

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Februar 2020

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------------|
| Turne bis zur Urne <i>Deutschlands bekanntesten Turn-Omis feiern reihenweise Erfolge</i> | Seite 2 |
| Mit Klimaschutz punkten <i>Weight Watchers als Vorbild: Wie ein Bremer per Punktesystem das Klima schützen will</i> | Seite 7 |
| Schokolade mit Kaviar <i>Lebensmitteltechnologin experimentiert mit geschmacklichen Überraschungen</i> | Seite 13 |

Ein Dienst von Journalisten für Journalisten

Der Pressedienst aus dem Bundesland Bremen arbeitet ähnlich wie ein Korrespondentenbüro. Bereits seit Juli 2008 berichtet er monatlich über Menschen und Geschichten aus den Städten Bremen und Bremerhaven. Die Autorenstücke werden um rechtfreies Bildmaterial ergänzt. Alle Artikel unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/startseite/presse/pressedienst>



4.2.2020 - Janet Binder

Turne bis zur Urne

Zusammen sind sie 160 Jahre alt: Rosi Wahl und Renate Recknagel gehören zu den ältesten Turnerinnen in Deutschland. Ans Aufhören denken sie nicht, im Gegenteil. Für 2022 haben die beiden Bremerinnen einen besonderen Plan.



Roswitha Wahl (links) und Renate Recknagel bekommen häufig Komplimente – für ihre sportlichen Leistungen und für ihr Aussehen.
© WFB/Jens Lehmkühler

Kopfstand? Eine ihrer leichtesten Übungen. Handstand am Barren? Spagat auf der Turnbank? Kein Problem. „Salto und Flicflac machen wir nicht mehr“, sagt Roswita Wahl und lacht. „Aus dem Alter sind wir raus.“ Die Bremerin ist 82 Jahre alt, und genauso wie ihre beste Freundin Renate Recknagel (78) tritt sie regelmäßig bei den Deutschen Seniorenmeisterschaften im Turnen in den Disziplinen Boden, Reck, Barren und Bank an. Einen der vorderen Plätze räumen sie dabei immer ab. Aufmerksamkeit ist ihnen stets sicher. Denn sie gehören zu den ältesten aktiven Turnerinnen in Deutschland. Ihr Lebensmotto folgt dem Turner-Leitspruch: „Von der Wiege bis zur Urne, turne, turne, turne.“ Auch in diesem Jahr werden sie bei den Deutschen Seniorenmeisterschaften dabei sein.

Standing Ovations von Dieter Bohlen und Co.

Bundesweit bekannt geworden sind die beiden Bremerinnen allerdings nicht mit ihren Einzelwettkämpfen, sondern als Synchron-Turnerinnen „Rosi und Renate“. Zweimal schon waren sie in der Fernsehsendung „Das Supertalent“ zu sehen, das erste Mal 2007. Sie lösten damals



Begeisterung und Bewunderung mit ihrer Darbietung auf zwei Turnbänken aus. „Wir kamen unter die zehn Finalisten“, erzählt Renate Recknagel. 2018 wollten sie es noch einmal wissen. „Die Sendung wurde in Bremen aufgezeichnet, da sind wir einfach mit dem Fahrrad vorbeigefahren und haben uns angemeldet“, erinnert sich Roswitha Wahl. „Die wussten sogar noch, wer wir waren und zu welcher Musik wir 2007 geturnt haben.“ In der TV-Show präsentierten sie Dieter Bohlen und seinen Jury-Kollegen dann einen Auftritt am Barren. „Wir haben Standing Ovationen von der Jury und von den Zuschauern bekommen.“



Vorbereitungen am Reck: Regelmäßig treten die beiden Seniorinnen auf. Auch bei Wettkämpfen sind sie dabei, dann allerdings jede für sich. © WFB/Jens Lehmkühler

Seit Jahrzehnten ist Rosi Wahl Trainerin beim Sportverein Bremen 1860

In eine Stadt am anderen Ende von Deutschland wären sie für ihre Bewerbung zur Teilnahme an der Fernsehsendung wohl nicht extra angereist. Denn dann hätte Rosi Wahl ihre Kurse ausfallen lassen müssen; sie leitet mehrere Sportgruppen. Die 82-jährige Großmutter von zwei Enkelkindern arbeitet seit Jahrzehnten als Übungsleiterin beim Sportverein Bremen 1860. Es ist der Verein, bei dem sie schon als Kind geturnt hat und wo sich die beiden Freundinnen als Erwachsene kennengelernt haben.

Als Jugendliche war Renate Recknagel zehn Jahre Landesmeisterin

Renate Recknagel turnt ebenfalls von klein auf, kam aber erst später zu Bremen 1860. Sie wurde als Jugendliche zehn Jahre hintereinander Bremer Landesmeisterin im Turnen. „Dann habe ich mit den Wettkämpfen aufgehört, das war ja damals so, wenn man ein bestimmtes Alter erreicht hat“, sagt sie. Mit Mitte 20 erwarb sie ihre Fachlizenz als Kunstturntrainerin und unterrichtete 20 Jahre Kinder bei



Bremen 1860. Eins der Mädchen war die damals fünfjährige Tochter von Roswitha Wahl, die damals ebenfalls schon Trainerin bei Bremen 1860 war. „Das war vor 46 Jahren. Seit der Zeit sind wir Freundinnen“, erzählt Renate Recknagel.



Renate Recknagel turnt seit Kindesbeinen an. Zehn Jahre lang war sie Bremer Landesmeisterin. Dann hörte sie auf – und fing erst wieder mit Ende 50 an. © WFB/Jens Lehmkuhler

Mit Ende 50 wollten es beide noch einmal wissen

Während Roswitha Wahl dem Turnen treu blieb und weiter bei Bremen 1860 unterrichtete, konzentrierte sich Renate Recknagel zehn Jahre aufs Tennisspielen. Beide kümmerten sich damals aber vor allem auch um ihre Familien. Erst mit 57 und 59 Jahren – als die Kinder längst groß waren – überkam beide die Lust, gemeinsam in der Kunstturnhalle des Vereins zu trainieren. „Ich war völlig aus der Übung“, erinnert sich Renate Recknagel. „Bei der ersten Rolle vorwärts habe ich Sterne gesehen.“ Davon ließ sie sich jedoch nicht beirren, im Gegenteil: Ihr Ehrgeiz war geweckt. Eine frühere Erfahrung hatte ihr gezeigt, dass auch im Alter noch Wünsche erfüllt werden können. „Ich habe mit Mitte 40 noch Blockflöte gelernt. Das war immer ein Traum von mir. Als Kind hatten meine Eltern kein Geld dafür.“ Sechs Jahre nahm sie Flötenunterricht.

Gleich beim ersten Wettbewerb Gold und Silber geholt

Als beide merkten, dass sie Fortschritte in der Kunstturnhalle machten, wollten sie es wissen: Sie trainierten die nötigen Pflichtübungen, um 1998 beim Deutschen Turnfest in München mitzumachen. „Ich war 58 Jahre und turnte in der Altersklasse 55 bis 59 Jahre. Rosi war 60 Jahre alt und turnte in der Altersklasse 60 bis 64 Jahre“, erinnert sich Renate Recknagel. Ihr hartes Training wurde von

Erfolg gekrönt: Renate erreichte Gold, Rosi belegte den zweiten Platz. Ihre Turn-Leidenschaft war wieder entfacht. „Es hat so einen Spaß gemacht.“

Sie sehen ein bisschen aus wie Zwillinge

Um den Spaßfaktor weiter zu erhöhen, kam den beiden die Idee, eine Synchron-Kür einzustudieren. „Wir wollten etwas gemeinsam auf die Bühne bringen.“ Jeden Tag gingen sie in die Turnhalle, bekamen sich dabei auch manches Mal in die Haare. Am Ende stand eine elegante Synchron-Kür auf zwei Turnbänken. Im Jahr 2005 - mit 64 und 67 Jahren - präsentierten sie diese als Showeinlage auf dem Deutschen Turnfest in Berlin. Es wurde ein voller Erfolg. Dass sie beide mit 1,60 Meter gleich groß sind und fast wie Zwillinge aussehen, trug mit dazu bei.

„Hat sogar Dieter Bohlen gesagt: ‚diese Beine!‘“

Seitdem kämpfen die beiden nicht nur jede für sich auf Deutschen Seniorenmeisterschaften und belegen dort regelmäßig einen der ersten Plätze, sondern präsentieren auch ihre Shows; so wie jüngst auf Norddeutschlands größter Sportgala „Sport und Schau“ in Verden mit 8000 Zuschauern. Demnächst sind die beiden Großmütter bei der Gala des Landessportfestes in Oldenburg zu sehen. „Unseres Wissens sind wir weltweit die Ältesten mit solch einer Show“, betont Renate Recknagel. Ihr Alter sieht man ihnen nur bedingt an. Für ihre jugendlichen Beine bekommen sie jedenfalls häufig Komplimente. „Hat sogar Dieter Bohlen gesagt: ‚diese Beine!‘.“



Roswitha Wahl und Renate Recknagel wollen es in zwei Jahren noch einmal bei „Das Supertalent“ versuchen. 2007 kamen sie unter die zehn Finalisten. © WFB/Jens Lehmkuhler

„Wir sind fit wie ein Turnschuh“

Ernsthafte gesundheitliche Probleme kennen beide nicht. Deshalb haben sie sich auch überlegt, dass sie im Jahr 2022 ein drittes Mal beim „Supertalent“ antreten könnten. „Wenn ich 80 bin, versuchen wir es nochmal mit Synchronturnen auf einer Bank“, sagt Renate Recknagel, die ebenfalls zwei Enkelkinder hat. Die Frage nach dem Warum erübrigt sich: „Wir sind fit wie ein Turnschuh“, lacht Roswitha Wahl.

Pressekontakt:

Bremen 1860, Tel.: 0421 211860, E-Mail: info@bremen1860.de

Autorin: Janet Binder

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Seite unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/lebensqualitaet/turnen-bremen-renate-recknagel-rosi-wahl>

Bilddownload

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

[Foto 1: Roswitha Wahl \(links\) und Renate Recknagel © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 2: Vorbereitungen am Reck: Roswitha Wahl und Renate Recknagel © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 3: Renate Recknagel turnt seit Kindesbeinen an. Jetzt ist sie 78. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 4: Roswitha Wahl und Renate Recknagel wollen es in zwei Jahren noch einmal bei „Das Supertalent“ versuchen. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

13.2.2020 - Janet Binder

Mit Klimaschutz punkten

Mit dem Klimaschutz ist das so eine Sache. Jeder weiß, dass er notwendig ist. Nur: Wie kann ich dazu beitragen? Muss ich jetzt vegan essen? Antworten darauf gibt das Pilotprojekt „Klimaschutz For All“ in Bremen, das sich am Modell der Weight Watchers orientiert.



Auf die Waage: Francesca Jung ermittelt zusammen mit Uli Wischnath mithilfe von Themen-Dosen ihren ungefähren jährlichen CO₂-Verbrauch. © WFB/Jens Lehmkuhler

Francesca Jung wägt das Gewicht einer weißer Plastikdose mit einer Hand ab. Im Vergleich zu den anderen Behältern, die vor ihr auf dem Tisch stehen, ist diese mittelgroß und mittelschwer. Sie symbolisiert ihre Wohnverhältnisse: „Altbau vor 1985, voll saniert, 45 m² pro Person“ steht auf dem roten Deckel. Auf der Rückseite der Dose befindet sich der damit verbundene jährliche Verbrauch an Kohlendioxid (CO₂): 3,3 Tonnen. Die Wohnung, in der die Bremerin mit ihrem Mann lebt, ist zwar unsaniert, dafür heizt sie aber sparsam. „Dann kommt der Wert ungefähr hin“, sagt Uli Wischnath, der die Gefäße für sein Projekt [„Klimaschutz For All“](#) beschriftet und mit Sand befüllt hat.

„Überregionales Interesse ist da“

Die Dosen sind klimarelevanten Themen wie Wohnen, Mobilität oder Ernährung gewidmet. Ein Behälter nach dem anderen wandert auf eine Waage. Das Experiment soll Francesca Jung



verdeutlichen, wie hoch die Menge an CO₂-Emissionen ist, die durch ihren Konsum pro Jahr entstehen. Exakt ausgerechnet wird ihre Bilanz aber erst, wenn das Programm „Klimaschutz For All“ im Bremer Stadtteil Findorff am 24. Februar 2020 startet. Die 30-Jährige ist eine von 25 Teilnehmenden des Pilotprojekts. Ausgedacht hat sich die Challenge Uli Wischnath. „Wir wollen mithilfe eines Punktesystems zeigen, welche Möglichkeiten es gibt, seinen CO₂-Fußabdruck zu verringern“, sagt er und ergänzt: „Ähnlich wie bei den Weight Watchers.“ Wenn der Modelllauf erfolgreich ist, soll das von einer App unterstützte Programm 2021 in ganz Bremen und später auch in anderen Regionen Deutschlands angeboten werden. „Überregionales Interesse ist da“, sagt der 52-Jährige.

„Wir wollen kein Leben voller Verbote, Verzichte und Entsaugungen propagieren“

Bei der Diätmethode [Weight Watchers](#) wird jedem Lebensmittel ein Punktwert zugeordnet. Verzehrt werden dürfen alle Lebensmittel, manche schlagen sich aber mit mehr Punkten nieder als andere. Auch bei „Klimaschutz For All“ wird ein Punktesystem eingesetzt. Reduziert werden soll aber kein Körpergewicht, sondern der persönliche CO₂-Verbrauch. Je mehr Punkte gesammelt werden, desto besser schneiden die Teilnehmenden und ihre Teams bei der Klimaschutz-Challenge ab. Wischnath verdeutlicht das Prinzip so: „Wer für sich zwei vegane Tage pro Woche einführt, bekommt zwei Punkte. Wer das geschafft hat und zudem lecker gegessen hat, erhält vier Punkte. Es soll nämlich nicht darum gehen, ein Leben voller Verbote, Verzichte und Entsaugungen zu propagieren.“



Das Pilotprojekt „Klimaschutz For All“ startet am 24. Februar 2020 im Bremer Stadtteil Findorff. Später soll es bundesweit angeboten werden. © WFB/Jens Lehmkuhler

Fliegen nur noch einmal innerhalb von fünf Jahren

Keiner der Teilnehmenden solle sich rechtfertigen müssen, dass er bei Starkregen mit dem Auto zum Arbeitsplatz fährt. Auch brauche niemand kalt zu duschen. Und wer weiterhin fliegen wolle, werde sich deshalb keine „doofen Sprüche“ anhören müssen. „Es geht nicht darum, auf einen Schlag auf alles zu verzichten, was Spaß macht“, betont Wischnath. Das Fliegen möchte er, der mit seiner Familie lange in Südafrika gelebt und Freunde in aller Welt hat, selbst nicht gänzlich streichen. Aber er will seine Flugreisen drastisch reduzieren: Auf nur eine in den nächsten fünf Jahren.

Frage der Perspektive: Weniger Autos bedeuten mehr Platz zum Leben

Bei „Klimaschutz For All“ gehe es darum, Alternativen zum gewohnt hohen CO₂-Ausstoß aufzuzeigen und einen einfachen Zugang zu Expertenwissen zu bieten. „Wir wollen zeigen: Klimaschutz tut gar nicht so weh. Wer auf Fleisch nicht verzichten mag, hilft dem Klima auch schon damit, seltener Fleisch zu essen.“ Wer auch weiterhin Autofahren wolle, könnte sich bei einem Car-Sharing-Anbieter anmelden. „Wenn weniger Pkw in den Straßen parken, haben die Menschen auch mehr Platz zum Leben.“ Dies sei nur ein Beispiel dafür, dass Klimaschutz an vielen Stellen nicht weniger, sondern mehr Lebensqualität mit sich bringe. Alles sei eine Frage der Perspektive.



„Klimaschutz For All“-Organisator Uli Wischnath macht es vor, wie es geht: Lastenfahrrad statt Auto. Die Räder können in Bremen auch ausgeliehen werden. © WFB/Jens Lehmkühler

„Es gibt bisher kein systematisches, übergreifendes Klimaschutz-Programm“

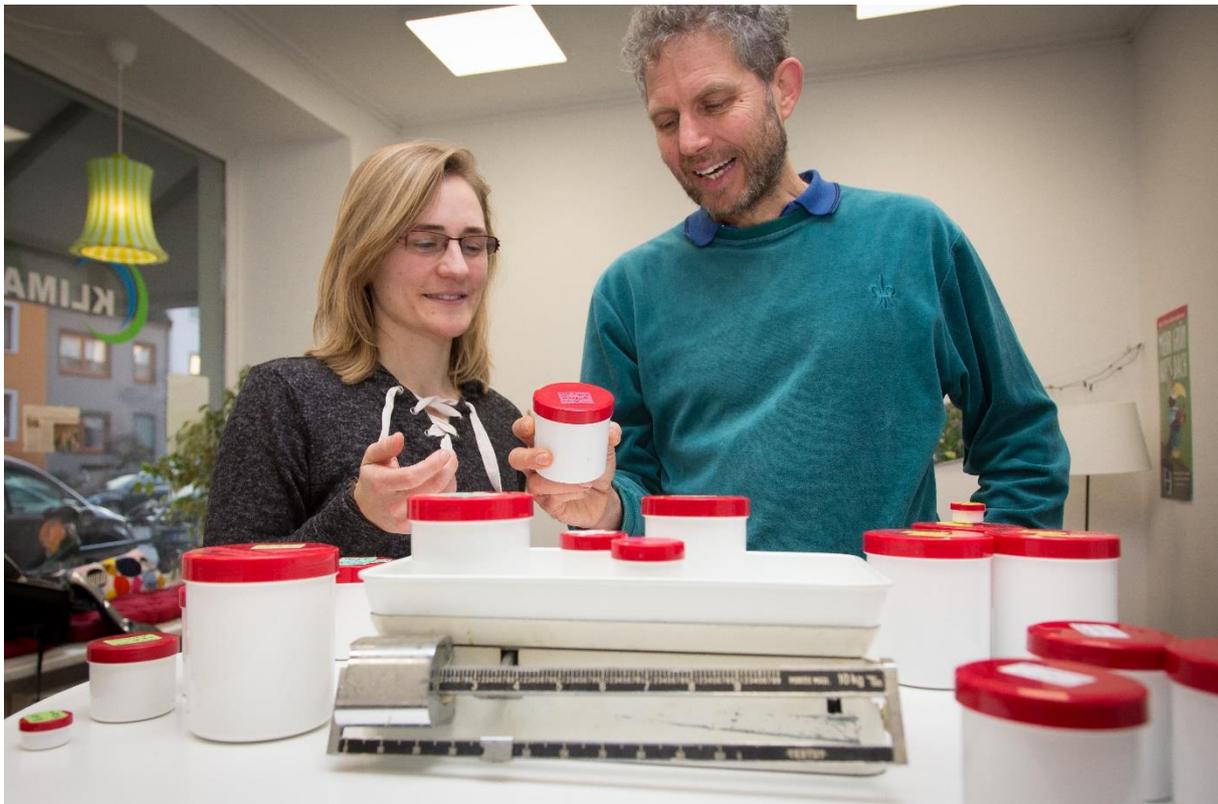
Auf die Idee gekommen zu „Klimaschutz For All“ ist Uli Wischnath, als er 2018 als Geschäftsführer des [Vereins Bauwende](#), der sich mit ressourcenschonendem Bauen befasst, auf der [UN-Klimakonferenz in Katowice](#) war. „Mir ist dort klar geworden, dass wir nicht warten dürfen, bis die Politik den Klimawandel endlich stoppt. Es ist genauso wichtig, dass sich bei jedem Einzelnen und in der Gesellschaft etwas tut.“ Ihm erschienen die vorhandenen Projekte aber zu kleinteilig. „Es gibt



bisher kein systematisches, übergreifendes Programm für Einzelpersonen.“ Diese Lücke will er mit „Klimaschutz For All“ schließen. Unterstützung bei der Erarbeitung des Konzepts bekam er vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung und der Umweltorganisation Germanwatch.

Erster Schritt: Den eigenen CO₂-Fußabdruck kennen und bewerten

Organisator Uli Wischnath ist vor allem der Austausch unter den Teilnehmenden wichtig, deshalb beginnt das Projekt zunächst in kleinem Rahmen. Im ersten Monat soll es um den persönlichen CO₂-Fußabdruck jedes Einzelnen gehen. Um ihn zu bestimmen, wird mithilfe eines Rechners des Bundesumweltamtes die jährliche Emissionen-Menge berechnet, die durch den persönlichen Verbrauch entsteht. „Bei anderen Rechnern wird einem am Ende teilweise mitgeteilt, dass der Fußabdruck bei 2,5 Tonnen liegen sollte. Dann ist man erst mal schockiert, wenn man bei einem Wert von gut sechs Tonnen liegt“, sagt Uli Wischnath. Sinnvoll sei es deshalb, den Wert ins Verhältnis zu setzen, sonst seien selbst motivierte Menschen schnell überfordert.



Geht es auch mit weniger Emissionen? Jede Dose steht für einen bestimmten Verbrauch. Bei „Klimaschutz For All“ sollen die Teilnehmenden spielerisch mithilfe eines Punktesystems lernen, wie sie klimafreundlicher leben können. © WFB/Jens Lehmkuhler

Sechs Tonnen CO₂-Verbrauch pro Jahr: Versager oder Superheld?

Der Familienvater verdeutlicht mit einem Beispiel, was er damit meint: „Einem Kind, das aufs Gymnasium kommt, legt man in der fünften Klasse auch keine Abiturklausur vor und erwartet, dass es diese besteht.“ Ähnlich sei es mit Klimaszutzzielen: „Uns ist es wichtig, sich auf einen Reduktionspfad zu begeben. Deutschland hat sich zum Beispiel für 2020 einen Pro-Kopf-CO₂-

Verbrauch von neun Tonnen vorgenommen. Wer dann bei sechs Tonnen liegt, ist kein Versager, sondern ein Superheld“, betont Wischnath.

Superheldin will auch Francesca Jung werden, wenn sie es auch selber nicht so bezeichnen würde. Sie hat im letzten Jahr schon vieles in ihrem Leben geändert, um einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. „Ich habe beschlossen, nicht mehr zu fliegen“, sagt sie. Im nächsten Urlaub geht es mit der Bahn nach Norwegen. Außerdem isst sie kein Fleisch mehr, einmal im Monat trifft sie sich mit Freunden zu einem veganen Kochabend. Sie kauft Lebensmittel nur noch auf dem Wochenmarkt und im Bioladen. „Das war erst mal eine Umstellung. Ich bin damit aufgewachsen, immer nur das Günstigste zu kaufen“, erzählt sie.

Statt in der Mensa zu essen, kommt Frisches vom Markt auf den Tisch

Die Ernährung umzustellen gefällt ihr gut: Als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der [Universität Bremen](#) hat sie vorher viel in der Mensa gegessen. Inzwischen kocht sie oft frisch zu Hause. „Das schmeckt viel besser.“ Sie wechselte zu Ökostrom und -gas. Eines musste sie nicht ändern: „Ich bin immer schon viel Fahrrad gefahren.“ Ein Auto besitzt sie nicht. Bei „Klimaschutz For All“ mache sie mit, weil sie sich Austausch mit Gleichgesinnten und Anregungen erhoffe.

Unterdessen legt Francesca Jung weitere Dosen auf die Waage. Weil sie kein Auto hat und sich vegetarisch ernährt, sind viele deutlich kleiner als ihre Wohn-Dose. Das Gefäß, auf dem „nicht fliegen“ steht, ist sogar federleicht und mini.

Pressekontakt: Uli F. Wischnath, Klimaschutz For All, Tel.: +49 176 640 599 04, E-Mail: wischnath@klimaschutz4all.com

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Seite unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/lebensqualitaet/turnen-bremen-renate-recknagel-rosi-wahl>

Bilddownload:

[Auf die Waage: Francesca Jung ermittelt zusammen mit Uli Wischnath mithilfe von Themen-Dosen ihren ungefähren jährlichen CO2-Verbrauch. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Das Pilotprojekt „Klimaschutz For All“ startet am 24. Februar 2020 im Bremer Stadtteil Findorff. Später soll es bundesweit angeboten werden. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[„Klimaschutz For All“-Organisator Uli Wischnath macht es vor, wie es geht: Lastenfahrrad statt Auto. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Bei „Klimaschutz For All“ sollen die Teilnehmenden mithilfe eines Punktesystems lernen, wie sie klimafreundlicher leben können. © WFB/Jens Lehmkühler](#)



24.02.2020 - Wolfgang Heumer

Schokolade mit Kaviar

Cheddar und Mango: Food Pairing nennt sich das Kombinieren sehr unterschiedlicher Lebensmittel. An der Hochschule Bremerhaven wird im Studiengang Lebensmitteltechnologie damit experimentiert, wie Algorithmen das Abschmecken (fast) ersetzen können.



Cheddar, Fisch und Mango: Food Pairing nennt sich das Kombinieren sehr unterschiedlicher Lebensmittel. An der Hochschule Bremerhaven wird damit im Studiengang Lebensmitteltechnologie experimentiert. © WFB/Jörg Sarbach

In der ersten Überlegung des Besuchers harmonisieren würziger Cheddar und Mango nur farblich miteinander. Kirsten Buchecker lächelt wissend, als sie ihrem Gast ein kleines Stück des britischen Käses zusammen mit einem Fruchtstück zum Probieren reicht. Und in der Tat passiert, was die Lehrbeauftragte an der [Hochschule Bremerhaven](#) und erfahrene Lebensmitteltechnologin im Gegensatz zu ihrem Besucher erwartet hat: In Sekundenbruchteilen verschmelzen die Aromen der beiden Zutaten zu einem neuen Geschmackserlebnis.

Aus würzig wird mild

Der scharfe Cheddar und die süße Mango schaffen in der Kombination einen buttrig-nussartigen Eindruck mit einer leicht fruchtigen Note, so wie ihn ein sehr milder Butterkäse mit einem Hauch von Aprikosenmarmelade als Aufstrich haben würde. „Das ist das Ergebnis von Food Pairing“, sagt Kirsten Buchecker – also vom Kombinieren sehr unterschiedlicher Lebensmittel. An der Hochschule Bremerhaven vermittelt Buchecker das Wissen um diesen jungen Trend in der Spitzengastronomie an die nächste Generation von Food-Experten.



Food Pairing spielt in der Spitzengastronomie und bei Bio-Produkten wichtige Rolle

Im [Studiengang Lebensmitteltechnologie](#) forscht sie zudem nach Anwendungen der neuen Aromenvielfalt für die Nahrungsmittelindustrie und insbesondere für die Produzenten von Bio-Produkten. „Neue Entwicklungen aus der gezielten Kombination von natürlichen Aromen sind sowohl für die Spitzengastronomie als auch für die Hersteller von Bio-Lebensmitteln ein wichtiges Thema“, weiß [Kirsten Buchecker](#). In Trend-, Entwicklungs- und Geschmacksfragen ist sie eine ausgewiesene Expertin - jahrelang hat sie das Sensoriklabor am [Technologie-Transferzentrum \(ttz\) der Hochschule Bremerhaven](#) geleitet, in dem viele große und namenhafte Hersteller ihre neuesten Produktentwicklungen vor der Markteinführung testen lassen.



Lehrbeauftragte Kirsten Buchecker hat lange das Sensoriklabor am Technologie-Transferzentrum geleitet, in dem Hersteller ihre neuesten Produktentwicklungen vor der Markteinführung testen lassen. © WFB/Jörg Sarbach

Weißer Schokolade mit Kaviar schmeckt wie Lakritz

Das Food-Pairing, das Kirsten Buchecker nun an der Hochschule beschäftigt, hat seinen Ursprung in der Spitzengastronomie. Auf der Suche nach ungewöhnlichen Kreationen für sein Drei-Sterne-Restaurant „[The Fat Duck](#)“ kombinierte der experimentierfreudige britische Koch Heston Blumenthal weiße Schokolade mit Kaviar - und staunte anschließend über den lakritzartigen Geschmack dieser Kreation. Um das Phänomen zu ergründen, wandte er sich an einen befreundeten Lebensmitteltechnologien.

Aromengruppen bilden kombiniert plötzlich ein neues Aroma

Mit Hilfe von Analysen in speziellen Apparaturen fand der Wissenschaftler heraus, dass weiße Schokolade und Kaviar bestimmte Aromengruppen enthalten, die kombiniert ein neues Aroma bilden. Zum Hintergrund: Das, was landläufig als Geschmack bezeichnet wird, ist eher ein „Geruch“. Mit der Zunge kann der Mensch nur süß, sauer, salzig, bitter und „umami“ - das japanische Wort für würzig - erkennen. „Alle anderen Nuancen nehmen wir über Rezeptoren in der Nase wahr“, erläutert Kirsten Buchecker.

„Algorithmen ersetzen gewissermaßen das Abschmecken“

Diese „Sensoren“ erkennen die unterschiedlichen Aromen, die nichts anderes sind als eine Kombination bestimmter chemischer Verbindungen. Bei den von Heston Blumenthal angestoßenen Untersuchungen stellte sich heraus, dass bestimmte Verbindungen besonders gut mit anderen harmonieren oder im Gegenteil gar nicht zusammenpassen. Im Fall des Food Pairings ergeben bestimmte Kombinationen auch ein ganz neues Sinneserlebnis - so wie würziger Cheddar durch die Zugabe von Mango plötzlich einen milden Geschmack bekommt. „Dahinter steckt eine Systematik, die sich mathematisch beschreiben lässt“, sagt Kirsten Buchecker. „Beim Food Pairing ersetzen Algorithmen gewissermaßen das Abschmecken.“

Food Pairing ermöglicht Fett- und Zuckerreduzierung ohne Geschmacksverlust

Seit kurzem bekommt die Entdeckung aus der Spitzengastronomie auch eine Bedeutung mit Breitenwirkung. Immer mehr Hersteller drucken eine [Nährwertkennzeichnung](#) auf ihre Verpackungen. So können Verbraucher leichter erkennen, wie viel Salz, Zucker oder Fett ein Produkt enthält. Vor allem Hersteller von Bio-Produkten oder zusatzstofffreien Nahrungsmitteln stehen dadurch vor neuen Herausforderungen, wenn sie diese Zusätze verringern wollen. Wer Geschmacksträger wie Fett oder Zucker reduziert, um einen besseren Wert auf der Skala zu erhalten, muss den gewohnten Geschmack auf andere Weise erzeugen. „Der Hersteller einer koffeinhaltigen Limonade hat es relativ einfach“, sagt Kirsten Buchecker, „er kann den Zucker durch Süßstoff austauschen.“

Die Hersteller von Bio-Artikeln oder zusatzstofffreien Produkten können solche Ersatzstoffe jedoch nicht verwenden - sie würden ihre Bio-Zertifizierung oder das Produktversprechen und damit ihr Marktmerkmal verlieren. Wenn beispielsweise Bio-Himbeer-Joghurt mit weniger Zucker auskommen und dennoch gewohnt süß bleiben soll, „kann Food Pairing eine Lösung für dieses Problem sein“, ist Kirsten Buchecker überzeugt: „Es muss nur gelingen, die notwendigen Aromen durch natürliche Zutatenkombinationen zu ersetzen.“



„Food Pairing ist ein hervorragendes Mittel, die sensorischen Fähigkeiten der Studierenden auszubilden“, sagt Lebensmittel-Expertin Kirsten Buchecker. © WFB/Jörg Sarbach

Mit Cheddar-Mango-Mix entwickeln Studenten sensorische Fähigkeiten

Ob und wie das im industriellen Maßstab auch für die Herstellung von Bio-Produkten funktioniert, möchte sie demnächst in einem von der Bundesregierung geförderten Forschungsvorhaben ergründen. Das Antragsverfahren läuft, die Entscheidung soll in Kürze fallen. Bis dahin bringt Kirsten Buchecker die Studierenden des Fachs Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven buchstäblich auf den Geschmack: „Food Pairing ist ein hervorragendes Mittel, die sensorischen Fähigkeiten der Studierenden auszubilden.“

Das Cheddar-Mango-Experiment ist dabei nur der Einstieg für spätere eigene Produktentwicklungen. Zuletzt präsentierten die Studierenden eine Entwicklung, die für Fachleute ähnlich überraschend war wie der Cheddar-Mango-Mix für Laien: „Das Avocado-Kokos-Eis war so perfekt, dass man es sofort auf den Markt bringen könnte.“

Pressekontakt: Kirsten Buchecker, Lebensmitteltechnologin an der Hochschule Bremerhaven,
Telefon: +49 (0)471-4823-289, kbuecker@hs-bremerhaven.de

Den Artikel finden Sie online auf der BIS-Seite unter: <https://www.bis-bremerhaven.de/schokolade-mit-kaviar-lebensmitteltechnologin-experimentiert-mit-geschmacklichen-uberraschungen.98999.html>

Bilddownload:

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

[Foto 1: Cheddar, Fisch und Mango: Food Pairing nennt sich das Kombinieren sehr unterschiedlicher Lebensmittel. An der Hochschule Bremerhaven wird damit im Studiengang Lebensmitteltechnologie experimentiert. © WFB/Jörg Sarbach](#)

[Foto 2: Lehrbeauftragte Kirsten Buchecker hat lange das Sensoriklabor am Technologie-Transferzentrum geleitet, in dem Hersteller ihre neuesten Produktentwicklungen vor der Markteinführung testen lassen. © WFB/Jörg Sarbach](#)

[Foto 3: „Food Pairing ist ein hervorragendes Mittel, die sensorischen Fähigkeiten der Studierenden auszubilden“, sagt Lebensmittel-Expertin Kirsten Buchecker. © WFB/Jörg Sarbach](#)