



PRESSEMITTEILUNG · 9. OKTOBER 2026

Fleisch bekommt einen Fingerabdruck: Sensory-ID™ startet mit 55 Funktionen für professionelle Fleischkompetenz

Die neue Arbeits-, Wissens- und Bildungsplattform verbindet Fleischsensorik, internationale Cuts und Rassen, Verkostungsanalysen, professionelle Fleischbeschreibung sowie Reifungs- und Zubereitungsstrategien. Entwickelt wurde sie von Fleischsommelier und Dozent Ronny Paulusch.

Wien, 9. Oktober 2026. Wie schmeckt ein Stück Fleisch? Was unterscheidet zwei Steaks tatsächlich? Welcher Cut passt zu einer persönlichen Vorliebe, und wie verändern Reifung oder Zubereitung das Ergebnis? Mit dem heutigen Launch von Sensory-ID™ stellt die M.E.A.T. GmbH eine digitale Plattform vor, die diese Fragen in einem gemeinsamen Arbeitsumfeld zusammenführt. 55 Funktionen und Anwendungen verbinden fachliches Wissen mit dokumentierter Wahrnehmung und konkreten Entscheidungen im Berufsalltag.

Sensory-ID™ richtet sich an Fleischsommeliers, Metzgereien, Gastronomie, Fachhandel, Produzenten, Produktentwickler und Bildungseinrichtungen. Die Plattform ist aus Fragen entstanden, die in Beratung, Schulung und Verkostung immer wieder auftauchen: Wie lassen sich Unterschiede präzise beschreiben? Wie werden Bewertungen vergleichbar? Wie gelangt eine Erkenntnis aus dem Tasting in die nächste Produktempfehlung?

„Mit ‚zart, saftig, lecker‘ ist über Fleisch längst nicht alles gesagt. Wer Qualität erklären und Kunden beraten will, braucht eine präzise Sprache und einen nachvollziehbaren Maßstab. Sensory-ID bringt das zusammen: wahrnehmen, verstehen und im Alltag anwenden“, sagt Ronny Paulusch, Entwickler der Plattform.

Geschmack sichtbar und besprechbar machen

Die methodische Grundlage bildet das M.E.A.T. Sensory Model, kurz MSM. Es strukturiert sensorische Wahrnehmungen anhand von 75 Deskriptoren für Geruch, Geschmack, Aroma, Textur und Mundgefühl. Daraus entsteht eine gemeinsame Begriffsbasis für Verkostung, Analyse und Fleischbeschreibung.

Dokumentierte Prüfungen werden als visueller sensorischer Fingerabdruck dargestellt. Anwender können zwei Profile nebeneinander betrachten oder einzelne Merkmale über verschiedene Prüfungen hinweg



vergleichen. So lässt sich beispielsweise untersuchen, wie sich zwei Reifungen in ihrer Aromatik unterscheiden oder welche Texturmerkmale eine Produktvariante prägen.

Dabei unterscheidet die Plattform zwischen sensorischen Eigenschaften, persönlichem Gefallen und einer Qualitätsbewertung nach festgelegten Kriterien. Diese Trennung hilft, Ergebnisse fachlich einzuordnen: Ein ausgeprägtes Merkmal muss nicht jedem gefallen, und ein persönlicher Favorit beantwortet noch keine allgemeine Qualitätsfrage.

Vom digitalen Tasting zur verständlichen Beratung

Mit dem Tasting Kiosk können Fachleute Verkostungsseries anlegen, Proben definieren und Teilnehmer über Link oder QR-Code einbinden. Bewertungen werden individuell erfasst und anschließend gemeinsam ausgewertet. Neben der Deskriptorenanalyse stehen Punkteverkostungen mit Ergebnisansichten und Rangfolgen zur Verfügung.

Das eröffnet konkrete Anwendungen: Eine Metzgerei kann Produkte mit ihrem Verkaufsteam vergleichen. Ein Gastronomiebetrieb kann unterschiedliche Zubereitungen verkosten. Ein Bildungsträger kann prüfen, wie Teilnehmer dieselbe Probe beurteilen und wo ihr Bewertungsmaßstab noch auseinanderliegt.

Professional Meat Description führt dokumentierte Beobachtungen und sensorische Befunde in eine strukturierte Fleischbeschreibung über. Daraus können fachliche Beschreibungen sowie verständliche Texte für Kundenberatung, Speisekarten, Webshops oder Schulungen entstehen. Reading Meat schult die systematische Beobachtung; Sensory Sequence ergänzt den zeitlichen Verlauf vom ersten Eindruck bis zum Nachhall.

Mit My Sensory-ID™ erstellen Nutzer außerdem ihren persönlichen Präferenzfingerabdruck. Find My Cut stellt diesem Wunschprofil vorhandene Produktdaten gegenüber. Der Sensory-ID Advisor verbindet persönliche Präferenz, Produktauswahl, Fleischbeschreibung und Zubereitungsstrategie zu einem zusammenhängenden Beratungsweg.

Rund 300 Cuts, mehr als 100 Rassen und ihre praktische Bedeutung

Der Knowledge Atlas bündelt rund 300 internationale Cut-Profile, mehr als 100 Rassenprofile und das sensorische Vokabular der Plattform. Cut-Namen werden mit Anatomie, Muskelzuordnung, Schnittsystemen, Struktur, Verwendung und geeigneten Garverfahren verknüpft.

Das hilft dort, wo internationale Bezeichnungen allein wenig Orientierung geben. Anwender können nachvollziehen, welcher Muskel hinter einem Namen steht, wie sich Zuschnitte abgrenzen und welche Eigenschaften für die praktische Verwendung relevant sind. Rassenporträts ergänzen Herkunft, biologische Einordnung und fachliche Quellen.

Der Bereich Research [beta] führt aktuelle wissenschaftliche Veröffentlichungen mit Kurzfassungen und einer Einordnung ihres möglichen Praxisnutzens zusammen.

Reifung und Zubereitung vom konkreten Produkt aus denken

DKA Coreflex® verbindet Produktstruktur, Reifung, Garprozess und gewünschtes Ergebnis zu einer differenzierten Garstrategie. Das Online Tool berücksichtigt unter anderem Zielbereich, Entnahmepunkt und Nachgarung. Damit wird die Kerntemperatur Teil eines vollständigen Prozesses.

Kaizen Aging™ unterstützt die Planung und Beurteilung von Reifewegen. Spezielle Bereiche für Wagyu und Ibérico berücksichtigen unterschiedliche Produktstrukturen und Reifeeinheiten. Der Navigator führt Prozessdaten, Zeitlinie und sensorische Entwicklung zu begründeten Entscheidungen zusammen.



AGE-TO-CUT™ ergänzt diese Perspektive um Tialter, Muskeltyp, anatomische Funktion, Reifung und Zubereitung. Die als Beta gekennzeichnete Anwendung macht Verwendungstendenzen und deren Evidenzstatus sichtbar. Damit erhalten Fachleute eine differenzierte Grundlage, um etwa Cuts älterer Tiere im jeweiligen Produktkontext zu betrachten.

Der Bereich Quality Cases unter fehlprodukt.de ermöglicht zudem die strukturierte Einreichung auffälliger Qualitätsfälle. Fachlich geprüfte und freigegebene Fälle sollen zum Aufbau einer praxisorientierten Fehlerbibliothek beitragen.

Ein Arbeitsplatz für Fachpraxis und Weiterbildung

Sensory-ID™ verbindet seine Anwendungen zu einem durchgehenden Weg: Produkt verstehen, Verkostung vorbereiten, Wahrnehmung dokumentieren, Ergebnisse vergleichen und Erkenntnisse in Beratung oder Verarbeitung einsetzen. Dokumentation, Fachreader und ein ergänzendes Video Center unterstützen den Einstieg.

Die Plattform wird auf Deutsch, Englisch und Spanisch angeboten. Zugangsmodelle richten sich an Einzelanwender, Unternehmen und Bildungseinrichtungen. Ein persönlicher, auf drei Tage begrenzter Lesezugang ermöglicht Interessenten einen Einblick in die tatsächliche Arbeitsumgebung.

Mit dem International Meat Sensory Program, das 2027 startet, wird Sensory-ID zugleich zur digitalen Lernumgebung einer mehrmonatigen beruflichen Weiterbildung.

Informationen und Einstieg: <https://www.sensory-id.com>

Video Center: <https://video.sensory-id.com>

Zugänge und Pakete: <https://plans.sensory-id.com>

Weiterbildung: <https://imsp.pro>

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 und praktische Anwendungen unter dem Leitgedanken „The Fingerprint of MEAT“.