

# The Food Translator

Kaleidoskop der englischen und deutschen Sprache in der Lebensmittelindustrie

© Hetzia, Fotolia.com

## Schmeckt's?



Dipl.-Ing. **Christiane Sprinz**  
Lebensmitteltechnologin  
und Übersetzerin

Eschenweg 3  
21365 Adendorf

T 04131 187067  
cs@food-translator.com

[www.food-translator.com](http://www.food-translator.com)

Der Geschmack ist eine komplizierte Angelegenheit. Nicht nur aus Sicht der Produktentwickler und Sensorikexperten, auch bei der Übersetzung des Wortes „Geschmack“ muss man sich ganz genau überlegen, welche Art von Geschmack eigentlich gemeint ist.

Das, was wir im Mund als Geschmack empfinden, heißt auf Englisch *taste*. Es gibt fünf Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig, bitter und umami.

Der Geschmack eines Lebensmittels hingegen wird als *flavor* bezeichnet. *Flavor* setzt sich zusammen aus *taste* + *aroma/smell/odor*. Hier spielen also die flüchtigen Verbindungen (*volatile compounds*) eine Rolle, die wir als Geruch eines Lebensmittels bei dessen Verzehr ebenfalls mehr oder weniger bewusst wahrnehmen. Im Gegensatz zu den nur fünf Geschmacksrichtungen gibt es über 10.000 verschiedene Aromakomponenten in Lebensmitteln.

Wenn man im Englischen den Begriff *taste* zur Beschreibung eines Lebensmittels über die fünf Grundgeschmacksrichtungen hinaus verwenden möchte, muss er immer mit einem entsprechenden Adjektiv gekoppelt werden, z. B. *musty taste*, *corky taste*.

Laut der Norm ISO EN 5492, die sich mit dem Vokabular der Sensorik befasst, ist der Begriff *flavor* weitreichender, denn er umfasst sowohl die fünf Geschmacksrichtungen als auch die vielen Aromakomponenten, die wir über die Nase oder im Rachenraum „schmecken“. Ebenso schwingen haptische Aspekte, die Temperatur und eventuelle Schmerzempfindungen in diesem Begriff mit.

Die Sensorik befasst sich seit den früher 1950er Jahren mit der Erforschung des Gebiets der Sinneswahrnehmungen beim Essen. Genauer gesagt: Die Sensorik als Teilgebiet der Lebensmittelanalytik bewertet die Eigenschaften von Lebensmitteln mit Hilfe von Sinneseigenschaften. Leider gibt es in der englischen Sprache kein Substantiv, das dem Wort Sensorik entspricht, so dass wir uns im Englischen immer mit dem Adjektiv *sensory* und einem Substantiv wie *analysis* oder *evaluation* behelfen müssen, wenn wir über Sensorik reden oder schreiben wollen.

Zur Feststellung sensorischer Eigenschaften wurde eine Reihe von Untersuchungsverfahren entwickelt, wobei sich diese nicht nur auf den Geschmack und Geruch und deren Beurteilung durch den Menschen konzentrieren, sondern auch Faktoren wie Textur, Aussehen und Farbe eines Lebensmittels mit Hilfe von geeigneten Messinstrumenten erfassen.

Bleibt noch die Frage, welcher Unterschied eigentlich zwischen den Begriffen organoleptisch und sensorisch besteht, die beide in den Bereich der Sensorik fallen. Der Unterschied ist marginal: Organoleptisch bezieht sich auf eine Eigenschaft, die von den Sinnen wahrgenommen werden kann, sensorisch bezieht sich auf den Einsatz der Sinne.

Das Vokabular der sensorischen Eigenschaften und Untersuchungen ist so vielfältig wie die Sinneseindrücke selbst. Auf der nächsten Seite finden Sie eine kleine Auswahl der wichtigsten Begriffe aus dem Reich der Sensorik.

Fortsetzung auf Seite 2

## Willkommen zur dritten Ausgabe von The Food Translator

Jeder von uns weiß, wie ein gutes Brot schmeckt. Aber können Sie es auch beschreiben? Die sensorische Beurteilung von Lebensmitteln ist nicht ganz einfach, weder wissenschaftlich noch sprachlich. In dieser Ausgabe von **The Food Translator** möchte ich Ihnen die Problematik beim Übersetzen von scheinbar einfachen Begriffen wie Geschmack und Sensorik vorstellen. Ich hoffe, die Terminologieliste auf Deutsch und Englisch ist zusätzlich interessant für Sie.

Jeder Bäcker, der mit dem Ausland zu tun hat, kennt das Problem. Während wir in Deutschland wunderbar genormte Mehlsorten haben, gibt es im englischsprachigen Ausland keine standardisierten

Bezeichnungen. Da wird es schwierig, wenn ausländische Kunden fragen, welches Mehl sie denn für bestimmte Backwaren nehmen sollen. Ich habe für Sie zwei Tabellen mit den unterschiedlichen Bezeichnungen der Mehlsorten in verschiedenen Ländern zusammengestellt, die als Anhaltspunkt dienen können.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser Ausgabe und freue mich über Rückmeldungen.

Ihre Christiane Sprinz  
cs@food-translator.com

Die PDF-Versionen dieser Ausgabe sowie der Ausgaben eins und zwei zu den Themen „Sprache in der EU“ und „Schreiben englischer Texte“ stehen zum kostenlosen Download unter → [www.food-translator.com](http://www.food-translator.com) für Sie bereit. Das dürfen Sie gerne weitersagen.

deutsch	englisch	Erklärung
Aroma	aroma	flüchtige Substanzen werden beim Essen über die Nase in den Rachenraum geleitet und dort wahrgenommen
Aussehen	appearance	
beschreibende Prüfung	discriminatory test	
Dreiecksprüfung	triangle test	Prüfverfahren
Duft	fragrance	
Duo-Trio-Prüfung	duo-trio test	Prüfverfahren
Eigenschaft	attribute	
elektronische Nase	electronic nose	ein Gerät mit hochentwickelten Sensoren, die digitale Fingerabdrücke von Gerüchen liefern. Kann in erster Linie ein bekanntes Stoffgemisch wiedererkennen. Dient auch der Ermittlung der Konzentration eines Geruchsstoffes
elektronische Zunge	electronic tongue	mit Sensoren ausgestattetes Messinstrument, das in einem Produkt gelöste Stoffe erkennen kann und für Geschmacksanalysen eingesetzt wird
Expertenpanel	expert panel	geschulte Prüfer, die sensorische Tests durchführen
Farbe	color	
Fehlgeruch	off odor	unerwünschter Geruch
Fehlgeschmack	off taste	unerwünschter Geschmack, kann durch Verderb ausgelöst werden
flüchtige Verbindungen	volatile compounds	werden über die Nase wahrgenommen
Form	shape	
Fremdgeruch	foreign odor	unerwünschter, nicht arteigener Geruch eines Lebensmittels
Fremdgeschmack	foreign taste	unerwünschter, nicht arteigener Geschmack eines Lebensmittels
Geruch	odor	flüchtige Substanzen werden über den Geruchssinn wahrgenommen
Geschmack	taste	wird im Mund durch Stimulation der Geschmacksknospen wahrgenommen
Geschmack (manchmal auch im Deutschen als Flavor bezeichnet)	flavor	der englische Begriff beschreibt eine Kombination aus Geschmack und Aromaeigenschaften
Geschmackseigenschaften	flavor properties	chemische Eindrücke wie kühl, beißend im Mund
gustatorisch	gustatory	bezieht sich auf die Wahrnehmung über den Geschmackssinn
Konsistenz	consistency	Eigenschaft, bei der die mechanische Reize visuell oder taktil wahrgenommen werden
Mundgefühl	mouthfeel	beschreibt eine Kombination aus physikalischen oder chemischen Stimulationen im Mund
Nachgeschmack	after-taste	Geschmack, der beim Herunterschlucken eines Lebensmittels wahrgenommen wird
olfaktorische Wahrnehmung	olfactory perception	beschreibt die Eindrücke, die vom Geruchssinn wahrgenommen werden
organoleptisch	organoleptic	bezieht sich auf die Wahrnehmung über die verschiedenen Sinne
paarweise Vergleichsprüfung	paired preference test	Prüfverfahren
Prüfer	assessor	der Begriff <i>assessor</i> wird gegenüber <i>taster</i> bevorzugt (ISO EN 5492:2008)
qualitatives Sensorikprofil	qualitative sensory profile	Beschreibung der sensorischen Eigenschaften ohne auf deren Intensität einzugehen
quantitatives Sensorikprofil	quantitative sensory profile	Beschreibung der sensorischen Eigenschaften und deren Intensität
Reihenfolge	ranking	
Same-Different-Test	same-different test	Prüfverfahren
Schmackhaftigkeit	palatability	sensorische Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses für den Verbraucher angenehm oder akzeptabel machen
Schwellen(wert)prüfung	threshold test	Prüfverfahren
Sensorik	sensory evaluation	wird im Englischen auch als <i>sensory analysis</i> bezeichnet.
Sensorikpanel	sensory panel	Eine Anzahl an Prüfern, die sensorische Untersuchungen durchführen
Sensorikprofil	sensory profile	Beschreibung der sensorischen Eigenschaften in der Reihenfolge wie und mit welcher Intensität sie wahrgenommen werden
sensorisch	sensory	beschreibt den Einsatz der Sinne
Textur	texture	beschreibt Eigenschaften, z. B. die Dichte, Viskosität und Körnigkeit eines Produktes
Texturprofil	texture profile	Beschreibung der Textureigenschaften eines Lebensmittels (qualitativ und quantitativ)
Unterschiedsprüfung	descriptive test	Prüfverfahren
Verbraucherpanel	consumer panel	ungeschulte Prüfer, die sensorische Tests durchführen
Vergleichsprüfung	preference test	Prüfverfahren

### Weiterführende Literatur:

<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:5492:ed-2:v1:en>

Die DLG ([www.dlg.org](http://www.dlg.org)) stellt viele Unterlagen zum Thema Sensorik zur Verfügung. ■



Falls Sie sich für die englischen Entsprechungen der im Text genannten Fachbegriffe interessieren, fragen Sie einfach mich: [cs@food-translator.com](mailto:cs@food-translator.com)

## Brot backt man nicht ohne Mehl

Fast jeder, der sich längere Zeit im Ausland aufgehalten hat, weiß die Arbeit deutscher Bäcker zu schätzen. Wo sonst gibt es ein so vielfältiges Angebot an leckeren Brotsorten? Wo sonst kann man unter so vielen verschiedenen Kleingebäcken wählen?

Die handwerklichen Fähigkeiten der Bäcker spiegeln sich auch in der Sprache der Bäcker wieder. Ein Sauerteig wird nicht einfach hergestellt, nein, er wird geführt. Der ideale Teig für ein Brot wird liebevoll, ja fast poetisch, als wollig beschrieben. Es gibt grüne Teige und die Ballengare, Brötchenteiglinge werden mittels Abkrabbelns auf ein Blech gesetzt. Die Brötchen haben eine gute Krustenrösche und Fensterung oder werden zum Schneider, wenn der Ausbund nicht ordentlich ausgebildet wird. Kuchen werden dressiert, Mürbeteig wird vor dem Backen geigelt.

Aber am wichtigsten ist das Mehl, denn mit der richtigen Sorte steht und fällt der Erfolg einer Backware: Je nach Feinheitsgrad gibt es Mehl, Schrot, Grieß, Dunst oder (insbesondere in Österreich) glattes, halbriffiges, griffiges und sogar doppelgriffiges Mehl. In Deutschland tragen alle Mehle eine Typenbezeichnung laut DIN, was zu einer klaren und eindeutigen Klassifizierung beiträgt. Unglücklicherweise können Bäcker in anderen Ländern mit der Typenbezeichnung nichts anfangen, da ihre Mehle nach anderen Gesichtspunkten eingeteilt sind. Hier mache ich den Versuch, die verschiedenen Ansätze zur Klassifizierung von Mehlen gegenüberzustellen.

### Vergleich der Mehlsorten in den einzelnen Ländern *(ohne Gewähr für Richtigkeit)*

Deutschland <sup>1</sup>	Mineralstoffgehalt in %	Niederlande	Österreich <sup>2</sup>	Schweiz <sup>2</sup>	Frankreich <sup>3</sup>	Italien <sup>4</sup>	USA <sup>5</sup>	UK	Protein-gehalt in %
Type 405	< 0,50	zeeuwse bloem	Type W480	Weissmehl Typ 400	45	00	pastry flour	patent white	~ 9
Type 550	0,51–0,63	patentbloem		Weissmehl Typ 550	55	0	all-purpose flour	white	~ 11
Type 812	0,64–0,90	tarwebloem	Type W700	Halbweissmehl Typ 780	80	1	high gluten flour	lightbrown	~ 14
Type 1050	0,91–1,20	gebuide bloem	Type W1600	Ruchmehl	110	2	first clear flour	brown	~ 15
Type 1600	1,21–1,80	volkoren-meel	Vollkornmehl	Vollkornmehl	150	Integrale	whole wheat flour	100% whole-meal	~ 13

1 Deutschland: Typenbezeichnung gleich Mineralstoffgehalt in mg in 100 g Mehl laut DIN 10355.

2 Österreich und Schweiz befolgen die DIN-Norm nicht.

3 Frankreich: Typenbezeichnung gleich Mineralstoffgehalt in mg in 10 g Mehl.

4 Italien: Für die einzelnen Mehlsorten sind Grenzwerte für den Höchstgehalt an Mineralstoffen und den Mindestgehalt an Proteinen, bei Vollkornmehl auch für den Mindestgehalt an Mineralstoffen, vorgeschrieben.

5 USA: Es gibt keine Typenbezeichnung, der Aschegehalt wird selten angegeben. Vergleichen kann man die Mehle annäherungsweise über den Proteingehalt, der zwingend angegeben werden muss.

Für Unterschiede zwischen den englischsprachigen Ländern siehe Tabelle auf der nächsten Seite.

Fortsetzung auf Seite 4

## Unterschiede in der Bezeichnung der Mehle in Kanada, den USA und Großbritannien (ohne Gewähr für Richtigkeit)

	Kanada	USA	Großbritannien
All-purpose Flour	All-Purpose Flour, Top Patent Flour, General Purpose Flour – 100% Hartweizen, geeignet für alle Backwaren, entspricht etwa Type 550, mehr Protein als amerikanisches Bread Flour	Plain Flour, Mischung aus Hart- und Weichweizen, für Brot nicht empfohlen	White Flour
Cake Flour	Baker's Patent Flour, 2 <sup>nd</sup> Patent Flour – glutenhaltig, für industrielle Bäckereien	Aus Hartweizen, mehr Gluten als amerikanisches All-Purpose Flour, weniger Protein als kanadisches All-Purpose Flour	Strong Flour – aus Hartweizen, hoher Glutenanteil
Pastry Flour	Aus Weichweizen, feines Mehl für Kuchen	Aus Weichweizen, feines Mehl mit hohem Stärkeanteil und wenig Protein. Für Kuchen, Muffins und Kekse	Kann durch Self-rising Flour oder Plain Flour ersetzt werden
Bread Flour	2 <sup>nd</sup> Patent Flour, Cake and Pastry Flour – aus proteinarmem Weichweizen, etwas größer als Cake Flour	Aus Weichweizen, Proteingehalt zwischen All-Purpose und Cake Flour mit etwas mehr Protein und weniger Stärke als Cake Flour	Entspricht in etwa Plain Flour
Plain Flour			Aus Weichweizen, gluten- und proteinarm, für Kekse und Mürbeteig
Self-rising Flour (Mehl mit Zusatz von Backpulver)	Findet man im Supermarkt häufig in kleineren Packungen	Heißt manchmal auch Phosphated Flour, wird gerne in den Südstaaten verwendet	Wird in Großbritannien gerne für Kuchen, Scones und Kekse verwendet
Strong Flour	Entspricht in etwa dem kanadischen All-Purpose Flour	Entspricht in etwa dem US-amerikanischen Bread Flour	Bread Flour – Wird überall in Großbritannien zum Brotbacken eingesetzt
Whole Wheat Flour	Darunter wird in allen Länder das gleiche Mehl verstanden, in den USA auch als Graham Flour bekannt, in Großbritannien heißt es Wholemeal Flour		

In Großbritannien, Kanada und den USA ist die Anreicherung von weißem Mehl mit Niacin/Niacinamid, Thiamin, Riboflavin, Folsäure und Eisen gesetzlich vorgeschrieben. ■

### Weiterführende Literatur:

- [www.weekendbakery.com/posts/understanding-flour-types](http://www.weekendbakery.com/posts/understanding-flour-types) · [www.drax-muehle.de/files/user\\_files/download/Internationale\\_Mehltypen.pdf](http://www.drax-muehle.de/files/user_files/download/Internationale_Mehltypen.pdf)
- [www.fabflour.co.uk/fab-flour/which-flour-is-best-for-the-job](http://www.fabflour.co.uk/fab-flour/which-flour-is-best-for-the-job) · [www.fortysomething.ca/which-flour-to-use](http://www.fortysomething.ca/which-flour-to-use)
- [www.dovesfarm.co.uk/about/types-of-flour](http://www.dovesfarm.co.uk/about/types-of-flour) · [www.canadianmillers.ca/productspecs.php](http://www.canadianmillers.ca/productspecs.php)
- <http://whatscookingamerica.net/Bread/FlourTypes.htm>
- [www.germanfoodguide.com/flours.cfm](http://www.germanfoodguide.com/flours.cfm)

## Die Erfindung des Rades

Bei der Beschreibung von Aromen eines Lebensmittels fehlen einem leicht die Worte angesichts der Vielfalt an Aromen. Hier hilft ein Aroma-Rad. Das ist eine runde Scheibe, die in verschiedene Ringe und unterschiedliche Segmente eingeteilt ist. Jedes Segment steht für ein bestimmtes Aroma. Man handelt sich von der Mitte mit der groben Einteilungen der Aromen bis zum Rand durch, wo man die differenzierten Aromen findet. Aromaräder gibt es in deutscher und englischer Sprache beispielsweise für Kaffee, Wein, Whisky und Schokolade.

Das Aroma-Rad (*Flavor Wheel*) für Brot wurde an der ZHAW, Wädenswil, Schweiz, unter der Leitung von Prof. Michael Kleinert entwickelt. Immerhin gibt es für Brot bis zu 500 verschiedene Aromen, deren Beschreibung mit Hilfe dieses normierten Systems besser gelingen wird. ■

