






















NR	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFF		BESCHREIBUNG	KONZENTRATION*	GERUCHS-SCHWELLEN-WERT
101	<b>Bromophenol</b>	2-Bromphenol		modrig, muffig, wie alter Fernseher	15 µg/L	50 ng/L
102	<b>Methional</b>	3-(Methylthio)propanal		gekochte Kartoffel, Kartoffelpüree	17 µg/L	0,2 µg/L
103	<b>Tribromoanisole</b>	2,4,6-Tribromanisol		korkiger Wein, modrig	500 ng/L***	10 ng/L
104	<b>Methylisoborneol</b>	2-Methylisoborneol		erdig, torfig, kompostartig, schimmelig	300 ng/L***	85 ng/L
105	<b>Geosmin</b>	Geosmin		feuchte Erde, rote Beete	80 ng/L***	10 ng/L
106	<b>Trichloranisole</b>	2,4,6-Trichloranisol		modrig, feuchter Keller	80 ng/L***	30 ng/L
107	<b>Ethyl butyrate</b>	Butansäureethylester		exotische Früchte, Ananas, Mango	80 µg/L	0,1 µg/L
108	<b>Cineole</b>	1,8-Cineol		Eukalyptus, Campher	5 mg/L***	12 µg/L
109	<b>Citral</b>	1,8-Citral		frisch, citrus, Campher	2,5 mg/L***	–
110	<b>Chlorphenol</b>	2,6-Dichlorphenol		chemisch, medizinisch, Apotheke, Desinfektionsmittel	150 ng/L	–
111	<b>Dimethyl disulfide</b>	Dimethyldisulfid		fauliges Gemüse, verrottet, Kläranlage	400 µg/L***	20 µg/L
112	<b>Nonanal</b>	Nonanal		Heu, getrocknetes Gras	105 µg/L	35 µg/L
113	<b>Metallic</b>	Eisen(II)sulfat		Eisen, metallisch	3,75 mg/L	900 µg/L
114	<b>Eugenol</b>	Eugenol		Gewürznelke, phenolisch, scharf	500 µg/L***	1 µg/L
115	<b>Heptadienal</b>	E,E-2,4-Heptadienal		fischig, tranig, ranzig	210 µg/L***	700 µg/L
116	<b>Hexenol</b>	Z-3-Hexen-1-ol		frisch gemähtes Gras, grüne Früchte	2 mg/L***	950 µg/L
117	<b>Indole</b>	Indol		Schweinestall, Fäkalaroma	80 µg/L***	20 µg/L
118	<b>β-Ionone</b>	β-Ionon		blumig, Veilchen	10 µg/L***	13 µg/L
119	<b>Isoamylacetat</b>	Ethansäureisoamylester		fruchtig, Banane, Eisbonbon	1 mg/L	–
120	<b>Isobutylmethoxypyrazin</b>	2-Isobutyl-3-methoxypyrazin		grüne Paprika	30 ng/L***	0,045 µg/L
121	<b>Isopropylmethoxypyrazin</b>	2-Isopropyl-3-methoxypyrazin		erdige Kartoffelschalen	10 ng/L***	24 ng/L
122	<b>Methylmercaptan</b>	Methanthiol		faulig, verrottet, Kanalgeruch	1 µg/L***	330 ng/L
123	<b>Nonadienal</b>	E,E-2,4-Nonadienal		Gurkenschale	900 ng/L***	40 ng/L
124	<b>Octenol</b>	1-Octen-3-ol		Champignon, Moos, Waldboden	600 µg/L	1 µg/L
125	<b>Cinnamaldehyde</b>	E-3-Phenyl-2-propenal		Zimt	5 mg/L***	–
126	<b>Trimethylbenzoyl</b>	1,2,4-Trimethylbenzol		ölig aromatisch	88 µg/L	–
127	<b>Ethylacetat</b>	Ethansäureethylester		Lösungsmittel, Nagellackentferner	15 mg/L	5 mg/L
128	<b>Acetaldehyde</b>	Ethanal		grüner Apfel, stechend	300 µg/L	63 µg/L

\* Die Konzentration entspricht der Dosage einer Ampulle in einen Liter Wasser

\*\*\* Die angegebenen Konzentrationen entsprechen - in einem Liter Wasser gelöst - den Vorgaben des Merkblattes „DVGW W 273 (M): Anleitung zur Durchführung von sensorischen Prüfungen in Wasserlaboratorien“ zum Einsatz für den Befähigungstest von Prüfpersonen