

# Thorsten Guksch

Master of Science

**Berufsbezeichnung:**

Sensory Scientist

Alter: 31 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

2011-2014



„Gestalte dein Leben nach deinen  
Träumen und sieh, wie sie wahr  
werden.“

## Lebenslauf

2011 - 2014

Studium Hochschule Sigmaringen

2013

Praxissemester in Loßburg bei Uwe Müller GmbH (Party-Liköre & Monkey 47 Gin)

2014

Bachelorarbeit in München bei SAM Sensory and Marketing International GmbH (Sensoriklabor)

2014

Gewinn des DLG Sensorik-Awards 2014

2015

Masterstudium „Food & Beverage Innovation“ an der ZHAW in Wädenswil (CH).

2016

Projektmanager bei SAM Sensory and Marketing International Switzerland AG

Seit 2020

Senior Projektmanager bei SAM Sensory and Marketing International Switzerland AG

### Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Das familiäre Studiumfeld, die idyllische Lage und die legendären Studentenparties.

### Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Interesse an den Lebensmitteln und ich wollte wissen, was wirklich hinter all den Lebensmittel-Mythen dran ist.

### Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Die praxisorientierte Lehr- und Arbeitsweise.

### Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

Lebensmittelchemie, Sensorik und Statistik.

### Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Besonders gefallen hat mir in QM das Planspiel, bei diesem wir in verschiedenen Gruppen eine Produktionsfirma aus dem Boden stampfen mussten. Die Prozesse mussten sorgfältig geplant und die geeigneten Maschinen bestellt werden. Dazu hat man sich mit anderen Abteilungen dieser neuen Firma abstimmen müssen.

### Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Bleibt neugierig! Zuerst fragt man sich „wieso muss ich das jetzt lernen“ aber später fügen sich die einzelnen Puzzleteile zu einem Ganzen zusammen.

### Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Wahrscheinlich wie bei vielen: Produktentwicklung.

### Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Man muss nicht alles wissen, aber sich auskennen, wo und wie man an die Informationen kommt.

### Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Gibt nicht viel, vielleicht mehr Herzblut in MiBi stecken, da es doch auch ein interessantes Feld ist 😊

### Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

- Planung und Leitung von internationalen Projekten im Bereich Sensorik und Konsumentenforschung.
- Statistische Auswertung der Studien und Beratung von multinationalen Unternehmen, wie sie Ihre Produkte geschmacklich weiterentwickeln und an den jeweiligen Markt anpassen können.
- Entwicklung von innovativen sensorischen Methoden.

### Was ist Ihr Lieblingsrezept?

## Käsespätzle



#### Zubereitung:

**1** 400 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, Eier und 1 Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel schlagen, bis ein glatter, etwas zähflüssiger Teig entstanden ist. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im übrigen Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Beide Käsesorten reiben.

**2** Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Spätzlehobel oder -presse auf den Topf stellen, eine Portion Teig einfüllen und durch die Löcher drücken. Die Spätzle 1-2 Min. kochen lassen, bis sie nach oben steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen, sofort in eine vorgewärmte Schüssel geben und warmhalten. Den Vorgang 2-3-mal wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

**3** Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin in zwei Portionen knusprig braten. Spätzle und Brühe in einer großen Pfanne erhitzen und ein Drittel der Zwiebeln untermischen. Den Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Die Spätzle mit den übrigen Röstzwiebeln bestreuen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

#### Zutaten:

440 g Mehl (Spätzlemehl)  
8 Eier  
Salz  
4 Zwiebeln  
100 g Bergkäse  
100 g mittelalter Gouda  
6 EL Butterschmalz  
200 ml Gemüsebrühe  
Pfeffer

## Kontaktdaten:

thorsten.guensch@samresearch.com