

# Trotz Corona-Krise investieren 800 Lebensmittel- und Getränkehersteller in den Geschmack

Über 800 Lebensmittel- und Getränkehersteller aus der ganzen Welt zeigen – den schwierigen Umständen der Corona-Krise zum Trotz – ihren Fokus auf den Geschmack, indem sie ihre Produkte für die Blindverkostung 2020 durch Chefköche und Sommeliers des International Taste Institute einreichen. 1510 Produkte erhalten den Superior Taste Award.

**Brüssel, Belgien, 2. Juni 2020:** Wie jedes Jahr hat die Jury des International Taste Institute, die aus Chefköchen und Sommeliers besteht, den Geschmack von Lebensmitteln und Getränken bewertet, die für die Superior-Taste-Award-Zertifizierung registriert sind. Die Ergebnisse wurden gerade vom Taste Institute veröffentlicht.

In diesem Jahr wurden 1510 Produkte zertifiziert: Die Namen der ausgezeichneten Produkte und ihres jeweiligen Herstellers sind auf der Website des International Taste Institute unter veröffentlicht.

<https://www.taste-institute.com>

Die Auszeichnungen für die zertifizierten Produkte verteilen sich wie folgt:

**1 Stern** („Feiner Geschmack“ oder eine Punktzahl zwischen 70 und 80%): 430 vergeben

**2 Sterne** („Bemerkenswert“ oder eine Punktzahl zwischen 80 und 90%): 755 vergeben

**3 Sterne** („Hervorragend“ oder eine Punktzahl von über 90%): 325 vergeben



Einige Hersteller konzentrieren sich auf den Geschmack und registrieren regelmäßig die gleichen Produkte. Zwei besondere Auszeichnungen zeichnen solche Produkte aus, die im Laufe der Zeit einen außergewöhnlichen Geschmack behalten: der Crystal Taste Award (3 Sterne in 3 aufeinander folgenden Jahren) und der Diamond Taste Award (3 Sterne, 7 Mal über 10 Jahre). In diesem Jahr wurden **35 Produkte mit dem Crystal Taste Award** und **16 Produkte mit dem Diamond Taste Award** ausgezeichnet. Diese bemerkenswerten Produkte kommen aus der ganzen Welt.

Alle zertifizierten Produkte wurden von renommierten Chefköchen und Sommeliers verschiedener europäischer Verbände der Köche und Sommeliers nach einer Blindverkostungsmethode einer strengen

sensorischen Bewertung unterzogen. Jedes Getränk oder Lebensmittelprodukt erhält eine Geschmacksbewertung und kann je nach Ergebnis die bekannte Zertifizierung „Superior Taste Award“ erhalten.

Warum suchen qualitätsbewusste Produzenten immer wieder die Herausforderung, den Geschmack ihrer Produkte testen zu lassen? „Die Produzenten wissen, dass die Verbraucher schmackhafte Produkte erwarten, und sie wollen diese liefern ...“, sagte **Eric de Spoelberch, Geschäftsführer des International Taste Institute**, „... es gibt so viel Auswahl für die Verbraucher, dass sich die Produzenten für ständige Produktverbesserung anstrengen müssen, ob für neue Produkte oder für bestehende Produkte.“ In einer Umfrage der International Food Information Council Foundation im Jahr 2019 gaben 86% der Verbraucher an, dass der Geschmack der Hauptgrund für den Kauf eines Produkts ist, weit vor den nächsten Kriterien: Preis mit 68% oder Gesundheit mit 62%.

Während der Covid-Krise spielten die Produzenten eine wichtige Rolle, da sie trotz sehr schwieriger Umstände die Produktion von Nahrungsmitteln und Getränken fortsetzen mussten. Trotz der Arbeitsbelastung wollten sich viele weiterhin auf den Geschmack konzentrieren, wie die hohe Teilnahme am Superior Taste Award 2020 zeigt: „Qualität ist für uns sehr wichtig und Geschmack ist ein Schlüsselaspekt der Qualität. Die Bewertung hilft uns zu bestätigen, dass unsere Produkte schmackhaft und von höchster Qualität sind. Schließlich werden Verbraucher ein Produkt nicht wiederkufen, wenn sie es nicht genießen konnten. Wir, die Hersteller, müssen täglich das Vertrauen der Verbraucher gewinnen, und diese Zertifizierung zeigt, dass wir den Geschmack ernst nehmen ...“, kommentierte **Andre Woldt, Leiter der Category Development Global Cider bei Global Cider - Heineken International**, der auch in diesem Jahr Produkte registrierte.

**Stijn Roelandt - Sous-Chef bei Hof van Cleve, 3 Michelin-Sterne** - erklärt, wie er und seine Kollegen die Bewertungen für das International Taste Institute durchführen: „Es ist ein strenger Prozess. Die Produkte werden blind verkostet, dies bedeutet, dass die Proben anonymisiert sind: Wir sehen weder die Verpackung und kennen weder den Markennamen noch den Namen des Herstellers. Wir wissen nicht einmal, aus welchem Land er stammt. Dies zwingt uns dazu, bei der sensorischen Analyse völlig objektiv zu sein. Nur wirklich gute Produkte sind zertifiziert.“

Abschließend gratulieren die Jury und die Mitarbeiter des International Taste Institute allen Lebensmittel- und Getränkeherstellern mit ausgezeichneten Produkten im Jahr 2020 herzlich.

#### **Über das International Taste Institute:**

Das im Jahr 2005 gegründete International Taste Institute mit Sitz in Brüssel, Belgien, bewertet und zertifiziert den Geschmack von Nahrungsmittel und Getränken aus aller Welt. Die Jury setzt sich aus über 200 renommierten Chefköchen und Sommeliers aus 15 europäischen Verbände der Köche und Sommelier zusammen. Im Laufe der Jahre wurden mehr als 16.000 Produkte von der Jury des Taste Institute zertifiziert, zu der renommierte Chefköche und Sommeliers wie Ferran Centelles (Chef-Sommelier der El Bulli Foundation), Manuel Jimenez (Bester Sommelier Spaniens 2017) und Alain Nonnet (2 Michelin-Sterne seit 36 Jahren), Gaetano Raguni (Gewinner des italienischen Bocuse d'Or 2017), Alan Coxon (britische Botschafterin für Essen/Trinken und Moderator des BBC-Fernsehkochs) oder Cristina Figueira (1 Michelin-Stern).

Das Taste Institute führt eine objektive sensorische Bewertung durch: Die Jury folgt einer strengen Blindverkostungsmethode, bei der Produktproben anonymisiert werden, um Verzerrungen bei der Bewertung zu vermeiden. Zusätzlich zur Bewertung der verschiedenen Kriterien für die sensorische Analyse gibt die Jury Kommentare und schließlich Vorschläge für weitere Produktverbesserungen oder Food & Drink-Pairing-Vorschläge.

Namen der ausgezeichneten Produkte und Unternehmen finden Sie unter <https://www.taste-institute.com>. Für weitere Informationen oder Interviews wenden Sie sich bitte an Eric de Spoelberch +32 2 372 34 22 [eric@taste-institute.com](mailto:eric@taste-institute.com)