

# Das Prinzip

**Die „Verkostungsformel“** wurde entwickelt, um bei „Blindverkostungen“, welche nach vorgegebenem Muster ablaufen (*egal ob mit Bier, Wein, Schnaps oder Fruchtsaft.....*), quantitative Messdaten zu erhalten, die man dann objektiv gegenüberstellen und entsprechend vergleichen kann. Im Vordergrund stehen gegenständlich allerdings nicht jene Verkostungen, welche die Qualität der Produkte zu beurteilen haben, sondern eher Verkostungen, die zeigen sollen, inwieweit überhaupt ein „geschmacklicher Unterschied“ bei vorgegebenen Proben (*in diesem Fall natürlich bei verschiedenen Biertypen!*) feststellbar ist. Es geht also nicht um „besser oder schlechter“, sondern um „ob überhaupt unterscheidbar“ und - wenn ja - „wie sehr unterscheidbar“.

**Die Unterscheidbarkeit z.B. eines Bier-Typs „A“ von Typ „B“ – der sog. „Unterscheidungsgrad“**  $UG_{(A/B)}$  - lässt sich mit Hilfe der an dieser Stelle vorgestellten „Verkostungsformel“ auf elegante Weise berechnen und liegt zwischen  $UG_{(A/B)}=0\%$  (*Probe „A“ von „B“ innerhalb einer Gruppe nicht unterscheidbar*) und  $UG_{(A/B)}=100\%$  (*Probe „A“ von „B“ zu 100% unterscheidbar*).

Will man z.B. einen bestimmten (kommerziell erhältlichen) Bier-Typ nachbrauen, so kann man auf diese Weise durch Testung im kleinen Kreis (Familie, Freunde...) leicht OBJEKTIV überprüfen, wie sehr einem dies gelungen ist oder ob noch mehrere Braugänge nötig sind um dieses Ziel zu erreichen. Auch für die Überprüfung der eigenen „Sensorik“, oder - im befreundeten Kreis – für den (objektiven) Vergleich der Fähigkeiten bestimmte Bier-Typen in Form eines „sportlichen Wettkampfes“ voneinander zu unterscheiden, eignet sich diese Methode.

**Bei Blindverkostungen** (*z.B. „Schwarzglas-Verkostungen“ mit geschwärzten Gläsern und anonymisierten Proben*) soll also überprüft werden, inwieweit es den Probanden gelingt aus einem Gemisch anonymisierter Biertypen „A“, „B“, „C“, „D“.... diese rein sensorisch (Geruch, Geschmack) voneinander zu trennen und in Gruppen zusammenzufassen. Anschließend stellt man fest, wie viele Treffer jedes Typs in den jeweiligen Gruppen zu finden sind. Dies ergibt dann mittels „Verkostungsformel“ in jeder der Gruppen für alle möglichen Vergleichspaare „A/B“ (*A von B*), „B/A“ (*B von A*), „A/C“ (*A von C*), „B/C“ (*B von C*)...usw. die zugehörigen Unterscheidungsgrade (UG) in %, die dann nach einem bestimmten Verfahren über alle Gruppen gemittelt werden. Diese UGs können dann miteinander problemlos verglichen werden (*z.B.: ist Typ-A besser unterscheidbar von B,C oder D und um wieviel...?*).

Auf diese Weise lässt sich nach einer Testung mit mehreren Typen die objektive Aussage treffen, in welchem Ausmaß diese Typen von einander unterscheidbar sind. Es lassen sich derart auch Testergebnisse unterschiedlicher Testungen vergleichen – z.B. bei systematischen Veränderungen im verwendeten Brauverfahren.....

**Eine EXCEL „Auswertemaske“** erlaubt es darüber hinaus, die etwas „kompliziert“ anmutende „Verkostungsformel“ auch effektiv einsetzen und mühelos in kürzester Zeit auszuwerten. (Nach einer Verkostung mit z.B. 4 Probanden und 5 zu verkosteten Bier-Typen dauert die gesamte Auswertung nicht länger als ca. 5 Minuten)

Der Auswerter muss in die „Maske“ lediglich eingeben, wie viele Proben jedes Bier-Typs jeder Proband in die von ihm gebildete „Gruppe“ zusammengefasst hat („unterschieden hat“). Und das sollte in 3-5 Minuten erledigt sein.....