



## Schmeckt Bio wirklich besser?

**Göttingen. Der Lehrstuhl für Agrarmarketing der Georg August Universität Göttingen ist unter der Leitung von Prof. Dr. Achim Spiller am EU- Forschungsprojekt „ECROPOLIS“ zur Geschmacksforschung von Bio-Lebensmitteln beteiligt.**

„Schmeckt Bio wirklich besser?“- der Beantwortung dieser Frage widmen sich seit Februar 2009 Wissenschaftler aus verschiedenen Disziplinen im Rahmen des EU-Forschungsprojektes ECROPOLIS. Aus Göttingen ist der Lehrstuhl für Lebensmittel- und Agrarmarketing beteiligt. Die Göttinger Forscher unter der Leitung von Prof. Achim Spiller widmen sich den Geschmackserwartungen der Verbraucher. Sie werden in den nächsten 3 Jahren Befragungen und Geschmacksprüfungen durchführen.

Hersteller und Handel von Bio-Lebensmittel haben sich bei der Debatte um die hohe Qualität ihrer Produkte bislang in erster Linie auf rein lebensmitteltechnologische Erkenntnisse gestützt. Da aber der Geschmack von Lebensmitteln für viele Kunden ein wichtiges Kaufkriterium darstellt, soll die Sensorik von Bioprodukten im Rahmen des Forschungsvorhabens unter die Lupe genommen werden. Dafür sollen Milchprodukte, Backwaren, Fleischprodukte, Öle, Tomatenprodukte und Äpfel von jeweils 300 Probanden in den Ländern Frankreich, Italien, Niederlande, Polen, Schweiz und Deutschland im Hinblick auf ihren Geruch und Geschmack sowie ihr Aussehen bewertet werden. Die Ergebnisse dieser sensorischen Analyse sollen dann mit den Erkenntnissen von entsprechenden Konsumentenbefragungen kombiniert werden. „Unsere Aufgabe besteht zum einen darin herauszufinden, welche Erwartungen im Hinblick auf Marketing mit Geschmacksargumenten bei den Unternehmen der Bio-Branche vorliegen. Zum anderen wollen wir untersuchen, welche Vorlieben Konsumenten hinsichtlich der sensorischen Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln besitzen und welche Verbrauchertypologien sich dahinter verbergen“, erklärt Tim Obermowe, der als wiss. Mitarbeiter das Projekt betreut.



Die Ergebnisse dieses interdisziplinären Forschungsansatzes sollen dann unter anderem in einer „Europäischen Geschmackslandkarte“ Rückschlüsse darüber zulassen, welche sensorischen Eigenschaften bei den jeweiligen Lebensmitteln eine Rolle für die Konsumenten der verschiedenen Länder spielen. Das Projekt ECROPOLIS wird vom Schweizerischen Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) koordiniert und im Zuge des siebten Forschungsrahmenprogramms der EU-Kommission mit insgesamt 2,1 Mio. € gefördert. Davon entfallen rund 213.000 € auf die Universität Göttingen.

**Kontakt:**

M. Sc. Tim Obermowe  
Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte  
Platz der Göttinger Sieben 5  
37073 Göttingen  
Tel. +49 (0)551 / 399897  
E-Mail: [tobermo@uni-goettingen.de](mailto:tobermo@uni-goettingen.de)

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten. Diese Pressemitteilung umfasst 2.019 Zeichen, Bildmaterial kann auf Nachfrage zur Verfügung gestellt werden.