Die Blindverkostung

Wer Wein oder Bier mag, wird an der Blindverkostung seine Freude haben. Dabei sieht er zwar nichts, doch dafür schmeckt er umso besser.

„Das Auge isst mit“, sagt man. Das heißt: Das Aussehen des Essens beeinflusst, ob es uns schmeckt oder nicht. Bei der Blindverkostung will man das vermeiden. Hier isst oder trinkt man blind, ohne etwas zu sehen. Mit geschlossenen Augen kann man sich nämlich dann nur auf den einen menschlichen Sinn konzentrieren: den Geschmackssinn. Ein weiterer Vorteil der Blindverkostung ist, dass man nicht weiß, von wem das Lebensmittel stammt, das man probiert. Denn auch dieses Wissen beeinflusst jede Person. Der teure Wein aus dem Weinladen schmeckt bestimmt besser als der preiswerte aus dem Supermarkt – denkt man. Bei der Blindverkostung lässt man sich von so etwas nicht beeinflussen. Hier zählt nur der Geschmack. Die Blindverkostung gibt es vor allem bei Weinsorten, aber auch bei Bieren oder Käse. Das Urteil über das Produkt soll so objektiv wie möglich sein. Im besten Fall lautet es natürlich: köstlich!

Autor: Benjamin Wirtz