmal ist es aber auch die Statistik die Schu-

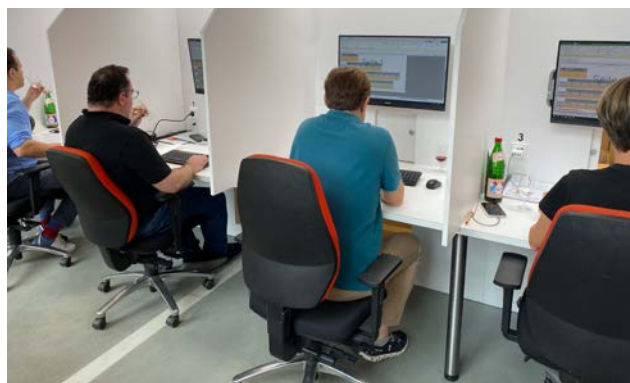
Alles ist nüchtern und aufgeräumt bei Sensatory – wie es sich für ein Labor gehört



lungsbedarf verrät: Wenn Prüfungen bei einem bestimmten Thema besonders oft ungünstig sind, weil die Prüfer zu heterogen geurteilt haben. Oder wenn die Ergebnisse der eingeschleusten Test-Flaschen stark voneinander abweichen.

Da meine sensorischen Wahrnehmungen nicht in die Laborergebnisse einfließen werden, darf ich trotz verunzter Kalibrierung als Gast am Panel teilnehmen. Ich bleibe also. Auf dem Tisch an meinem Platz ist eine Tastatur, darüber ist ein Bildschirm angebracht, auf dem ich meine Ergebnisse eintrage. Dazwischen die kleine Luke, durch die mir die Weine angereicht werden.

Das Sheet. Die zweite Stufe, bevor es wirklich losgeht, ist eine Blindprobe, in der klassisch der Wein erraten werden soll. Ab jetzt wird aus durchsichtigen Gläsern verkostet, schließlich soll auch die Farbe des Weins zur Bewertung herangezogen werden. Ein Glas Weißwein wird durch die Luke geschoben und sofort höre ich, wie man neben mir schnüffelt und schlürft. Ich schwenke den Wein im Glas und schaue ihn mir an. Nicht allzu alt. Jetzt stecke ich die Nase ins Glas: ein leichtes Holzaroma, aber auch Nüsse und reife Frucht. Alle Eindrücke gebe ich sofort in das Excel-Verkostungssheet ein. Vegetabil steht dort. Gutes Stichwort, eine leichte Kräuteraromatik kann ich wahrnehmen. Also: 3 von 12 Punkten. Nachdem jeder einen Tipp abgegeben hat, wird eifrig diskutiert, bevor wir



Hinter den Kulissen wird eingeschmeckt, währenddessen wird auf der anderen Seite der Trennwand konzentriert verkostet

die Auflösung bekommen: Chardonnay aus St. Véran. Der wichtigste Effekt dieses Warm-Ups: Panel-Leiter Yassine El Allaz weiß nun, wie er die Verkoster einschätzen kann. »Das ist der beliebteste Teil der Arbeit. Und zugleich hilft es uns allen, auf eine gemeinsame Ebene zu kommen«, bestätigt Frens.

Danach geht es mit den richtigen Analysen los, und ich tauche mit in den Ver-

kostungstunnel ein, in dem ich jegliches Zeitgefühl verliere. Immer neue Weine werden durch die Luke angereicht und im Formular nach vorher bestimmten Kriterien bewertet. Wir arbeiten uns durch Farbintensität, Naseneindruck – fruchtig, würzig, vegetabil – Gaumenstrukturen und spezifische Aromen, die für jeden Wein individuell festgelegt sind. Am Schluss bekommt er eine Gesamtnote auf der 100er-Skala.

Aus den Bewertungen der vier Verkoster wird in einem weiteren, automatisierten Excel-Sheet ein Mittel gebildet und mit einem sensorischen Profil verglichen. Entspricht der Wein den Kriterien, die im Vorhinein festgelegt wurden, hat er bestanden. So kann auch bei einer Mehrlieferantenstrategie ein einheitliches Geschmacksbild garantiert werden.

Ein Beispiel dafür: Aldi möchte einen neuen Wein ins Sortiment aufnehmen und hat ein Exemplar gefunden, das den Vorstellungen entspricht. Da der Discounter aber mit mehreren Kellereien zusammenarbeitet, deren Produkte unter demselben Etikett verkauft werden, muss gewährleistet sein, dass die Weine aller Lieferanten dem ursprünglichen Idealbild so ähnlich wie möglich sind, und zwar bezogen auf Farbe, Aromatik, Geschmack und Qualität. Der erste Wein wird also als Grundlage genommen, um ein sensorisches Profil zu erstellen, an dem sich der Rest messen muss. Wenn er besonders fruchtig ist, wird das in dieser ersten Analyse festgehalten, und wenn er besonders gut ist, erhält er eine entsprechende Bewertung nach dem 100-Punkte-Schema. So wird die Grundlage gebildet, der die Weine der anderen Lieferanten später bestmöglich entsprechen sollen. Das bedeutet auch, dass die Anforderungen an einen Rosé völlig anders sein können als an einen Barolo.

Nach gut zehn Weinen verabschiede ich mich aus dem Panel, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Als erstes fällt das Licht auf: Auf dieser Seite der Trennwand ist es nicht so hell, ein wenig gemütlicher. Viele abwaschbare Edelstahl-Flächen und große Wagen, auf denen die Verkostungsgläser in grünen Trägern auf ihren Einsatz warten, dahin-

Zahlen, Daten, Fakten:

Geschäftsführer:

Hanswerner Bendix, Christian Frens (im Bild)

Gegründet wurde die **Sensatory GmbH** im Februar 2019, die **Akkreditierung als Prüflabor** durch die **DAKKS** erfolgte im August 2022.

Sensatory beschäftigt **15 Prüfer** und insgesamt rund **20 Mitarbeiter**. Pro Jahr werden in dem Labor in der Lindenstraße **4.000 bis 5.000 sensorische Prüfungen** durchgeführt. Davon entfallen etwa **75 Prozent** auf die Gruppe »Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke sowie deren alkoholfreie Varianten«.



ter zwei Kühlschränke mit Weinflaschen. Die meisten sind für die heutige Probe gedacht, manche stehen für die Schulungen der nächsten Tage oder die Kalibrierung bereit. Ein schlaksiger junger Mann in weißem T-Shirt streicht sich die Haare aus dem Gesicht und lauscht, ob der nächste Wein verlangt wird. Er ist Student, so wie die meisten, die den Job auf dieser Labor-Seite machen. »Tatsächlich kann das auch jemand, der sich nicht mit Wein auskennt, denn für die Akkreditierung ist jeder Schritt genauestens dokumentiert worden und fest vorgeschrieben«, sagt Frens.

Die Akkreditierung. Im Büro nebenan zieht Frens einen prall gefüllten, schwarzen Aktenordner aus einem der Schränke. Darin sind Arbeitsvorschriften hinterlegt, zum Beispiel ist genau definiert, bei welcher Temperatur die Proben gelagert werden und was geschieht, wenn ein Kühlschrank ausfällt. Über sein Handy würde Frens im Fall einer zu großen

Temperaturschwankung automatisch alarmiert. Diese Prozesse werden zudem regelmäßig von einem Beauftragten der DAkkS überprüft. Viel Aufwand, aber dafür sind die Prüfergebnisse von Sensetory dank der Akkreditierung nach der »DIN EN ISO/IEC 17025:2018« hochzufiziell als kompetent, unparteilich und vor allem »valide« gekennzeichnet. Diese behördliche Bestätigung macht den ausschlaggebenden Unterschied der Arbeit von Sensetory zu anderen Verkostungen aus.

Es dauere, bis sich die Akkreditierung rechnet. Zum Beispiel ist eine Mitarbeiterin in Vollzeit fast ausschließlich dafür zuständig, diese Dokumentation der Arbeitsprozesse zu begleiten. Natürlich würden die Vorschriften manchmal auch nerven, räumt Frens ein, wenn es um Dinge geht, die wenig mit der sensorischen Analyse zu tun haben, etwa die Form, wie Stellen ausgeschrieben werden müssen. Wo es um die Wein-Analyse geht, bietet genau diese Kleinteiligkeit

auch Sicherheit. Die Beleuchtung bei der Verkostung ist genau definiert, ebenso wie die Gläser und alles, was dazu gehört. Auch Frens' Messung der Reproduzierbarkeit wird dokumentiert und von der DAkkS überprüft. So kann Sensetory den Kunden größtmögliche Objektivität bieten.

Im Labor ist es ruhig geworden. Die Prüfer sind fertig, und eine Kollegin von Frens übermittelt per E-Mail die Prüfberichte an die Auftraggeber. Haben die angestellten Weine der Messlatte entsprochen? Aufgeschlüsselt nach den einzelnen Kriterien bekommen die Kunden Rückmeldung zum eingereichten Wein und können sich bei bestandener Prüfung so etwa die Lieferfreigabe beim Händler holen.

Als ich mich verabschiede, verrät Frens noch, welche Weine für die Kalibrierung benutzt wurden. Zweimal Müllerrebe, einer halbtrocken, der andere trocken. Dass ich das nicht erkannt habe, ärgert mich noch tagelang. MICK SCHULZ



FOTO: MICK SCHULZ

Zur täglichen Einstimmung wird ein Wein »außer Konkurrenz« blind probiert. So kommt das Verkostungspanel auf eine gemeinsame Ebene.

Fantasy

*Verändert
die
Fruchtigkeit*

Jetzt probieren:
Die neue FANTASY Serie mit
fruchtig-süßen Weinen der
**besten Winzergenossenschaft
Deutschlands*!**

*Leistungstest der
Winzergenossenschaften 2023,
WEINWIRTSCHAFT (Meininger Verlag)

