

Ritter besucht Salzbaron

FH-Professor und Förderverein Saline Gottesgabe planen Kooperation

Von Jules Vleugels in der MV am 4. Juli 2020

Rheine. Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten, oder anders gesagt: In der persönlichen Geschmacksfrage kann es kein „richtig“ oder „falsch“ geben; sie liegen jenseits aller Beweisbarkeit. Geschmack spielt in unserem Leben aber eine wichtige Rolle. Schon Neugeborene zeigen sich deutlich geschmacksorientiert. Etwas Süßes oder leicht Salziges auf der Zunge zaubert ein Lächeln hervor, Bitteres und Saures hingegen werden mit einer abweisenden Mimik erwidert. Damit wird der Grundstein für weiteres Geschmacksempfinden gelegt und in der heutigen Lebensmittelindustrie wird ständig versucht, den richtigen Geschmack des Kunden zu treffen. So hat auch die Firma Apetito ein Versuchslabor, in dem neue Speisen zusammengestellt werden. Mittels Geschmacksproben im betriebseigenen Restaurant wird getestet, wie gut der Geschmack der Kunden getroffen wurde, bevor das neue Gericht in die Produktionspalette aufgenommen wird.

Solche „Feldversuche“ werden aber stark von den begleitenden Umständen beeinflusst und müssen als nicht eindeutig eingestuft werden. Zunehmend befasst sich deshalb die Forschung damit, bei der Prüfung von Lebensmittel störende Faktoren auszuschließen und deren Wirkung auf unseren Sinnen objektiv zu beurteilen. Die verschiedenen Facetten dieser Wissenschaft fasst man zusammen unter dem Begriff „Sensorik“, sie ist das Bindeglied zwischen dem industriellen Produkt und der humanen Akzeptanz.

Auch an der FH Münster wird diese Studienrichtung geboten und hier gilt Prof. Dr. Guido Ritter als anerkannter „Oecotrophologe“. In einem Versuchslabor bietet er Studierenden bestmögliche Voraussetzungen für die praktische Anwendung der Studieninhalte: die Beschreibung und Beurteilung der sensorischen Einflüsse von Lebensmitteln auf unsere Gesicht-, Tast-, Geruchs-, Geschmacks- und Gehörsinn.

Zu Besuch in Bentlage wurde Professor Ritter gebührend vom Rheiner „Salzbaron“ empfangen und ausgiebig informiert. Ritter erkannte den historischen Wert der Saline Gottesgabe und sah ausgezeichnete Möglichkeiten, die im Lernlabor erworbenen Einsichten praxisorientiert anzuwenden. Salz wird im Lebensmittelbereich als dominanter Geschmacksgeber und -verstärker eingesetzt. Schade nur, dass dabei alle in den natürlichen Salzstätten enthaltenen und für den Körper wertvollen Spurenelemente chemisch entfernt werden. Das vom Förderverein gewonnene Salz dagegen ist naturbelassen und bildet somit eine optimale, zumal regionale, Grundlage für forschungsmäßige Versuche. Andererseits dürfte die Kooperation von Professor Ritter mit dem Förderverein, interessante Möglichkeiten bieten die im Frühjahr gestartete Vortragsreihe zum Thema „Salz ist gesund“, mit neuem Elan fortzusetzen.