

GASTROTEL WEEKLY

Superior Taste Award vergeben



Die Fachjury des International Taste Institutes, die sich aus einigen der besten Köche und Sommeliers der Welt zusammensetzt, hat kürzlich Lebensmittel und Getränke in 25 Kategorien mit dem Superior Taste Award ausgezeichnet / Foto: International Taste Institute / Ferran Centelles

Bereits zum 18. Mal hat die Fachjury des International Taste Institutes, die sich aus einigen der besten Köche und Sommeliers der Welt zusammensetzt, kürzlich Lebensmittel und Getränke aus 25 Kategorien mit dem Superior Taste Award ausgezeichnet. Die weltweit renommierte Geschmackszertifizierung erhalten nur Produkte, die die Erwartungen der Jury erfüllen oder übertreffen und Verkostungsnoten von mehr als 70 Prozent erreichen.

Wir sind sehr stolz auf unsere Weltklasse-Jury und unsere strenge Methodik, die unsere Bewertungen und Auszeichnungen zu den seriösesten und angesehensten auf dem Markt gehören lassen?, erklärt Ferran Centelles, Master Sommelier bei der El Bulli Fondation und Vorsitzender der Sommelier-Jury. Verkostet werden die eingereichten Produkte blind und in absoluter Stille, dabei sehen die Jurymitglieder weder Marken- noch Herstellernamen. Sie fokussieren sich ausschließlich auf den ersten Eindruck, Optik, Geruch, Geschmack, Abgang und Textur. Die Kategorien bilden die Vielfalt der Lebensmittel- und Getränklandschaft ab und reichen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken über Spirituosen, Bäckereiprodukte bis hin zu Nüssen, Samen und Trockenfrüchten.

Produkte mit Gesundheitsfokus legen zu

Überall auf der Welt investieren Lebensmittel- und Getränkehersteller erheblich in die Qualität und den Geschmack ihrer Produkte. Im Jahr 2022 ist die Zahl der Erzeugnisse, die sich unseren Geschmacksbewertungen unterzogen haben, stark gestiegen, vor allem im Bereich der Gesundheits- und Nachhaltigkeitsprodukte?, so Eric de Spoelberch, CEO des International Taste Institutes. Bei pflanzlichen Fleisch- und Milchalternativen, glutenfreien

und veganen Produkten ist ein Anstieg im zweistelligen Prozentbereich zu verzeichnen. Besonders wichtig ist Verbrauchern hierbei einer Studie von Ingridion Proprietary Research zufolge der Geschmack. Produkte herzustellen, die gesund sind und gleichzeitig gut schmecken, ist eine große Herausforderung. Wir freuen uns sehr, dass eine wachsende Zahl veganer oder pflanzlicher Produkte von unserer Jury ausgezeichnet wurde. Das ist eine deutliche Verbesserung im Vergleich zu den Vorjahren und zeigt, dass die Hersteller erheblich in die geschmackliche Qualität investieren. Zweistelliges Wachstum gab es auch in der Kategorie Bier, was für eine ermutigende Erholung der Branche spricht. Eine befindet sich auf der Website des International Taste Institutes.

Über das International Taste Institute

Das 2005 gegründete International Taste Institute mit Sitz im belgischen Brüssel bewertet und zertifiziert den Geschmack von Lebensmitteln und Getränken aus der ganzen Welt. Die Jury setzt sich aus über 200 renommierten Köchen und Sommeliers aus 15 europäischen Koch- und Sommelierverbänden zusammen, darunter prominente Mitglieder wie Spaniens bester Sommelier Gabi Lucas, Zwei-Sterne-Koch Alain Nonnet, Bocuse d'Or-Gewinner Gaetano Raguni oder Bernard Vaussion, Chefkoch des französischen Staatspräsidenten. Im Laufe der Jahre wurden bereits mehr als 20.000 Produkte getestet.

