

Donnerstag, 22. März 2012 12:56 Uhr

URL: <http://www.wiesbadener-tagblatt.de/region/rheingau/geisenheim/10196682.htm>

Wiesbadener Tagblatt

GEISENHEIM

„Apfel, Traube, Heidelbeer“

07.02.2011 - GEISENHEIM

Von *Thorsten Stötzer*

SENSORIK Schüler helfen als Tester mit, gesunde und beliebte Getränke zu entwickeln

Für einen Moment herrscht im Sensorikraum der Forschungsanstalt Geisenheim eine Stimmung wie auf dem Fußballplatz. „Apfel-Traube-Heidelbeer“, skandiert lachend eine Gruppe Sechstklässler der St. Ursula-Schule. Damit würdigen die Kinder ihren Favoriten unter den Fruchtsäften, die sie seit einem Jahr regelmäßig ein Mal im Monat zum Wohle der Wissenschaft trinken.

Die Sechstklässler sind ebenso wie die Oberstufenschüler aus der Geisenheimer Rheingauschule wichtige Akteure bei einem Projekt, in dem ein ebenso gesunder wie bei der Zielgruppe beliebter Fruchtsaft kreiert werden soll. Fünf eigens hergestellte Saft-Mischungen sowie drei Traubensäfte aus dem Handel füllen an diesem Morgen die Stielgläser im Sensorikraum der Forschungsanstalt, erklärt die Projektleiterin Bettina Fröhling.

Die Schüler stellen sich dabei einer Blindverkostung; sie wissen nicht, dass beispielsweise eine Probe aus Säften von Trauben und schwarzen Möhren im Verhältnis 80:20 besteht. „Lecker“ oder „geil“ sagt der eine oder die andere zwischendurch. Ansonsten geht es wissenschaftlich genau zu. An jedem Arbeitsplatz liegen Bewertungsbögen mit einer Skala, deren neun Kästchen von „sehr schlecht“ bis „sehr gut“ reichen.

Die Kategorien Gesamteindruck, Geschmack, Geruch, Farbe, Mundgefühl, Süße, Säure und Fruchtigkeit sind auszufüllen. Die Gymnasiasten gehen routiniert vor, beißen in die bereit gelegten Brötchen und zeichnen Kreuzchen ein. „Es ist eigentlich ganz leicht“, meint der zwölfjährige Jan Beck. Überwiegend schimmert es dunkel in den Gläsern vor ihm, denn „wir interessieren uns hauptsächlich für rote Farbstoffe“, sagt Fröhling.

Diese „Anthocyane“ seien in der Gruppe der Phenole noch am wenigsten erforscht und mit Hoffnungen verbunden. So gebe es Ansätze, dass sie durch ihre „antioxidative Wirkung“ das Risiko von Entzündungs- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vermindern können. Was Fröhling jetzt mithilfe der Schüler untersucht, soll in ihre Doktorarbeit einfließen. Erste Ergebnisse liegen mittlerweile vor.

Demnach haben Rheingauer Kinder keine anderen Vorlieben als ihre Altersgenossen in Dortmund. Süßes wird bevorzugt, so kam der gesanglich gefeierte Saft aus Äpfeln, Trauben und Heidelbeeren immer am besten an, während ein Apfel-Heidelbeer-Smoothie (Ganzfruchtgetränk) am schlechtesten abschnitt. „Möhrensäfte sind nicht so euer Ding“, stellt Fröhling weiterhin fest.

Die Schüler bestätigen das. Jan Beck trinkt zu Hause fast nur Säfte, meist aus Orangen, aber „von Karotten nur manche“. Kirsche und Apfel bevorzugen Sebastian Kühn und David Jolie. „Gemüse nicht so“, räumen sie ein, denn es schmecke „halb neutral“. Fröhling setzt allerdings auf Gemüse im Saft, führt es doch dazu, dass Verbraucher weniger Zucker und Kalorien aufnehmen als sonst.



Geisenheimer Schüler geben Projektleiterin Bettina Fröhling Hinweise auf die Beliebtheit der Saftkreationen. Foto: RMB / Heinz Margielsky

KOOPERATION

Bei dem Projekt kooperiert die Forschungsanstalt mit dem Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund, dem Max-Rubner-Institut in Karlsruhe und dem Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen. In Geisenheim ist das Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung zuständig, das Helmut Dietrich leitet.