

## Verlust der Sinne? Riechen und Schmecken im Wandel\*

UWE SPIEKERMANN

Sinne und Sinnlichkeit haben in Wissenschaft und Öffentlichkeit einen sehr unterschiedlichen Stellenwert. Auf der einen, der (ernährungs-)wissenschaftlichen Seite führen sie ein karges Nischendasein, spiegelt sich hierin die analytisch vielfach notwendige, den Bezug zum handelnden, strebenden und sinneswachen Menschen jedoch ungebührlich vernachlässigende Arbeits- und Denkweise der (Ernährungs-)Wissenschaftler/innen.<sup>1</sup> Auf der anderen Seite oszilliert die öffentliche Debatte zwischen dem sinnfrohen Schwelgen einerseits, dem beredten Klagen über den Verlust der Sinne andererseits. Da hört und liest man viel über die wachsende Bedeutung von Aromen in unserer Nahrung, über die damit verbundene Geschmacksprägung, über die relative Unfähigkeit, die guten Lebensmittel von den schlechten scheiden zu können. Die Konsequenz – so der gängige Tenor – sei die wachsende Fastfood-Orientierung, sei der Zerfall des Familientischen in eine Vielzahl außerhäuslicher Snacks, seien anonyme Fertiggerichte ohne Bezug zum Einzelnen.<sup>2</sup>

So sehr diese Thesen eine gewisse Berechtigung haben, so sind sie doch zugleich zu kurz gegriffen, bleiben an der Oberfläche des Problems stehen. Unsere Esskultur ist komplexer, kann mit derart einfachen Bezügen nicht angemessen beschrieben werden. Um diese These plausibler zu machen, hilft ein Blick in die Vergangenheit: Nicht aber, um voll Sinneslust zu schwelgen, sondern um am Beispiel des Schmeckens und Riechens der Frage nach dem Verlust der Sinne präziser nachzugehen.<sup>3</sup>

### 1. Der Begriffswandel von Riechen und Schmecken seit dem Mittelalter

Leider ist es nicht möglich, zumal per Lektüre, die Gerüche und den Geschmack der Vergangenheit unmittelbar zu erfahren. Sinneseindrücke sind schließlich flüchtig. Doch sie waren und sind immer auch Gegenstand der Kommunikation, der Sprache. Und so lässt sich der Wandel von Riechen und Schmecken auch am Beispiel des einschlägigen Wortfeldes analysieren.<sup>4</sup>

Dabei ergibt sich Überraschendes: Im Alt- und Mittelhochdeutschen lassen sich etwas mehr als 150 Worte feststellen, die Riechendes und Schmeckendes bezeichnen.<sup>5</sup> Zieht man verwandte Worte zu Grundbegriffen zusammen, so finden sich 62 Grundwörter (Tab. 1).

Im Rahmen dieses kurzen Überblicks ist es nicht möglich, Ihnen die einzelnen Begriffe vorstellen. Und sicher auch nicht notwendig. Denn schon auf den ersten Blick sehen Sie, dass Ihnen nur ein kleiner Teil dieser Begriffe bekannt ist. Teils finden sie sich nicht mehr in unserem Sprachgebrauch, wie etwa dras – Duft oder aber entseben – wahrnehmen. Teils kennen wir sie nur noch in kurzer Form, als Interjektion, wie etwa braehen – riechen oder brasem – Gaumen, Gestank; Begriffe, auf die sich unser brr! zurückführen lässt.

Wie anders ist nun die Situation im frühen 19. Jahrhundert. In den Wörterbüchern dieser Zeit finden sich von den alten Worten nur noch 23, lediglich neun Begriffe sind neu hinzugekommen (Tab. 2).

Wir haben hier das paradoxe Ergebnis, dass das Wortfeld für Geruch

\* Überarbeitete und ergänzte Fassung eines Vortrages im Rahmen der Veranstaltung „Fünf Sinne und ein Tisch“ der Lokalen Agenda 21 Heilbronn, Heilbronn, 16.06.2000.

1 Vgl. hierzu SPIEKERMANN, Uwe: *Esskultur heute – Was, wie und wo essen wir?*, in: *Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung*, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 41–56, v.a. 51–52.

2 Vgl. beispielhaft FURTMAYR-SCHUH, Annelies: *Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen*, Stuttgart 1993; GRIMM, Hans-Ulrich: *Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens*, Stuttgart 1997; POLLMER, Udo/HOICKE, Cornelia/GRIMM, Hans-Ulrich: *Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln*, Stuttgart/Leipzig 1998.

3 Wichtige Hintergrundinformationen über die menschlichen Sinne und deren soziale Qualität enthält BARLÖSIUS, Eva: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999, 70–87.

4 Die Parallelsetzung von Riechen und Schmecken rechtfertigt sich nicht allein daraus, dass beide lange Zeit als „niedere“ Sinne galten, sondern folgt auch dem Umstand, dass noch Mitte des letzten Jahrhunderts riechen und schmecken sprachlich teils deckungsgleich verwendet wurden (vgl. etwa SCHEIDLER, K. H.: *Geruch, Geruchssinn und Geruchsorgan (sprachlich)*, in: ERSCH, J. S./GRUBER, J. G. (Hg.): *Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste*, 1. Section, Th. 62, Leipzig 1856, 120–123, hier 121).

5 Die Analyse gründet auf der Vorarbeit von KUTZELNIGG, Artur: *Die Verarmung des Geruchswortschatzes seit dem Mittelalter*, *Muttersprache* 94, 1983/84, 328–343.

Tabelle 1: Alt- und mittelhochdeutsche Grundwörter zum Riechen und Schmecken<sup>6</sup>

ack	dras	koren	phnast	stank (stenke,	twalm
aromat	drat	kosten	pigmente	stinken)	ulmic
balsam	tuft	lecker	puneis	sur	unartlich
bitter	dunst	luft	raeze	suoze	ungenaeme
bracke	ecken	moder	riechen	swas	vinne
bradem	eibar	mosen	(rouch,	swehhan	walm
braehen	(ent-)seben	müffeln	ruoch, ruch)	swechenon	waz
brasem	ful	müzzel	schraf	swelge	würze
brunsen	garst	nac	smac	toum	zanger
dampf	handec	pfui	smahrt	töteln	zenden
draehe	har	fnähten	smirken	tror	

Tabelle 2: Das Wortfeld für Riechen und Schmecken zu Beginn des 19. Jahrhunderts<sup>7</sup>

Alte Begriffe	aromatisch	dumpf	herbe	muffen	schmecken
	bitter	eifer	köhren	stinken	schmirmgeln
	Bracke	faul	kosten	Ulm	
	Brodem	garstig	lecken	wittern	
	Duft	hantig	moderig	Würze	
Neue Worte	Anbrüchig	bladeln	milde	pfneischen	Stich
	barsch	brenzlich	mucheln	schmirmelhaft	

und Geschmack schon lange vor Einsetzen der Industrialisierung um die Hälfte abnahm. Die Ursachen hierfür dürften wohl kaum in einer vermeintlichen Abkehr des Menschen von der Natur liegen, denn zu dieser Zeit lebten nicht einmal 5% der deutschen Bevölkerung in Orten mit mehr als 2000 Einwohnern. Die Konzentration auf eine wesentlich geringere Zahl von Worten ging jedoch einher mit einer veränderten Einstellung zu Hygiene und Körperlichkeit.<sup>8</sup> Die für uns heute zentrale Frage nach dem Geschmack und dem Geruch des Essens stand noch nicht im Mittelpunkt des Sprechens und damit sicher auch Denkens dieser Zeit.

Blicken wir in einem dritten Schritt schließlich auf die Gegenwartssprache. Von den alt- und mittelhochdeutschen Grundworten sind noch 16 erhalten, doch kommen zugleich eine Reihe neuer Worte auf (Tab. 3).

Die Veränderung des Wortfeldes für Riechen und Schmecken gegenüber dem frühen 19. Jahrhundert zeigt eines deutlich: Die Zahl der verschwindenden Begriffe wurde im 20. Jahrhundert durch eine größere Zahl neuerer, aus anderen Lebenszusammenhängen entlehnter Begriffe eindeutig kompensiert. Es wäre falsch, insgesamt von einem Verlust sinnesbezogener Sprache zu reden. Ent-

sprechend ist es zu einfach, nur den Verlust der Sinne zu postulieren. Stattdessen gab und gibt es sehr unterschiedliche Entwicklungen in der allgemeinen Sprache und insbesondere in der neu aufkommenden Fachsprachen: Begriffe wie etwa blumig, fruchtig oder harzig entstanden im Zusammenhang mit einer neuen, einer wissenschaftlichen Betrachtung von Riechen und Schmecken, die unser Sinnesempfinden heute wesentlich bestimmt. Doch hier steht nicht mehr die individuelle Sinneserfahrung im Mittelpunkt, sondern ein begrifflich klar definiertes, „technisch normiertes Riechen und Schmecken“<sup>9</sup>.

## 2. Ernährungswissenschaften und Sensorik

Diese Entwicklung begann im frühen 19. Jahrhundert in Westeuropa und Skandinavien, als zum einen die chemische, die stoffliche Struktur der Lebensmittel erstmals ansatzweise erkundet und zum anderen der menschliche Stoffwechsel präziser erforscht wurde. Es ist wichtig sich vor Augen zu führen, dass die frühen Ernährungswissenschaftler – zumeist Lebensmittelchemiker und Physiologen – den Menschen als eine Art Verbrennungsmaschine verstanden, dem man eine bestimmte Menge Treibstoff in Form von Nahrung zu-

6 Zusammengestellt n. Ebd., 337.

7 Zusammengestellt n. Ebd., 340.

8 Zur damaligen Elitendiskussion vgl. TURNER, Bryan S.: The government of the body: medical regimens and the rationalization of diet, *British Journal of Sociology* 33, 1982, 245–269.

9 BARLÖSIUS, Eva: Riechen und Schmecken – Riechendes und Schmeckendes. Ernährungssoziologische Anmerkungen zum Wandel der sinnlichen Wahrnehmung beim Essen, dargestellt an den Beispielen der „grande cuisine“ Frankreichs und der modernen Aromenherstellung, *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 39, 1987, 367–375, hier 369.

Mittelalterliche Begriffe	Aroma, aromatisch Balsam, balsamisch bitter Bracke	Brodem, Brodem Dampf Duft, duften Dunst	faul, faulig Garst herb modrig muffeln, müffeln	riechen, Ruch, Geruch wittern würzen, Würze
Entlehnungen aus dem 16.–18. Jh.	Bukett mephitisch	Miasma verpesten	Parfum, Parfüm	pikant ranzig
Entlehnungen zu Beginn des 19. Jh.	anbrüchig barsch	brenzlich muchelig	Stich	
Neu belegte Begriffe	aasig Blume, blumig beißend	dumpf fruchtig harzig	Hauch Milde sauer	scharf
Neue umgangssprachliche Begriffe	angebrannt Fahne	Mief, miefen	Miefquirl (Ventilator!)	

Tabelle 3: Das Wortfeld für Riechen und Schmecken in der Schriftsprache – 1980<sup>16</sup>

führen müsse, um einen reibungslosen Betrieb sicherzustellen. Entsprechend zielte man – vor dem Hintergrund der teils elementaren Not breiter Bevölkerungsschichten durchaus zu Recht – eher auf die Quantität der Nahrung denn auf die Qualität. Der Geschmack und der Geruch der Nahrung waren weniger wichtig, galt es doch erst einmal auskömmlich zu essen. Dass sich parallel – gleichsam als Kontrast – seit dem frühen 19. Jahrhundert von Frankreich ausgehend eine neue Gourmetkultur bürgerlicher Sinnesfreude entwickelte, sei hier nur erwähnt, wird doch später darauf ausführlicher zurückzukommen sein.

Doch schon um die Jahrhundertwende zeigte sich ein langsamer Umschwung in der Bewertung einer auskömmlichen Kost. Auf der einen Seite begann seit den späten 1870er Jahren einer neuer Typus von Nahrung zu entstehen, nämlich chemisch synthetisierte Geschmacksträger: Schon in den 1870er Jahren wurde der Süßstoff Saccharin entdeckt, wurden Vanillin und Zimtaroma synthetisiert.<sup>10</sup> Lebensmittel konnten seitdem billig mit einem künstlichen Geschmack versehen werden.

Schon damals sahen insbesondere bürgerliche Kreise eine Gefahr für den Geschmack der breiten Mehrzahl der Bevölkerung, forderten Verbote und Einschränkungen. Diese erfolgten teilweise auch, Saccharin etwa wurde für mehrere Jahrzehnte verboten, die Zahl so genannter Schö-

nungsmittel strikt begrenzt.<sup>11</sup> Doch generell war der Erfolg gering, denn Kinder erfreuten sich weiterhin an grell gefärbten und gesüßten Limonaden, während Arbeiter voll Wonne auf die fette Brötchenkost zurückgriffen. Schmecken und Riechen waren und sind immer auch alters- und sozialbezogen, so dass undifferenzierte Forderungen nach einem bestimmten Geschmack damals wie heute zum Scheitern verurteilt sind.<sup>12</sup>

Doch nicht nur im Bürgertum begann ein Umdenken, auch in der Wissenschaft veränderte sich der Stellenwert des Geschmacks<sup>13</sup>: Erste geschmacks- und geruchslose Nährlösungen und Eiweißpräparate erlaubten seit den 1890er Jahren eine physiologisch ausreichende Versorgung Schwerkranker.<sup>14</sup> Doch die Ärzte mussten feststellen, dass eine nominell ausreichende Versorgung eben nicht ausreichte, dass die Patienten vielmehr dahinsiechten. Der Grund lag nicht allein in der Vitaminarmut der Kost (Vitamine wurden erst 1911 benannt und „entdeckt“), sondern an dem simplen Umstand, dass die Resorption, die faktische Aufnahme von Lebensmittelinhaltsstoffen ganz wesentlich vom Geschmack der Speisen abhing. Nährpräparate ohne Geschmack blieben zwar Bestandteil klinischer Praxis, doch moderne Diätetiker forderten eine wohlschmeckende, appetitliche und gut zubereitete Krankenkost, um den Heilprozess zu unterstützen.<sup>15</sup>

10 Vgl. die Zeittafel bei MATHEIS, Günter: Geschichte der Gewürze und Aromen, Dragoco Report 45, 1998, 227–240, hier 234–235.

11 Näheres enthalten MERKI, Christoph Maria: Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe, Frankfurt a.M./New York 1993; SELSS, [Gustav]: Nahrungsmittelvergiftung, Vegetarische Warte 39, 1906, 306–307.

12 Vgl. hierzu etwa ROGGE, Jan-Uwe: Von Pommies, Mayo und Wundertüten – Näherungen an eine Kultur zum Essen, Lutschen und Schmecken, Zeitschrift für Kulturaustausch 36, 1980, 23–30. Die Ansicht: „Der ‚Geschmack‘ mag sich mit zunehmendem Alter ändern, das Schmecken, der Geschmackssinn, bleibt unverändert“ (so FRIEDMAN, Mark I.: Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen, in: Geschmacksache, Göttingen 1996, 25–34, hier 27) ist unzutreffend. Vgl. etwa HETHERINGTON, Marion M.: Taste and appetite regulation in the elderly, Proceedings of the Nutrition Society 57, 1998, 625–631.

13 Selbstverständlich hat die Sinnesphysiologie längere Wurzeln. So unterschied W. HORN: Ueber den Geschmackssinn des Menschen, Heidelberg 1825 zwischen mechanischen (mehlig, sandig, fettig, schleimig), rein chemischen (süß, sauer, bitter, salzig, alkalisch) und nicht rein chemischen (adstringierend, scharf, weingeistig, metallisch, stechend) Geschmacksen (zit. n. THEILE, Fr. W.: Geschmack, in: ERSCH, J.S./GRUBER, J.G. (Hg.): Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste, 1. Section, Th. 63, Leipzig 1856, 76–81, hier 79).

14 Vgl. etwa HILDEBRANDT, H.: Ernährung mit einem geschmack- und geruchslosen Albumosenpräparate, Deutsche Medicinische Wochenschrift 19, 1893, 877.

15 Vgl. etwa STERNBERG, Wilhelm: Geschmack und Appetit, Allgemeine Medicinische Central-Zeitung 76, 1907, 221–223; DERS.: Der Geschmack, der chemische Sinn und die Chemie, Deutsche Nahrungsmittel-Rundschau 6, 1908, 41–42.

16 Zusammengestellt n. KUTZELNIGG, 1983/84, 341–343.

Abbildung 1: Vanillinprodukte 1904<sup>17</sup>

17 Die Woche 6, 1904, 1934.

18 Zur Diskussion im Vorfeld vgl. etwa GOLDSCHEIDER, Alfred: Nährwert und Wohlgeschmack, Die Woche 10, 1908, 45–49; DERS.: Wohlgeschmack und Genußwirkung, Die Woche 10, 1908, 313–314, 316; SERGER, [Hermann]: Sinnenprüfung und chemische Analyse bei Nahrungsmitteln, Die Umschau 16, 1912, 70–73.

19 Vgl. etwa REISS, Emil: Die Reizlosigkeit der Kriegskosten als Krankheitsursache, Therapeutische Halbmonatsschrift 35, 1921, 765–772.

20 Vgl. hierzu PAUL, Theodor: Wesen und Bedeutung der Bromatik, d. h. der Lehre von der Zubereitung der Speisen nach wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Grundsätzen, Biochemische Zeitschrift 93, 1919, 364–384 sowie spezieller PAUL, Theodor: Die saure Geschmacksempfindung, Die Umschau 26, 1922, 610–612. Zur historischen Einordnung vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Pfade in die Zukunft? Entwicklungslinien der Ernährungswissenschaft im 19. und 20. Jahrhundert, in: SCHÖNBERGER, G[esa] U./DERS.: Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin u. a. 2000 (Gesunde Ernährung, Bd. 5), 23–46, v. a. 28.

21 Allerdings forderten führende Ernährungswissenschaftler parallel immer wieder eine Abkehr von den überflüssigen Leckereien und der allgemeinen „Schmackhaftigkeit“. Vgl. etwa NEUMANN, R[ené] O[tto]: Wohlgeschmack bringt Bettelsack, Blätter für Volksgesundheitspflege 26, 1936, 186–189.

22 Die klassische Zusammenfassung bildet SKRAMLIK, Emil v.: Handbuch der Physiologie der niederen Sinne, Bd. 1: Die Physiologie des Geruchs- und Geschmackssinnes, Leipzig 1926. Als kurze Zusammenfassung vgl. GRÜNEWALD, Max: Ueber das Wesen und die Bedeutung der menschlichen Geruchs- und Geschmacksempfindungen, Zeitschrift für Volksernährung und Diätetik 7, 1932, 375–377.

23 So etwa der Tenor in SCHUTZ, Howard G.: Evolution of the Sensory Science Discipline, Food Technology 52, 1998, Nr. 8, 42–46.

24 Vgl. etwa REINHOLD, J[ohannes]: Der Geschmack als Qualitätsfaktor, Zeitschrift für Volksernährung 15, 1940, 187–189.

25 Einen Überblick vermitteln PIGGOTT, J. R. (Hg.): Sensory Analysis of Foods, London/New York 1984 bzw. MEILGGARD, Morten/VANCE CIVILLE, Gail/CARR, B. Thomas: Sensory Evaluation Techniques, 3. Aufl., Boca Raton u. a. 1999. Vgl. auch JELLINEK, Gisela: Moderne Verfahren der Geruchs- und Geschmacksprüfung, Umschau 61, 1961, 753–756; DIES.: Geruchs- und Geschmacksanalysen mit der Profilmethode, Die Ernährungswirtschaft 7, 1960, 243–246, 314–318; CAUL, Jean F.: Geruchs- und Geschmacksanalysen mit der Profilmethode. II. Welche Rolle spielt der Geschmack bei Verbrauchsgütern?, Die Ernährungswirtschaft 7, 1960, 398–402.

# Billige Vanille

Das war bisher ein Widerspruch. —

Jetzt ist das scheinbar Unmögliche zur erfreulichsten Wirklichkeit geworden durch die Wissenschaft, welche sich in den Dienst der Industrie und des profanischen Lebens gestellt hat, um ihre Eigenschaften den Menschen täglich zu gute kommen zu lassen. So entzanden Präparate, die man sich zu einem geradezu lächerlich billigen Preise verschaffen kann, und die das edle Aroma und den entzückenden Wohlgeschmack der echten Vanille als köstlichen Extrakt enthalten und auf alle Speisen in intensiver Feinheit und Frische übertragen. Es sind dies:

**Dr. Oetker's** Vanillin-Zucker à 10 Pfg.

**Dr. Oetker's** Vanille-Pudding-Pulver à 10 Pfg.

**Dr. Oetker's** Vanille-Saucen-Pulver à 10 Pfg.



Man beachte den Namen **Dr. Oetker**, da viele Nachahmungen unterworfen werden.

Diese ersten Entwicklungslinien hin zu einer wissenschaftlichen Erkundung des Geschmackes brachen sich im Ersten Weltkrieg endgültig Bahn.<sup>18</sup>

Die kollektive Erfahrung einer monotonen, von Lebensmitteln ohne größeren Eigengeschmack geprägten Kost, die aufgrund der alliierten Blockade ohne ausländische Gewürze zubereitet werden musste, zeigte die Bedeutung von Geruch und Geschmack der Speisen zur Genüge. Essen wurde zur Pflicht, eine monotone Verrichtung ohne Freude.<sup>19</sup> Und Wissenschaftler reagierten hierauf:

Seit ca. 1917 entstand die Bromatik, die Wissenschaft von der (schmackhaften) Zubereitung der Kost.<sup>20</sup> Lebensmittel wurden nicht mehr länger als Dinge verstanden, sondern als lebende Organismen, deren Verarbeitung und Lagerung besondere Sorgfalt erfordere, um deren Geschmack und Geruch möglichst optimal zu bewahren.<sup>21</sup> Parallel entstand – vornehmlich in den 1930er Jahren – eine ernährungswissenschaftliche Qualitätsforschung, die auf Erkenntnissen der Sinnesphysiologie gründete.<sup>22</sup> Lebensmittel wurden zunehmend aufgrund ihrer sensorischen Eigenschaften bewertet, Milch und Brot etwa wurden durch Reichsanstalten systematisch getestet und deren Geschmack und Geruch an bestimmte Standards angepasst. Zugleich wurden Züchtungsziele marktbezogen defi-

niert, waren nach Form, Geschmack und Geruch normierte Lebensmittel das Ziel (Abb. 2).

Es ist nicht richtig, dass die Sensorik erst in den 1950er Jahren entstand und zugleich eine Art US-Import war.<sup>23</sup> Qualitätsforschung hatte vielmehr während des Nationalsozialismus die Aufgabe, eine möglichst hochwertige und schmackhafte Kost zu garantieren. Sie diente der inneren Stabilisierung des verbrecherischen Regimes und – anders als im Ersten Weltkrieg – einer sicheren Versorgung der Heimatfront.<sup>24</sup> Schon in den 1930er und 1940er Jahren wurden zugleich neue Wortfelder entworfen, durch die Geruch und Geschmack von Lebensmitteln möglichst objektiv bezeichnet werden sollten. Diese Fachsprachen waren und sind der Öffentlichkeit kaum verständlich. Doch sie belegen den wachsenden Stellenwert der Sinnesempfindungen im Rahmen der Ernährungswissenschaft (Tab. 4).

Die Zielsetzung ist dabei klar: Geschmack und Geruch sollen „objektiv“ erfasst werden, um so „optimale“ Lebensmittel herzustellen. Dies wurde durch die seit den 1950er Jahren immens anschwellende Zahl von Analysegeräten und -methoden ebenso unterstützt wie durch die wachsende Zahl statistisch auswertbarer Verfahren.<sup>25</sup> Diese „Objektivierung“ der Sinneserfahrung sollte jedoch nicht verwechselt werden mit

einem Verlust der Sinne.<sup>26</sup> Die Sensorik dient innerhalb der Industrie vor allem der Qualitätssicherung und der Erprobung neuer Produkte.<sup>27</sup> Sie ist eine grundsätzlich offene Wissenschaft, deren Erkenntnisse für eine Vielzahl sehr schmackhafter Produkte genutzt werden können, die aber zugleich die Basis für ein strikt standardisiertes, den einzelnen Esser sicher nicht berücksichtigendes Angebot legen können.<sup>28</sup> Hier ist keine Klage über den Verlust der Sinne angebracht, sondern persönliches Handeln, um seine eigenen Sinneserfahrungen machen zu können und um diese Perspektiven auch anderen zu eröffnen.

### 3. Sinneslust oder Kulinarisches Schwelgen

Die naturwissenschaftliche Betrachtung des Riechens und Schmeckens erscheint auch deshalb als normierend, weil Geruch und Geschmack von Nahrung und Speisen – ansatzweise seit dem späten 18., reflektierter seit Beginn des 19. Jahrhunderts – zu einer bürgerlichen Luxusbeschäftigung wurden.<sup>29</sup> Im damals entstehenden Restaurant wurde die Kochkunst zu einer eigenständigen Profession, die nur von einer erlesenen Schar von Anhängern, den Gourmets, wirklich gewürdigt werden konnte.<sup>30</sup> Obwohl diese frühen Feinschmecker deutlich von Ernährungswissenschaftlern und Sensorikern zu unterscheiden waren und obwohl der Unterschied zwischen Studierstube und Esszimmer, zwischen Restaurant und Labor offenkundig ist: Beide Gruppen waren und sind sich strukturell recht ähnlich, auch wenn die einen nach objektiver Erkenntnis, die anderen nach subjektivem Genuss streben.

Denn Feinschmecker zu sein hieß immer auch seine Sinne zu schulen, bedeutete genaueste Kenntnisse über die verschiedenen Wein- und Käsesorten zu besitzen, hieß den Geschmack eines jeden Truthahnstückes, den Geruch der Austern verschiede-

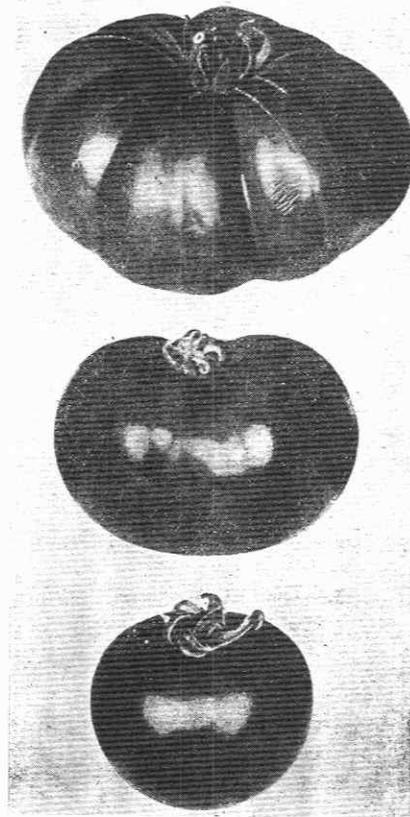


Abbildung 2: Wandel der bevorzugten Tomatentypen von 1890–1940<sup>33</sup>

ner Herkunftsgebiete genau voneinander unterscheiden zu können.<sup>31</sup> Ja, der Sinnesgenuss stellte sich immer auch darum ein, weil man wusste, dass er von anderen so nicht wahrgenommen wurde.

Ich will nicht auf die Entwicklung dieser von Frankreich ausgehenden Bewegung eingehen, den Fortgang von der „Grand cuisine“ bis zur „Nouvelle cuisine“ streifen, denn Ihre Leszeit ist begrenzt.<sup>32</sup> Doch wenn Sie noch die Zeit hätten, sich etwa auf die Begriffe einzulassen, die für den Kenner den Geruch und den Geschmack des Weines ausmachen, so werden Sie schnell sehen, dass zwischen dem kulinarisch schwelgenden Gourmet und dem entbehrensreich arbeitenden Sensoriker enge strukturelle Gemeinsamkeiten bestehen (Tab. 5).

Die heutige Kulinarik, die etwa in der Slow Food Bewegung eine auch breitenwirksame Ausprägung gefunden hat, dürfte daher (und aufgrund ihres bürgerlichen Hintergrundes)

26 Dies gilt um so mehr, als selbst die Zahl der Grundgeschmacksarten nicht sicher feststeht. Vgl. etwa WIRBSER, Dorothea: Geschmackszereptoren, *Laborjournal* 7, 2000, H. 5, 23.

27 Vgl. etwa ROMBERG, Hiltrud: Sensorik. „Geschmack – was ist das eigentlich?“, in: *De gustibus (non) est disputandum. Geschmack als Erfolgsgarant im Markt für Lebensmittel*, Mannheim 1996, 34–51; BRANDSTETTER, Berta: Die Bedeutung der Sensorik im Lebensmittelbereich, *Gordian* 99, 1999, 9–10.

28 Vgl. etwa KÜHNE, Petra: Sensorik – eine Methode zur Qualitätsbestimmung, *Ernährungsrundbrief* 107, 1998, 1–7.

29 Zur Ausgangssituation vgl. GREWE, Christine: EBlust, Zwang und Augenschmaus. Disziplinierung und Kultivierung über den Geschmackssinn, *Geschichte lernen* 3, H. 15, 1990, 35–43.

30 Vgl. etwa FINKELSTEIN, Joanne: Dining out: The self in Search of Civility, *Studies in Symbolic Interaction* 6, 1985, 183–212.

31 Klassisch hierzu BRILLAT-SAVARIN, [Jean-Anthéme]: *Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*, 5. Aufl., Braunschweig 1888. Vgl. auch HAUER, Thomas: *Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche*, Phil.Diss. Karlsruhe 2000 (Ms.).

32 Näheres enthält MENNELL, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, Frankfurt a. M. 1988. Für Deutschland vgl. das Nachwort in Mennells Buch von Eva Barlösius sowie – materialreicher, alltagsnah, aber weniger systematisch – HORBELT, Rainer/SPINDLER, Sonja: *Die deutsche Küche im 20. Jahrhundert. Von der Mehlsuppe im Kaiserreich bis zum Designerjoghurt der Berliner Republik. Ereignisse, Geschichten, Rezepte*, Frankfurt a. M. 2000.

33 KÄMPFER, Martin: *Entwicklung und gegenwärtiger Stand des Qualitätsbegriffs bei Gemüse*, *Landwirtschaftliche Jahrbücher* 93, 1944, 523–662, hier 587.

Tabelle 4: Vokabular einer heutigen Untersuchung von Käse<sup>34</sup>

Geruch	ammoniaka- lisch brandig dumpf faulig fischig	fruchtig futtrig gärig, gasig hefig malzig muffig	nach Butter- säure ranzig rauchig sahnig sauer	scharf seifig süßlich erdig nussig fäkalisch	stechend-sauer käsetypisch unrein herb
Geschmack	ammoniaka- lisch beißend bitter brandig dumpf faulig	fischig futtrig gärig hefig herb leer, fade malzig	metallisch molzig muffig nach Butter- säure ranzig rauchig	sahnig salzig sauer scharf seifig süßlich jung	fäkalisch fruchtig nussig stechend-sauer adstringierend

ebenso wenig mehrheitsfähig sein wie die wissenschaftliche Sensorik. Die Vorstellung, dass durch die alleinige Schulung von Geschmack (im physiologischen Sinne) und Sinnen Geschmack (im stilbildenden Sinne) und Sinn sich einbahnstraßenmäßig einstellen würden, greift daher zu kurz.<sup>35</sup>

#### 4. Verlust der Sinne? Zur Stellung des Riechens und Schmeckens in der Gegenwart

Damit sind wir abschließend zum Ausgangspunkt zurückgekehrt, nämlich zur Frage nach dem Verlust der Sinne und der damit verbundenen Frage, was man denn selbst tun müsse, tun könne, um diesem vermeintlichen Verlust zu begegnen. Mein historischer Exkurs dürfte drei Thesen belegen:

1. Von einem generellen Verlust der Sinne kann nicht gesprochen werden. Im Gegenteil: Wir haben heutzutage Differenzierungsmöglichkeiten, wie sie historisch einmalig sind.
2. Auch wenn wir von Natur aus schmecken und riechen können, so wird uns die Fähigkeit zum differenzierten Schmecken und Riechen nicht in die Wiege gelegt. Es handelt sich vielmehr um eine Kulturtechnik, um eine Fähigkeit, die erlernt und erprobt werden muss, will man Lebensmittel und Speisen in Fülle erfahren.
3. Wer immer Sinnesschulung machen will, wird dabei unweigerlich auf die Vorarbeiten entweder der wissenschaftlichen Sensorik oder aber der kulinarischen Esskunst zurückgreifen

müssen. Beides aber sind in ihrer Art Extremformen, die sich eben darum nur ansatzweise für die Schulung einer Mehrzahl der Bevölkerung eignen.

Teilt man diese Thesen, so hat dies Konsequenzen für (lokale) Politik, für die Schulung und Beratung von Kindern und Erwachsenen sowie für einen selbst:

1. Die gängigen Meldungen über den vermeintlichen Verlust der Sinne sollten nicht handlungsleitend sein, auch wenn sie helfen können, Dinge in Bewegung zu setzen. Es gilt einen realistischen Blick auf unsere Art des Essens zu werfen, die Einzelentwicklungen nicht verabsolutiert, die Sinn für das Bestehende und Notwendige hat.
2. Die Sinne schulen, die Sinne beachten – das bedeutet nicht, die Sinne dauerhaft zu besetzen und im Essen nach immer neuem Sinnesrausch zu streben. Nicht zuletzt, weil der Geschmack ein einsamer Sinn ist, den wir mit anderen nie wirklich teilen können. Beim alltäglichen Essen, aber auch in der Außer-Haus-Verpflegung in Kantinen, Schulen, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen sind aber schon mit einfachen Mitteln Fortschritte zu erzielen, ist es möglich, Geruch und Geschmack der Speisen gezielt zu verbessern. Wem der Sinn nach Verbesserungen steht, kann unmittelbar beginnen, kann aktiv tätig werden.
3. Sinnesschulung sollte aber auch Teil einer schulischen, einer vorschulischen und auch einer Ausbildung von Erwachsenen sein. Ein geschulter

34 LORENZEN, P. Chr. u.a.: Entwicklung einer Methodik zum länderübergreifenden Vergleich der sensorischen Bewertung von Hart- und Schnittkäse, Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte 50, 1998, 153–161, hier 155.  
35 Vgl. auch: Mit allen Sinnen – Geschmacksbildung für Kinder, Slow Food 8, 2000, Nr. 3, 7–8, v.a. 8.

	Kriterium	Beurteilung
Geschmack	Alkohol	Alkoholreich, feurig, belebend, brandig
	Säure	Sauer, bissig, scharf, kernig, spitz, säurebetont, herzhaft, lebendig, lebhaft, frisch, rassig, streng, spritzig, markig, pikant, deutlich, überdeutlich, übersäuert, anregend, angenehm, säurearm, fehlt, grasig, grün, Milchsäureton, pappig
	Süße	Süß, lieblich, mild, süffig, trocken, halbtrocken, ausgewogen, leicht, pappig
	Körper	Leicht, dünn, fade, flach, klein, leer, körperreich, extraktreich, reiche Geschmacksfülle, vollmundig, voll, füllig, mächtig, markig, mollig, kräftig, hat Rückgrat, Finesse, schwer, würzig, tief, seidig, zart, erdig, schmalzig, ausdruckslos, klein
	Frucht	Fruchtig, wenig, schmackhaft
	Abgang	kurz, lang, nachklingend, mit Rückhalt, gute Struktur mit erheblicher Länge, anhaltend, nachhaltig, feiner Nachgeschmack, schwach, fehlt, enttäuschend
	Tannin (Rotwein)	Herb, ausgeprägt, mild, samtig, weich, hart, kräftig, abgebaut, adstringierend, scharf
	Spezieller Geschmack	Pfeffrig, erdig, Rauchton, Vanille, Bittermandel, Brombeere, Johannisbeere, Pfirsich, Himbeere, nussartig, Korkgeschmack, mäuseln, rahmig, schimmelig, Faulton, blechern, Foxton, Lindton
	Entwicklung	Gut entwickelt, reif, beginnende Reife, unentwickelt, grün, firm, hohl, krank
Sonstiges	Herb, sortentypisch, rieslingähnlich, geschmacksintensiv, nachhaltig, robust	
Geruch	Zustand	Reif, unreif, jung, frühreif, firm, Hefegeruch, flach, sauber, ausdruckslos, eindringlich, feminin, Finesse, stichig, schwefelig, unsauber, Essigstich, oxidiert, Bockser, dumpf, muffig, pappig
	Entwicklung	Reif, sehr reif, überreif, unreif, unentwickelt, verschlossen, hohl, krank
	Frucht	Fruchtig, blumig, duftig, weinig, kräftig, typisch, stahlig, Geranienton, Muskatbukett, Eukalyptuston
	Harmonie	Elegant, gefällig, angenehm, überraschend, überströmend, fein, delikate
	Sonstiges	Geröstet, rauchig, klein, nachhaltig, Fassgeruch, Rahm, mäuseln, Korkfehler

Tabelle 5: Begriffe zur Beurteilung von Weinen<sup>36</sup>

Geschmack, ein geschulter Geruch können gesunde Ernährung wesentlich unterstützen, denn sie tragen zur Differenzierungsfähigkeit bei, ermöglichen die gezielte Auswahl wohlschmeckender und gesunder Lebensmittel und Speisen. Doch Sinnesschulung muss Teil einer umfassenderen Ausbildung in der Kulturtechnik Essen sein, die in unserer Gesellschaft

unterbewertet ist. Dieses bedeutet immer auch, das Thema öffentlich, also politisch, zu diskutieren. Und es heißt den Sinn dafür zu schärfen, dass Sinneserfahrungen abhängig sind von unserem ökonomischen, sozialen und kulturellen Umfeld. Die Art, wie wir schmecken und wahrnehmen, ist von der Art, wie wir leben, nicht zu trennen.

36 FLITSCH, Wilhelm: Wein. Verstehen und genießen, 2. korrigierte und erweiterte Auflage, Berlin/Heidelberg/New York 1999, 164–165. Gerade die Verkostung von Wein zeigt die enge Verbindung zwischen Sensorik und Kulinarik, vgl. etwa Zungensachverständige, Deutsche Nahrungsmittel-Rundschau 4, 1906, 122–123.