

PRESSEMITTEILUNG · 19. OKTOBER 2026

Sensory-ID® verbindet Fleischsensorik, Produktwissen und Zubereitung in einer Arbeitsplattform

Mit professioneller Verkostung, fachlicher Einordnung und DKA CoreFlex® führt die Plattform von der Wahrnehmung zu begründeten Entscheidungen. Das neue Coreflex® Grillbook macht diesen Zusammenhang am Beispiel von „Sunday Roast“ vollständig durchblätterbar.

Wien, 19. Oktober 2026. Sensory-ID® bündelt Fleischsensorik, internationales Produktwissen und praktische Anwendungen in einer digitalen Arbeitsumgebung. Fachleute können Wahrnehmungen dokumentieren, Produkte vergleichen, Ergebnisse fachlich einordnen und daraus nachvollziehbare Entscheidungen für Beratung, Verkostung, Reifung und Zubereitung ableiten.

Die Plattform der M.E.A.T. GmbH richtet sich an Fleischsommeliers, Metzgereien, Gastronomie, Fachhandel, Produzenten, Produktentwicklung und Bildungseinrichtungen. Ihr Ausgangspunkt ist eine praktische Frage: Wie wird aus einem sensorischen Eindruck eine Beschreibung, die auch für andere verständlich und unter vergleichbaren Bedingungen erneut überprüfbar ist?

Wahrnehmen, beschreiben und vergleichen

Mit dem M.E.A.T. Sensory Model strukturiert Sensory-ID® Geruch, Geschmack, Aroma, Textur und Mundgefühl über 75 professionelle Deskriptoren. Verkostungen lassen sich im Tasting Kiosk vorbereiten und über Links oder QR-Codes durchführen. Die Ergebnisse werden als Profile, Punktbewertungen und Vergleiche sichtbar. Dabei werden sensorische Eigenschaften, persönliches Gefallen und die Bewertung nach festgelegten Kriterien getrennt betrachtet.

Sensory Profiles und MSM Analytics unterstützen die Auswertung einzelner Prüfungen, Produktreihen und Gruppen. Wiederholte oder verdeckte Proben helfen dabei, den eigenen Maßstab zu beobachten und die Übereinstimmung von Bewertungen einzuordnen. Die Dokumentation bleibt mit der jeweiligen Probe verbunden und kann für Schulung, Beratung oder Produktarbeit weiterverwendet werden.

Produktverständnis schafft den Kontext

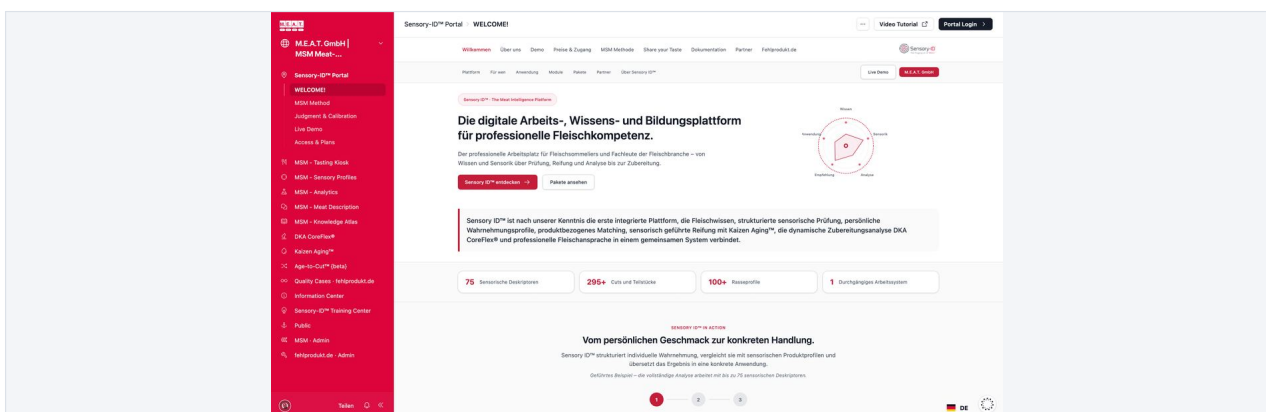
Zum sensorischen Ergebnis gehört die Frage, wodurch es entstanden ist. Der Knowledge Atlas verbindet internationale Cut-Bezeichnungen mit Anatomie, Muskelzuordnung, Struktur, Verwendung und geeigneten Garverfahren. Rassenprofile ergänzen Herkunft und biologische Einordnung. So können Fachleute einen beobachteten Unterschied nicht nur benennen, sondern in einen belastbaren Produktkontext stellen.

Professional Meat Description führt dokumentierte Beobachtungen und sensorische Befunde in eine strukturierte Fleischbeschreibung über. Reading Meat unterstützt die systematische Betrachtung eines Produkts, während Sensory Sequence den Verlauf vom ersten Eindruck bis zum Nachhall erfasst. Das Ergebnis ist keine pauschale Empfehlung, sondern eine nachvollziehbare Beschreibung des konkreten Produkts.

DKA CoreFlex®: Kerntemperatur als Teil einer Garstrategie

DKA CoreFlex® ist innerhalb von Sensory-ID® das Werkzeug für die Zubereitungsplanung. Es betrachtet Kerntemperatur nicht als isolierten Tabellenwert. Teilstück, Struktur und gewünschtes Ergebnis werden gemeinsam mit Entnahmetemperatur, Ruhephase und Servierziel berücksichtigt. Daraus entsteht eine angepasste Garstrategie für das jeweilige Fleisch und den vorgesehenen Prozess.

Für die Praxis bedeutet das: Nicht jedes Stück wird allein über eine allgemeine Temperaturempfehlung beurteilt. Das Werkzeug ordnet die Produktmerkmale ein und macht sichtbar, an welchem Punkt das Fleisch aus der Hitze genommen werden soll, wie sich die Temperatur danach weiterentwickelt und welches Ergebnis beim Servieren angestrebt wird. Sensory-ID® ergänzt diese Planung um die fachliche Betrachtung von Zartheit, Saftigkeit und Geschmack.



Sensory-ID® führt Produktwissen, Verkostung und Auswertung in einer gemeinsamen Arbeitsumgebung zusammen.

Sunday Roast als aktueller Praxisbezug

Das Buch „Sunday Roast – 52 Sonntagsbraten vom Grill“ zeigt diesen Ansatz in 52 Anwendungen. Für jedes vorgestellte Teilstück wird die Kerntemperatur nicht pauschal übernommen, sondern mit DKA CoreFlex® aus den Eigenschaften des Fleisches und seiner Zubereitung hergeleitet. Entnahmepunkt, Ruhephase und Servierziel bilden dabei einen zusammenhängenden Ablauf.

Registrierte Nutzerinnen und Nutzer können das vollständige Werk inzwischen im DKA-Bereich von Sensory-ID® unter „Coreflex® Grillbook“ durchblättern. Damit verbindet die Plattform die fotografisch erzählten Anwendungen des Buches direkt mit dem fachlichen Werkzeug, auf dem die Temperaturplanung beruht.



„Sunday Roast – 52 Sonntagsbraten vom Grill“ nutzt DKA CoreFlex® zur individuellen Herleitung von Kerntemperaturen.

Von der einzelnen Verkostung zur beruflichen Anwendung

Sensory-ID® ist als zusammenhängender Arbeitsweg aufgebaut: Produkt einordnen, Verkostung vorbereiten, Wahrnehmung dokumentieren, Ergebnisse vergleichen und die Erkenntnisse in Beratung oder Verarbeitung anwenden. Persönliche Präferenzprofile, Produktvergleiche und Zubereitungsstrategien greifen dabei auf dieselbe dokumentierte Datengrundlage zurück.

In Bildung und Training dient die Plattform zugleich als gemeinsame Lernumgebung. Aufgaben, Verkostungen und Auswertungen können über längere Zeiträume dokumentiert werden. Das schafft eine Grundlage für fachliches Feedback und macht Entwicklungsschritte nachvollziehbar, ohne subjektive Wahrnehmung mit allgemeingültiger Qualität gleichzusetzen.

Aktueller Praxiszugang

Das vollständige Werk „Sunday Roast – 52 Sonntagsbraten vom Grill“ steht registrierten Nutzerinnen und Nutzern im DKA-Bereich unter „Coreflex® Grillbook“ als blätterbare Fassung zur Verfügung.

Über Sensory-ID®

Sensory-ID® ist eine Arbeits-, Wissens- und Bildungsplattform der M.E.A.T. GmbH. Entwickelt von Ronny Paulusch, verbindet sie professionelle Fleischsensorik, internationales Produktwissen, Verkostungsanalysen sowie Anwendungen für Reifung, Zubereitung, Beratung und Weiterbildung.

Über die M.E.A.T. GmbH

Die M.E.A.T. GmbH mit Sitz in Wien entwickelt fachliche Systeme, Bildungsformate und Anwendungen für Fleischhandwerk, Gastronomie, Handel und Weiterbildung. Im Mittelpunkt stehen verständlich aufbereitetes Fachwissen, professionelle Sensorik und der Transfer in die betriebliche Praxis.

Informationen und weiterführende Links

Sensory-ID®: <https://www.sensory-id.com>

Sensory-ID® auf der M.E.A.T.-Website: <https://web.meat-gmbh.com/sensory-id>

Sunday Roast: <https://web.meat-gmbh.com/sunday-roast>

Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH

E-Mail: office@meat.gmbh

Web: www.meat-gmbh.com