Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 95 (2020)

Heft: [1]: Wohnen & Sinne

Artikel: Auf der Schokoladenseite

Autor: Papazoglou, Liza

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-919747

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

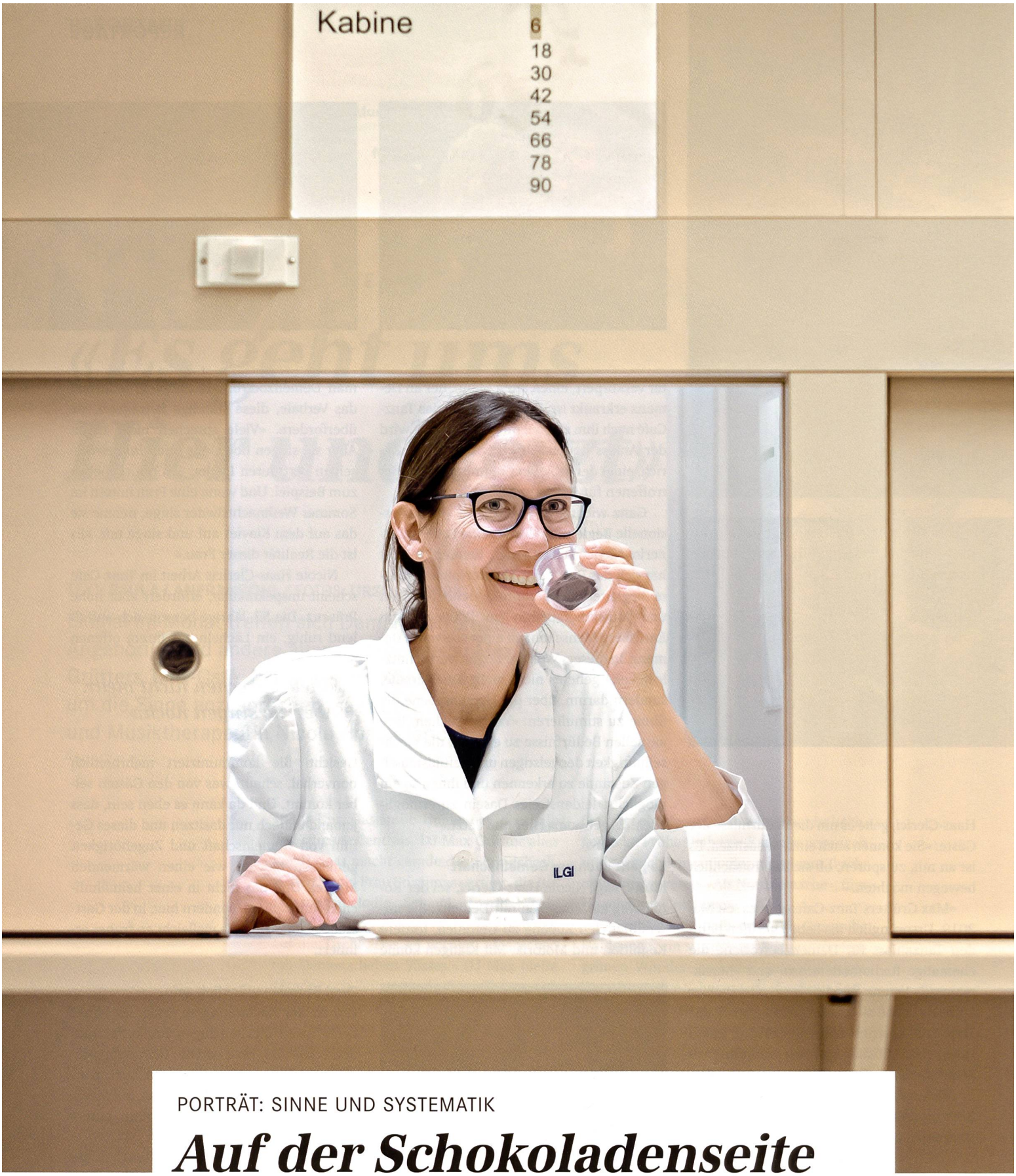
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



PORTRÄT: SINNE UND SYSTEMATIK

Auf der Schokoladenseite

TEXT: **LIZA PAPAZOGLOU** / FOTO: **MICHELE LIMINA**

Karin Chatelain hat einen Schoggi-Job. Und zwar wortwörtlich: Als Sensorikerin hat sie sich auf das Testen und Bewerten von Schokolade spezialisiert.

ZUR PERSON

Karin Chatelain (39) ist gelernte Drogistin und kam über ein Studium in Lebensmitteltechnologie zur Sensorik. In ihren Spezialgebieten Schokolade und Kaffee testet, forscht und unterrichtet sie. Sie ist Mitglied in internationalen Expertenpanels zur sensorischen Evaluation von Kakao und Schokolade.

Eigentlich ist alles da, was ein Bilderbuchschloss ausmacht: altehrwürdige Bauten mit Treppengiebel, lauschiger Innenhof mit riesigen Bäumen, prächtige Aussicht auf den Zürichsee. Viel von all dem hat Karin Chatelain allerdings nicht, wenn sie im Sensoriklabor des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Hochschule Wädenswil ihrer Arbeit nachgeht. Denn die zwölf Prüfkabinen, wo Degustationsprofis von Schokolade über Kaffee und Bier bis zu Olivenöl oder Brot alle möglichen Lebensmittel auf ihre Qualität hin beurteilen, befinden sich im Erdgeschoss des Schlosses Wädenswil, tief im Gebäudeinnern und fern jeglicher Ablenkung. Schliesslich sollen sich die Sensoriker in den winzigen, geruchsfreien und spartanisch ausgestatteten Testkabäuschen voll auf ihre Aufgabe konzentrieren, wenn sie im Auftrag von Firmen oder zu Forschungszwecken Getränke und Esswaren prüfen. Wichtig ist dies in erster Linie für die Produkteentwicklung, zu Qualitätskontrollen und für das Marketing.

Konzentration ist das A und O beim Testen. Das betont die 39-jährige Sensorikerin beim Rundgang durchs Labor. «Was wir hier machen, ist nicht einfach entspanntes Geniessen. Das merken auch die Teilnehmenden der Degustationskurse, die unser Institut anbietet.» Sie schmunzelt. «Spätestens nach einem halben Tag sind die meisten ziemlich geschafft und finden, das sei ganz schön anstrengend.» Die sensorische Analyse von Lebensmitteln nämlich erfolgt in definierten Schritten und mit klaren Regeln, die akribisch einzuhalten sind. Denn die Beurteilung von Eigenschaften und Qualität soll möglichst standardisiert, objektiv und vergleichbar sein, auch wenn sie über menschliche Sinne erfolgt. Deshalb werden Produktetests immer von Panels, also Prüfergruppen, mit mindestens zwölf bis 15 Expertinnen und Experten durchgeführt, die jeweils auf gemeinsame Referenzwerte «geeicht» werden – so, dass ein Konsens besteht etwa zur Skalierung der Bitterkeit oder zur Intensität gewisser Aromen. «Das ist wie ein Orchester, das man stimmen muss», sagt Karin Chatelain, die im Rahmen ihrer Tätigkeit am ILGI auch solche Panels konzipiert und betreut.

Sinne und Systematik

Karin Chatelain demonstriert, wie ein Test abläuft. «Das ist ähnlich wie bei einer Weindegustation. Als Erstes bewerten Sensoriker auch bei Schokolade das Äussere. Der Glanz sagt oft schon etwas über die Qualität oder Fehler aus», weiss sie. Mit geübten Bewegungen greift sie zum nummerierten Plastikschälchen, führt ein Schokoladenstück zur Nase, beisst vorsichtig eine Ecke ab. Beurteilt werden neben dem Geruch und den Textureigenschaften – wie hart ist der Biss, wie schmilzt die Schokolade, ist sie fein oder sandig? – natürlich vor allem Geschmack und Aromatik; blumig oder fruchtig kann Schokolade schmecken, aber auch würzig, malzig, nach Röstaromen oder nussig, oft komplex gemischt. Das alles wahrzunehmen und korrekt zu erfassen, erfordere eine gewisse Sensitivität, in erster Linie aber sehr viel Training. Und eben: höchste Konzentration. Auch erfahrene Profis führen deshalb nicht mehr als vier bis maximal sechs Proben hintereinander durch.

Der «Schoggi-Job» erfordert also viel Systematik und Disziplin. Karin Chatelain liebt ihn trotzdem. Dabei ist sie eher zufällig bei ihrem Spezialgebiet gelandet. Bereits als junge Frau hatte sie ein Flair für Naturwissenschaften und machte deshalb eine Lehre als Drogistin. «Der Beruf gefiel mir, doch ich wollte weitergehen.» Ihr Interesse für Chemie und Botanik führte sie zur Lebensmitteltechnologie, die sie von 2003 bis 2007 mit Vertiefung Ernährung an der Fachhochschule Wädenswil studierte. Mit ihrer Diplomarbeit kam sie dann buchstäblich auf den Geschmack beziehungsweise zur Sensorik: Sie befasste sich mit der Beschreibung von Kaffee. «Dort hat es mir den Ärmel reingezogen. Ich fand es sehr spannend, mich mit der Wahrnehmung und Analyse von sensorischen Empfindungen zu befassen und der Frage, wie man diese angemessen formulieren kann.»

Lizenz zum Testen

Seitdem hat Karin Chatelain die Sensorik nicht mehr losgelassen, vielmehr ist sie immer tiefer in das Gebiet eingetaucht. Dabei kam ihr zugute, dass sich das ILGI auf ausgewählte Lebensmittel spezialisiert hat und seit 2013 als einziges Hochschulinstitut im deutschsprachigen Raum Sensoriklizenzen für Schokolade vergibt. Mittlerweile zählt sie zu den Topexpertinnen zum Thema, unterrichtet dazu und leitet das hochschuleigene Fachpanel sowie das «Swiss Chocolate Panel», das Branchenpanel der Produzenten. Dabei befasst sie sich nicht nur mit dem fertigen Produkt, sondern erforscht auch, welche Faktoren bei Anbau und Verarbeitung die Qualität beeinflussen. «Das ist wie beim Musizieren, da muss alles zusammenstimmen.» Dass sie zu einem solchen Vergleich greift, ist kein Zufall: In der Zeit, die ihr neben ihrem 80-Prozent-Pensum an der Hochschule und als Mutter eines dreieinhalbjährigen Sohnes bleibt, spielt sie mit Leidenschaft Flamencogitarre.

Karin Chatelain reist regelmässig in Kakao-Anbauländer, wo sie Produzenten vor Ort sensibilisiert und ausbildet. Diesen Aspekt ihres Jobs schätzt sie besonders, weil sie dabei mit ganz unterschiedlichen Menschen in Kontakt kommt. «Schokolade ist ein mannigfaltiges Produkt. Geprägt wird es nicht nur von Rohstoffen und Verarbeitung, sondern auch von den Kulturen in den Herkunftsländern, dem Essen dort, den Wahrnehmungen und Assoziationen. Das finde ich faszinierend. Und es entwickelt sich laufend weiter.»

Nachhaltigkeit wird wichtiger

Die Forscherin kennt die aktuellen Trends und Herausforderungen. So werde etwa vermehrt dunkle Schokolade konsumiert, und unter dem Motto «Bean to bar» gebe es immer mehr Kleinanbieter, die auf Fairness, persönliche Produzentenbeziehungen, Qualität und Nachhaltigkeit setzten. «Das führt zu reineren, aber auch charaktervolleren Schokoladen mit mehr Schwankungen. So merkt man wieder, dass das ja ein Naturprodukt ist.» Auch gingen die Nachhaltigkeitsdiskussionen und die Klimafrage an ihrer Branche nicht spurlos vorbei – durchaus zu Recht, findet sie: «Wenn man bedenkt, wie und wo Wertschöpfung und Wertschätzung stattfinden, muss sich noch vieles ändern.» Die Arbeit wird ihr also nicht so schnell ausgehen.

Das ist auch gut so, denn auch nach über zehn Jahren Tätigkeit am ILGI ist der 39-Jährigen Schokolade keineswegs verleidet, im Gegenteil: «Ich habe grossen Spass daran!» Nur kürzlich hätte sie, nach einem besonders langen Testtag im Labor, auf ihren Geburtstagskuchen gerne verzichtet. Er war, mit besten Absichten von ihren Liebsten gebacken, aus Schokolade.