Pressemitteilung, 11.11.2026

Wie Sensorik unser Leben prägt

Was macht Lebensmittel und Getränke sensorisch aus? Wann überzeugt ein Produkt Verbraucherinnen und Verbraucher, und wie lässt sich seine Qualität sichern? Welche Folgen hat der Klimawandel für Nahrungs- und Genußmittel und deren sensorischen Eigenschaften? Diesen Fragen widmeten sich die 15. Deutschen Sensoriktage am 5. und 6. November 2026 an der Hochschule Geisenheim. Unter dem Motto „R(H)ein-Genuss“ verband die Deutsche Gesellschaft für Sensorik e. V. (DGSens) Forschung mit Anwendungen in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Die Hochschule unterstützte die Organisation und stellte die Räumlichkeiten zur Verfügung.

An der Tagung nahmen rund 130 Gäste aus den Bereichen Lebensmittel, Getränke und Non-Food-Artikel aus ganz Deutschland teil. Den Haupt-Tagungstag am Freitag eröffneten Dr. Dirk Minkner, Vorsitzender der DGSens und Hochschulpräsident Prof. Dr. habil. Karl H. Mühling, gemeinsam mit Prof. Dr. Jörg Meier, Professor für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften an der Hochschule Neubrandenburg. Die vielfältigen Vorträge spannten den Bogen von Schokolade über Malz und Kaffee bis hin zu Wein und alkoholfreien Getränken. Ergänzt wurde die breit gefächerte Tagung durch ein umfassendes Angebot an Fortbildungen, Workshops und eine Abendveranstaltung am Vortrag.

„Sensorik hilft uns zu verstehen, wie Menschen Produkte wahrnehmen und welche Erwartungen sie daran haben. Damit begleitet sie den gesamten Entwicklungsprozess und trägt dazu bei, Produkte an den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten auszurichten“, sagte Dr. Dirk Minkner, Vorsitzender der DGSens. Die Anwendung gehe dabei über Lebensmittel und Getränke hinaus und reiche etwa bis zu Kosmetik und Haushaltsgegenständen.

„Die Qualität von Lebensmitteln und Getränken muss auch für Verbraucherinnen und Verbraucher erlebbar sein. Sensorische Forschung hilft uns zu verstehen, was ein Produkt überzeugend macht und wie sich Veränderungen bei Rohstoffen oder Herstellungsverfahren auswirken. Gerade mit Blick auf den Klimawandel ist der Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis deshalb besonders wertvoll“, sagte Hochschulpräsident Prof. Dr. habil. Karl H. Mühling.

Vielfältige Impulse und intensiver Austausch

Mit ihrem Programm zeigte die DGSens, wie vielfältig und praxisnah Sensorik zur Qualitätssicherung, Produktentwicklung und zum Verständnis von Verbraucherwünschen beiträgt. Julia Ehrke-Böhm von Ferrero beispielsweise erläuterte, wie Fremdgerüche in Schokoladenprodukte gelangen und sensorisch erkannt werden können. Kerstin Jahnke von Beiersdorf stellte vor, wie geschulte Prüfgruppen das Hautgefühl von Pflegeprodukten

untersuchen und optimieren. Robert Möslein von isi. sensory futures beleuchtete, wie ein unverwechselbares sensorisches Produkterlebnis die Wahrnehmung von Marken prägt.

Auch die Hochschule Geisenheim brachte eigene Forschungs- und Anwendungsthemen ein. Dr. Andrii Tarasov widmete sich am Freitag den Veränderungen des sensorischen Profils von Rieslingweinen durch den Klimawandel. Doris Häge stellte die Beurteilung von Bier aus Gersten alter Herkünfte durch Konsumierende vor. Bereits am Vortag hatten Prof. Dr. Rainer Jung und Christoph Schüßler sich in einem Workshop dem Weingenuss ohne Alkohol gewidmet. Doris Häge brachte sich mit Workshops zur sensorischen Bewertung von Malz ein, während Prof. Dr. Bernd Lindemann eine systematische Verkostung von Kaffee angeboten hatte.

Weitere Beiträge widmeten sich dem Vergleich alkoholischer und alkoholfreier Gins sowie der sensorisch basierten Ernährungsbildung bei Kindern. Live-Verkostungen und eine Lesung des Winzers und Krimiautors Dr. Andreas Wagner ergänzten den fachlichen Austausch um unmittelbar erlebbare Zugänge zum Riechen und Schmecken.

Erlebnisräume, Nachwuchs und Ernährungsbildung

Ein besonderes Highlight waren zwei Räume, in denen die Teilnehmenden auf eine multisensorische & emotionale Reise eingeladen wurden, um Musik mit allen Sinnen zu erleben. In den Räumen ging es neben dem Hören, auch um das Sehen, Riechen, Fühlen und Schmecken der „Musik“.

Hinzu kamen Postersessions und die Vergabe der DGSens-Förderpreise für Jungsensorikerinnen und Jungsensoriker, die damit auch den wissenschaftlichen Nachwuchs in den Fokus rückten. Die insgesamt drei Prämierungen standen im Kontext des DGSens-Projektes „Entwicklung von Konzepten für die sensorische Schulung von Kindern“. Ausgezeichnet wurden Emily Lang (Kategorie Industrie), Franziska Banse (Kategorie Lehre), Fabienne Erben (Kategorie Zuschauer). 3 weitere Auszeichnungen gab es für Bachelorarbeiten zum Projekt "Sinnesschulung von Kindern" in unterschiedlichen Altersklassen. Hier wurden die Preisträgerinnen Mena Ulrich, Vivienne Fillis, Rike Becker geehrt. Ein Vortrag zur Ernährungsbildung bei wählerischem Essverhalten von Kindern ergänzte diesen Schwerpunkt.

Die DGSens richtet die Deutschen Sensoriktage seit 2012 als deutschsprachiges Symposium aus. Die jährliche Veranstaltung steht auch Nichtmitgliedern offen und fördert den Austausch zwischen Forschung und Anwendung.

Pressekontakt:

Deutsche Gesellschaft für Sensorik e. V.
Dirk Minkner
Email: dirk.minkner@t-online.de

Hochschule Geisenheim
Pressestelle / Philipp Stieffenhofer
Email: philipp.stieffenhofer@hs-gm.de