

E-mail from Reading

Dear colleagues,

nachdem ich schon im Laufe meines Bachelor- und Masterstudiums zweimal die Gelegenheit hatte, Auslandserfahrungen zu sammeln (Lund und Berlin), hat mich jetzt zum dritten Mal das Fernweh gepackt. Im Rahmen von Erasmus+ kann ich gerade an einem dreiwöchigen Flavouristentraining an der University of Reading, UK, teilnehmen. In anderen Worten: Ich mache einen Crashkurs über das Aromatisieren von Lebensmitteln. In den letzten zwei Wochen haben wir verschiedene Rohmaterialien kennengelernt, die in Erfrischungsgetränken, Knabbersnacks oder auch Fertigprodukten wie Suppenwürfeln eingesetzt werden, um für den nötigen Geschmack zu sorgen. Obwohl Aromen meist erst ganz am Schluss der Zutatenliste in Lebensmitteln zu finden sind, haben sie einen sehr großen Einfluss auf unser Geschmackserlebnis. Die Nase ist ein sehr feines Organ, oft erkennt man ein Lebensmittel schon am Geruch. Daher kann man auch verschiedene Geschmacksrichtungen in einem Getränk oder in Chips kreieren.

Warum braucht man „künstliches“ Aroma? Würde man jährlich alle Erdbeeren weltweit zu Erdbeereis verarbeiten und ab Jahresbeginn verkaufen, wäre es schon ab Februar ausverkauft. Es gibt also eine große Nachfrage nach Aromastoffen und man muss diese sehr geschickt kombinieren und an das Produkt anpassen.

Wenn der Kurs vorbei ist, gehen meine Kolleg*innen und ich meistens gemeinsam abendessen und genießen die große Auswahl an internationalen Restaurants in England. Reading ist eine gemütliche englische Kleinstadt, die bald sogar mit dem Metronetz von London verbunden werden soll. Wir sind direkt am Campus untergebracht, der wie ein kleiner Park angelegt ist. Man fühlt sich schnell wohl, da ein kleiner See in der Nähe zum Spaziergehen einlädt und ein von Studierenden geführtes Pub neben klassischen Pubspezialitäten auch eine Vielzahl von Getränken zu leistbaren Preisen im Angebot hat.

An den Wochenenden habe ich Freunde in Oxford und London getroffen und die Seele baumeln lassen. Obwohl ich London nun schon zum fünften Mal besuche, verliert es nie seinen Reiz. Die unterschiedlichen Viertel und die ikonischen Wolkenkratzer sind immer wieder ein Erlebnis.

Diese Woche sollen wir noch daran arbeiten, unsere eigenen „Flavourings“ zu kreieren. Das steht im vollen Kontrast zu meiner üblichen Tätigkeit an der TU Graz, wo ich normalerweise Aromen in ihre einzelnen Stoffe auftrenne und analysiere. Aber es gibt natürlich für alles ein erstes Mal.

Warm greetings from Reading,
Niklas Pontesegger
(Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie)



Ein Drehort aus der „Harry Potter“-Filmreihe in Oxford.



Hier stelle ich gerade einen „Chicken and herbs“-Geschmack für Chips zusammen.



Rohstoffe für Chipsaromen.



Meine Kolleg*innen und ich beim Streichelzoo am Unicampus.



Eine Vorlesung über die Bildung von Aromastoffen.