

Qualitätsversprechen messbar machen

Mit selbstentwickelten, akkreditierten Prüfverfahren liefert die Kölner Sensatory GmbH ihren Kunden möglichst objektive und reproduzierbare sensorische Analysen. Dabei setzt das Prüflabor statt beschreibender Sensorik auf definierte Parameter und eine quantitative Bewertungsskala. Das schätzt vor allem der Einzelhandel.



Nachdem das vierköpfige Panel den Triangeltest mit drei Weinen in schwarzen Gläsern als eine Art Eignungsprüfung für eine Verkostung erfolgreich bestanden hat, geht es ans Eingemachte: Jeder Verkoster bekommt durch eine kleine Luke unter dem PC-Bildschirm seines Verkostungsplatzes zwei Blindproben gereicht. Sie dienen dem Einnivellieren der Verkoster und laufen demnach außer Konkurrenz. Während des Verkostens tippen die Prüfer eifrig Punktzahlen in Excel ein, gleichen sie ab und decken die Weine dann auf: ein Champagner und ein Spätburgunder aus der Pfalz. Die vier Verkoster sitzen in dem hellen, in weiß gehaltenen und klimatisierten Verkostungsraum der Kölner Sensatory GmbH auf Bürostühlen an weißen Schreibtischen, auf denen neben den Gläsern lediglich eine Tastatur und ein Spuckbehälter platziert sind. Der Raum bietet beste Bedingungen für die Verkostung. Das muss er auch, denn das ganze Prüflabor ist nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert.

Anfang 2019 gründeten Christian Frens und sein Geschäftspartner Hanswerner Bendix die Sensatory GmbH, die sich als Prüflabor auf sensorische Analysen für alkoholhaltige und alkoholfreie Getränke spezialisiert hat. Mittlerweile prüft, verkostet und bewertet das eingangs erwähnte Verkosterteam rund 5.000 Proben im Jahr. Der Hauptteil davon entfällt auf Wein (inklusive Schaum- und Perlwein). „Aldi Nord und Süd suchten im Herbst 2018 für die Unterstützung ihrer sensorischen Analysen im Bereich Wein, Schaumwein, Spirituosen usw. ein neues Labor“, erzählt Christian Frens von den Anfängen. Die beiden Geschäftspartner bewarben sich und erhielten innerhalb kurzer Zeit den Zuschlag. Für die Räumlichkeiten wurden sie in der Kölner Lindenstraße fündig, und durch Frens' Netzwerk konnten sie auf einen umfassenden Verkosterpool aus Sommeliers, Önologen und WSET-Absolventen zurückgreifen – derzeit 15 Personen. Doch bevor sie mit der sensorischen Arbeit loslegen konnten, lag

Christian Frens (l.) führt gemeinsam mit seinem Geschäftsführer Hanswerner Bendix die Sensatory GmbH. Kristin Nünning unterstützt das Team als Qualitätsmanagerin und ist vor allem um die Arbeiten rund um die Akkreditierung zuständig.

die Aufgabe darin, eine Infrastruktur aufzubauen und passende Räume für die Verkostungen zu schaffen.

Bis ins Detail geregelt

Unterstützung erhielten sie im April 2019 von Kristin Nünning, die sich seitdem als Projekt- und Qualitätsmanagerin für „alles, was nicht die Verkostungen und das Tagesgeschäft betrifft“ zuständig ist. Im Gegensatz zu Frens, der als Sommelier gearbeitet hat, die Agentur Sommelier Consult führt und Vizepräsident der Sommelier Union ist, hatte sie zuvor beruflich nichts mit Wein zu tun. „Was von Anfang an immer mitschwang, war das Thema Qualitätsmanagement und vor allem die Akkreditierung. Eine Vorgabe unseres Hauptauftraggebers war, dass wir uns als Prüflabor nach ISO 17025 akkreditieren lassen müssen. Das habe ich dann mit begleitet“, erzählt Nünning.

Die Norm enthält Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien. Durch die Akkreditierung ist alles bis ins Detail geregelt: die Größe der Gläser, die Umgebungsbedingungen, Arbeitsvorschriften, Aufbau von Stellenausschreibungen usw. Vom Erstkontakt mit der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) GmbH bis zur Erstakkreditierung dauerte es rund zwei Jahre.

Im Sensorikraum haben die vier Verkoster des Tagespanels nun den Vorlauf zur eigentlichen Verkostung abgeschlossen. Die

SENSETORY

Steckbrief Sensatory GmbH

Adresse: Lindenstraße 14, 50674 Köln

Geschäftsführer: Hanswerner Bendix, Christian Frens

Kontakt: www.sensatory.com, mail@sensatory.com

ersten richtigen Proben hat eine Mitarbeiterin bereits vorbereitet und schiebt sie durch die Luken der Verkostungstische. Profilvergleiche stehen an. Das entsprechende Prüfverfahren dafür, genannt Sensatory Analytics, hat Sensatory akkreditiert und selbst auf den Weg gebracht. „Wir haben uns 2019 in Absprache mit unserem Auftraggeber dazu entschieden, ein eigenes Prüfverfahren zu entwickeln, bei dem wir von den beschreibenden Verkostungen weggehen. Dabei setzen wir das Ganze aus unserer Sicht deutlich systematischer auf, indem wir uns erstens um die Qualität kümmern und diese auf einer 100-Punkte-Skala bewerten, und zweitens das Produkt oder die Eigenschaft des Produktes in sensorisch messbaren Parametern quantifizieren“, beschreibt Frens.

Seit Juli 2020 arbeiten die Prüfer nach diesem Verfahren, für die im Vorfeld sogenannte sensorische Profile notwendig sind. „Wir bekommen als Grundlage eine Probe von einem Lieferanten oder Kunden, daraus erstellen wir ein sensorisches Profil“, erklärt Kristin Nünning. Für diese Probe definiert das Verkostungsteam die Parameter für Aussehen (z.B. gelb), Duft (z.B. Frucht oder Würze), Geschmack (z.B. Süße oder Struktur) und Aromen (z.B. Zitrus oder reifer Apfel) und bewertet diese auf einer Skala von null bis zwölf Punkten. Daraus ergibt sich eine individuelle



Alle Verkoster haben den Sensorikschein als eine Art Führerschein zum Verkosten bestanden und kommen seitdem auf Honorarbasis regelmäßig zu den Sensetory-Verkostungen.

Ziel: Qualitätsversprechen einhalten

Der Auftraggeber entscheidet nach Erhalt des Prüfberichts selbst, wie er mit dem Ergebnis umgeht. Neben Aldi zählen auch die Lieferanten des Discounters zu den Auftraggebern. Unter den Sensetory-Kunden seien „viele der großen bekannten Namen, die für die großen bekannten Handelsunternehmen importieren und liefern“, führt Nünning aus. „Wen man nicht vergessen darf, sind die Labore: Wir arbeiten auch als Auftragslabor oder Sublieferant für analytische Labore, die analytische Prüfungen durchführen und die Sensorik an uns herausgeben“, ergänzt sie.

Je nach Auftraggeber unterscheidet sich der Grund für die sensorische Analyse. Oft handelt es sich um Fassproben vor Füllung oder Lieferung. „Zum Beispiel ist es für Aldi als Auftraggeber natürlich ein Riesenvorteil, dass sie eine externe neutrale Bewertung und eine Sicherung der kontinuierlichen Qualität oder des Geschmacksbilds haben, was gerade im Weinbereich gar nicht so einfach ist. Es gibt eben große Schwankungen über die Jahrgänge hinweg und auch innerhalb dieser“, sagt Nünning.

Viele Auftraggeber wollen mit der sensorischen Analyse feststellen, ob ihr Qualitätsniveau noch stimmt. Dies soll durch eine möglichst neutrale Instanz und eine gewisse Professionalität, welche die Akkreditierung bescheinigt, geschehen.

Seit dem letzten Jahr gehört ein zweites akkreditiertes Prüfverfahren zum Sensetory-Portfolio, der Sensetory-Benchmark-Abgleich. Dabei verkostet das Panel eine konkrete Benchmark im Vergleich zu Proben, die ihr möglichst nahe kommen sollen. In den gängigen Kategorien wie Aussehen, Duft, Geschmack und Aroma vergleichen die Verkoster anschließend, wie hoch die Abweichungen sind, und ziehen diese von den fünf Punkten der Benchmark ab, schildert Kristin Nünning. „Der riesengroße Unterschied zu Sensetory Analytics ist, dass wir überhaupt keine Aussage über die Qualität treffen. Im Benchmark-Abgleich wird nur gesagt: ‚Das ist genauso wie die Benchmark, die uns vorliegt‘ oder ‚Das weicht in bestimmten Bereichen davon ab‘“, fasst sie zusammen. Gerade bei Spirituosen oder Bier sei der Benchmark-Abgleich nachgefragt, etwa wenn es darum geht, ein Produkt auf den Markt zu bringen, das einem bekannten Markenartikel ähneln soll.

ISABELL SPIESS



Sensorisch empfehlenswert: Das hier gezeigte Beispiel, ein Tankmuster eines Sekts, aus einem fiktiven Prüfbericht zeigt, dass die als M-11111 bezeichnete Probe im Toleranzbereich des sensorischen Profils liegt.

Mindestpunktzahl, die Zielnote, für jedes einzelne Produkt, die in Abstimmung mit dem Auftraggeber festgelegt wird. Christian Frens veranschaulicht das an zwei Beispielen: Der Anspruch sei bei einem einfachen, süßen Roséwein aus Mazedonien in der Qualität weit weniger hoch als bei einem Champagner. Daher unterscheidet sich auch die Zielnote mit 79 bzw. 86 Punkten, welche die Proben später erreichen müssen

Dieselben Parameter und dieselbe Skala von null bis zwölf finden die Verkoster in ihren Excel-Dateien wieder. Nachdem die Verkoster die Weine verkostet und mittels Tastatur ihre Punktzahlen notiert haben, sieht der Panelleiter im Anschluss in der Datei, ob oder inwieweit die Probe vom vorher definierten Profil abweicht. Alle Zahlen landen später im Prüfbericht, den der Auftraggeber, der die Probe eingereicht hat, im Anschluss an die Verkostung

erhält. „Es gibt keinen Graubereich. Es gibt bei uns bestanden oder nicht bestanden. Wir geben keine Lieferfreigaben. Wir sagen nur ‚Das ist empfehlenswert‘ oder nicht“, erklärt Frens. Abweichungen von einem Punkt zur Zielnote lassen die Sensorikspezialisten noch durchgehen. Liegt die Bewertung einer Probe darunter, kommt die Konterprobe in die Nachverkostung. Reife- und Oxidationsnoten seien laut Frens die häufigsten Beanstandungen, weshalb ein Wein die Hürde nicht schaffe.

Reproduzierbarkeit ist ein zentrales Thema bei Sensetory. Intensive Schulungen für die Verkoster zielen darauf ab, reproduzierbare Ergebnisse zu liefern. Bei jeder Prüfung werden Produkte eingestreut, und es wird täglich anhand eines Monitorings überprüft, „ob die Panelisten, egal in welcher Konstellation, zu einem Ergebnis kommen, das sich in einem definierten Toleranzbereich bewegt“, so Frens. Die sensorischen Prüfungen anderer Labore basierten häufig auf einer beschreibenden Prüfung oder einer Prüfung nach einem einfachen Fünf-Punkte-Schema, so Frens.