

Wie lässt sich der Geschmack einer Landschaft festhalten?

Erfahrungen zum Umgang
mit der Aromenvielfalt der Mittelrheinkirschen



Grundwissen

Rezepte

Das perfekte Menü



Grundwissen

Wie lässt sich der Geschmack einer Landschaft festhalten?

Relativität des Geschmacksempfindens



- **Angeborene / erlernte Sinneswahrnehmung**
- **Vorlieben / Erfahrungsmuster**
- **Alter / Handycaps / Krankheit**
- **Hungergefühl / Mundhygiene / Zutaten**
- **Psyche (Gewöhnung, Stimmung, Erwartung, Anblick)**
- **Umgebung / Sprache**

Der Geschmack von Kirschen im Wandel



Kirschen für die Könige



Harte Arbeit für das Volk



fast- /slow foot



Sommerfrische

Attraktivität

Verlockung

Frühling

Reinheit

Vergänglich

Einflußfaktoren auf die Geschmacksqualität



- Sorte
- Reifezustand
- Klima
- Lage
- Baumgesundheit
- Lagerung
- Verarbeitung





Rezepte

**Wie lässt sich der Geschmack
einer Landschaft festhalten?**

Meilensteine im Projekt Mittelrheinkirschen



Flurbereinigungsverfahren Filsen und Gründung AK MRK (seit 2008)

Sortenerfassung- und sicherung im Welterbegebiet (seit 2009)

Vermehrung und Verkauf (seit 2010)

Langfristige Projekträgerschaft u. Planung durch Zweckverband (seit 2012)

Sortenerhaltungsgärten Braubach (seit 2012) und Filsen (seit 2015)

Veranstaltungen und Presse (u. a. Blindverkostung seit 2010, BUGA 2011)

Sortenmonitoring (seit 2015)

Regionalplanung und Tourismusprojekte (seit 2012)

Spezialitätenmarke Mittelrheinkirschen (i.V.)

Dem Geschmack auf der Spur Rezept: Verkostung

„Tagesbestenliste der Mittelrheinkirschen“ – BUGA 2011 - Koblenz



500 Testpersonen

Hitliste (Frühkirschen):

1. *Burlat* 
2. *Früheste der Mark* 
3. *Geisepitter* 
4. *Kassins Frühe* 

Sorten -Entscheidung:

1. Intensive Süße
2. Größe
3. Dunkle Farbe

Dem Geschmack auf der Spur Rezept: Gourmet-Essen Mittelrheinkirschen

„Mittelrheinmomente“ - Weinhotel Landsknecht St. Goar – Juni 2014



34 Testpersonen



4-Gänge Menü

SIE (Blind-) VERKOSTEN:

- neun Sorten der Mittelrheinkirsche
- in drei verschiedenen Verarbeitungsstufen (frisch, gekocht, getrocknet)

SIE WERDEN EINGEFÜHRT:

- in die bundesweit einmalige Sortenvielfalt
- in die Neue Kirsch- Kultur
- in die Kirsch- Sensorik

SIE LERNEN:

- die Geschmacksunterschiede der Sorten in verschiedenen Verarbeitungsformen zu unterscheiden
- die Einsatzmöglichkeiten der Sorten in der Küche .

SIE ERHALTEN:




- Rezepte
- Sortensteckbriefe
- Bezugsmöglichkeiten für Sortenbäume der MRK



Wein und Kirschen

Dem Geschmack auf der Spur Gourmet-Essen Mittelrheinkirschen

Ergebnis Blindverkostung

Weinhotel Landsknecht 2014		Schneidersche Knorpelki 					Spanische vom Mittelrhein  R					Simonis  R							
Bewertungsschwerpunkte (Anzahl der Testpersonen)		schwach → stark					schwach → stark					schwach → stark							
Farbe	ansprechend			2	6	10	7	3	2	4	10	3	2		4	9	3	4	5
Form	ästhetisch	1		3	13	8	4	8	8	2	2	1	2	6	7	5	4		
Fruchtfleisch	weich → fest			3	8	6	5		1	5	9	9	1	6	3	7	2	2	3
Mundgefühl	wässrig	4	5	6	5	4		3	9	4	6	2		5	5	5	4	1	3
Grundgeschmack	süß	2	5	4	4	4	1	2	5	8	4	5		2	5	6	2	4	
	sauer	4	4	4	3	2	1	3	3	5	3			5	6	2	1	2	
	bitter	8	3	1	1			3	5	3	2	2		5	4	2			
Aromenoten	fruchtig / spritzig		1	3	9	9	1	3	1	6	6	3	2	4	4	4	2	6	1
	würzig	4	3	5	6			3	3	4	5	4	1	4	2	6	1	3	2
	Bittermandel	10	4	1				6	4	2	2	1		6	2	4			
	Nachgeschmack	6	5	5	3			4	4	3	3	3	1	5	1	4	4	3	2
Gesamurteil	überraschend	2	5	4	3	4	1	3	2	6	3	2	3	2	5	2	3	2	2
	kräftig / intensiv	2	4	4	6	4	2	2	2	6	6	4	1	2	4	3	3	3	3
	gerne wieder probieren	1	3	3	2	5	7	4	3	2	4	2		4	2	2	2	5	3

1. Platz

3. Platz

2. Platz

Sorten -Entscheidung

- Frischkirschen:
Größe - Farbe - Süße
- Kochkirschen:
*Farbe; Zucker-Säure;
Nachgeschmack*
- Trockenkirschen:
*Kirscharoma; Säure;
Geschmacksentwicklung*

Geschmacksempfinden

- Vorerfahrung/ Alter
- Erlerner Geschmack
- Gutes tun!
(Sortenrettung)

Trockenkirschen (Bewertung Weinsensorker)

Sorte	Geschmack
Gelsepitter Regionalsorte	hell und fruchtig
Kassins Frühe	zickant aromatisch
Perle von Eilsen Rarität, Regionalsorte	sart und süß
Schneiders Späte Knorpel	schwerer süß
Souvenir de Charmes	ausgewogene Harmonie
Spanische Regionalsorte	Zwischenstufe der Kirschen
Van	kegeln Kraft
Diemitzer Amarelle	anregend sauerlich
Heimanns Rubin	zitrönig herb
Koröser Weichsel	Eibzweigmelbrom
Minister von Posiblejki Rarität	Intensiver Genuss





Aromarad Kirschen (Agroscope Schweiz)

Dem Geschmack auf der Spur Beispiele geschmacklicher Beschreibungen von Kirschsornten

Nr. B 1 „Bolaga“ (LB)

Rotbraune bis schwarze Herzkirsche mit färbendem Saft

Baum	<p>Ort: Breitenbrunn Geschätztes Alter: 50 Jahre Standraum/Lage: Hang Untermaßzung: Wiese Kronenform: flachkugelig Wuchsform: überhängend Veredlungshöhe: Stammmitte Ausprägung der Veredlung: wenig Schnitt: alt und fachgerecht, Totholz 10 %, Schäden: leichter Gummifluss und Baumkrebs Stammumfang: 207 cm, Stammhöhe: 160 cm Gesamleindruck: mittelmäßig Behang: mittel Blatt: langgezogenes mittelbreites Blatt mit einer feinen Zählung, doppelt gezähnt Blattstiel: grünlich-rot gefärbter Stiel mit ein bis zwei rotgefärbte Blättdrüsen</p>	
Frucht	<p>Form der Frucht: herzförmig Farbe der Haut: schwarz Fruchtgröße L/B/D: sehr klein 17,33 / 17,26 / 15,26 mm Fruchtgewicht: MW 3,2 g (sehr leicht) Form der Stielseite: stark geschultert Position des Stempelunktes: in Grubchen Größe des Stempelunktes: mittel Farbe des Fruchtfleisches: dunkelrot Saftfarbe: rot Stiellänge: MW 42 mm (mittellang) Reifezeit: 1. KW (23.5.2012)</p>	
Stein	<p>Form des Steines (seitlich): zugespitzt Form des Steines (bauchseits): schmal elliptisch Spitzchen des Steines: gerade Steingewicht: MW 0,24 g (mittelschwer) Steinanteil: MW 7,5 % (sehr groß) Von der Seite betrachtet tropfenförmig spitz</p>	
Fruchtfleisch und Geschmack		
<p>Fleisch bis violett gefärbt (vollreif fast schwarz) mit einer feinen Aderung und weichem bis halbfestem Fruchtfleisch, saftige Früchte mit intensiv blutrot bis leicht lila gefärbten Saft, gut steinlösend. Leicht bis mittel starker säuerlich angenehmer Geschmack, fein aromatisch, zart bitterer bis herber Beigeschmack, saftig schmeckend, Stein fühlt sich sehr glatt auf der Zunge an, später geerntete Früchte schmecken intensiv süß.</p>		

Bolaga (Neusiedler See, Regionalsorte):

- leicht bis mittel stark säuerlich angenehmer Geschmack
- fein aromatisch
- zart bitter bis herber Beigeschmack
- saftig schmeckend

Kesterter Schwarze

(Mittelrheinkirschen, Regionalsorte):

- aromatisch
- sehr süß
- mit viel Säure
- leichtes Bittermandelaroma

Dem Geschmack auf der Spur Rezept: Genusswanderung

SWR- Dreharbeiten „Essgeschichten“ in Filsen – Juni 2015





















13 Testpersonen

- Wir wandern durch die Kirschhaine
- Unser Ziel ist eine romantisch gelegene Probierstation
- Wir pflücken Kirschen
- Wir besuchen die neuen Bäume der Mittelrheinkirschen
- Zum Schluss spucken wir Kirschsteine auf der Weitspuckanlage

Beurteilung:

- sehr hoher Spaßfaktor
- sehr Familien- und Kinder freundlich
- gute Aufnahmefähigkeit
(Früchte und Produkte habe eine Geschichte!)
- Geschmacksempfinden auf hohem Niveau
- „Kirschen vom Baum schmecken immer am besten“ !
- sehr einprägsames Erlebnis mit allen Sinnen !
- „Wir müssen diese Sorten retten !“

Dem Geschmack auf der Spur Veranstaltungstypen im Vergleich

	<i>Verkostung</i>	<i>Gourmet-Essen</i>	<i>Geschmackswanderung</i>
<i>Anzahl Personen</i>			
<i>Erlebnis</i>			
<i>Ambiente</i>			
<i>Projektvermittlung</i>			
<i>Sortenunterschiede</i>			
<i>Nachhaltigkeit / Biodiv.</i>			

Marktplatz

Angebote zum probieren:

Saisonal: Kirschwochen bei den Welterbegastgebern,
Gourmet- Veranstaltungen, Straßenverkauf,
Kirschbüttenwanderung, Kirschengenusswanderung,
Kirschenfest, Naschbäume

Ganzjährig: Kirschprodukte, Kirschmenüs

Nachfrage:

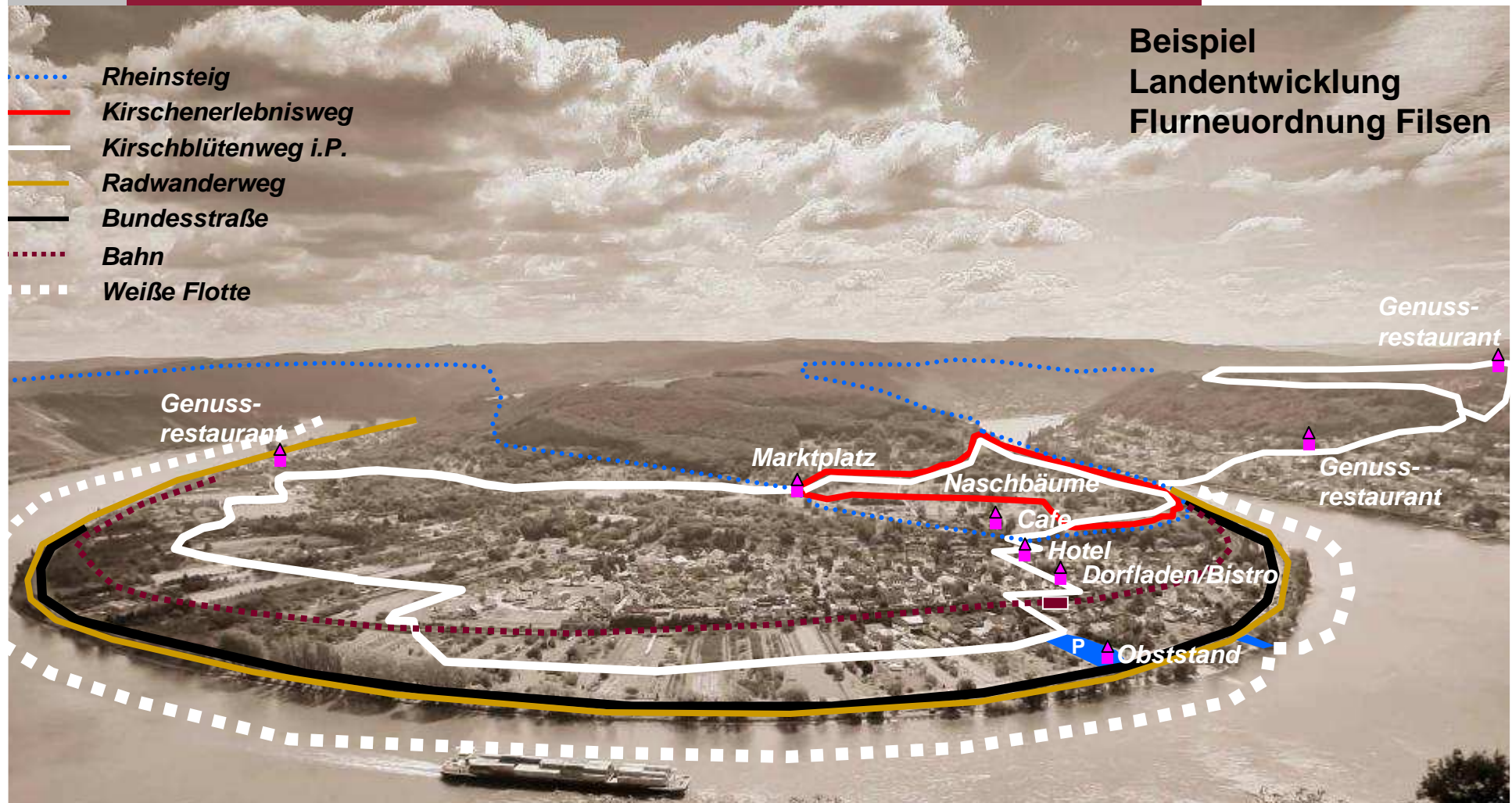
Wo kann ich die Sortenbäume kaufen
und welche Sorte für meinen Ort? (Identität)

Wo kann ich die Produkte kaufen?
(Welterbe-Produkte mit Geschichte und hoher Qualität)

Wo stehen die alten Sortenbäume?
(Geschichte erleben)



Gestaltung der Landschaft - Geschmack erleben





**Das
perfekte
Menü**

**Wie lässt sich der Geschmack
einer Landschaft festhalten?**

1. Gang - Vorfreude

- **Professionelle Präsentation**

Lust auf mehr,
Entdeckergefühl erzeugen
leicht zu finden,
Aufnahme in die zentrale Tourismuswerbung,
Informationsbedürfnisse an die Zielgruppen anpassen,
klare thematische Inhalte

- **Versprechen, die man halten kann!**

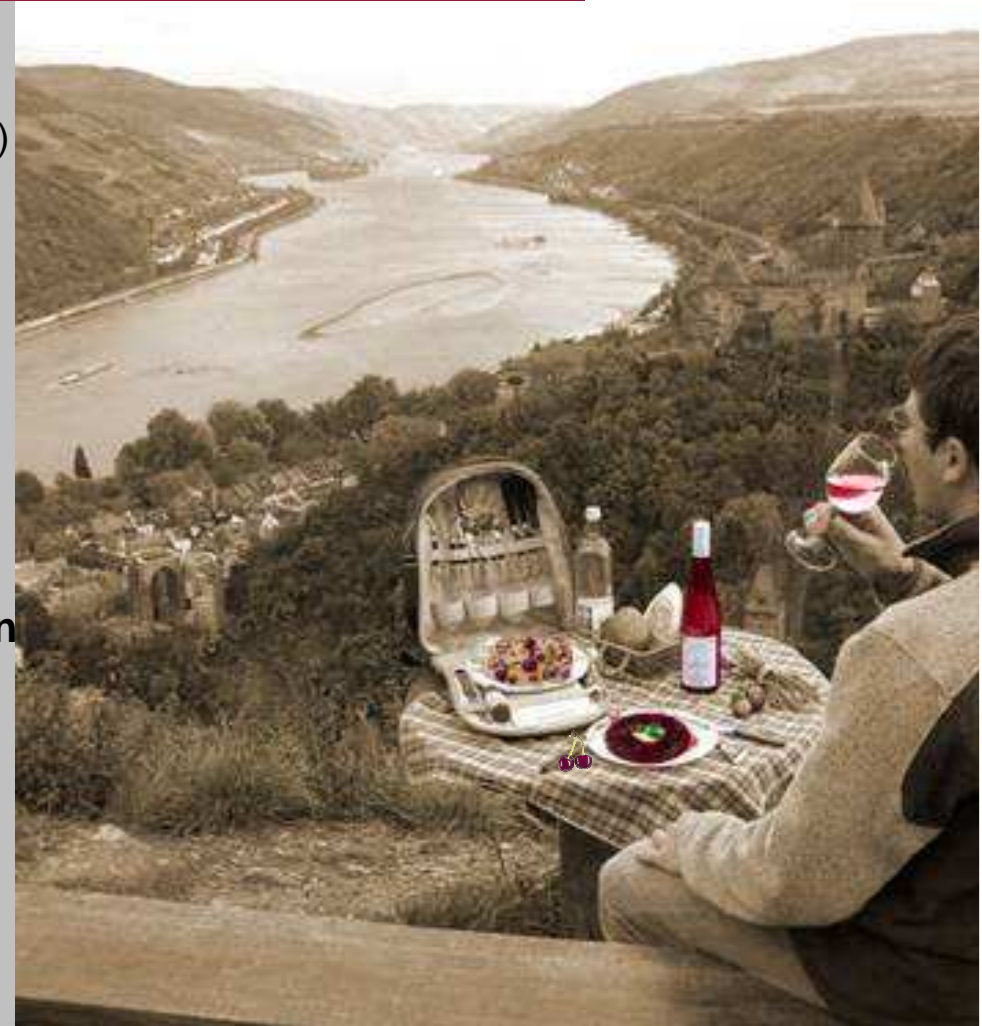
„Kirschen nicht zu hoch hängen!“
„Kirsche im Dorf lassen!“
Überprüfbarkeit



**Wie lässt sich der Geschmack
einer Landschaft festhalten?**

2. Gang - unvergessliche Momente

- **Erlebnis mit möglichst vielen Sinnen**
(Beachtung der Relativität d. Geschmacksempfindens)
- **Bestimmung geeigneter „Front- Sorten“**
(„Vielfalt kann man sich nicht merken“)
- **exklusive Produktnamen**
(u.a. mit Ortsbezug)
- **Zusammenstellung der Sortenangebote**
(Sortenrein, Sortenmisch, Sortenmasse)
- **hohe Qualität der Produkte/ Veranstaltungen**
(u. a. innovativ, hochpreisig, begrenzt)
- **„Kopfnote“**
(LOKAL, REGIONAL, BIODIVERSITÄT, BIO)
- **geeignete Geschmackspartner**
- **geeignete Geschmacksvermittler**



3. Gang – Orientierung

- **Wegweiser**
(Übersichtskarte, Hinweisschild, Themenauswahl, Wort-Bildmarke, Anlaufstelle, Galionsfiguren, Flyer, Internet, Reiseführer)
- **Erlebnis-Orte**
(Wohlfühlort, Attraktion, Erreichbarkeit, Probiestation)
- **Sorten-, Produkt- und Einkaufsführer**
(evtl. eigene Spezialitätenmarke, Ports of sales)
- **Vielfalt der touristischen Angebote**
(Vernetzung, Dauer u. Art d. Nutzung,
- **Geschmacksschulung**
(Bestimmung, Benennung und Philosophie)
- **Angebote im Jahresverlauf**
(Produktveredelung, Haltbarmachung, Themen)
- **Sichtbar in der Landschaft**
(Eyecatcher, Gesamtkulisse, „Rhein“blicke)

Wie lässt sich der Geschmack einer Landschaft festhalten?



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !

unvergesslich ...

Perle von Filsen

Kesterter Schwarze

Bopparder Krächer

Mittelrheinkirschen

