



Wie schmecken eigentlich Kartoffeln?

Geschmacksempfindungen sind individuell. Sie lassen sich nicht teilen, sondern bloss mitteilen. Sprachwissenschaftler sind gefordert.

VON LARISSA BIELER
UND DANIELA WAGNER

Das Deutsche verfügt – wie andere Sprachen auch – mit süss, sauer, salzig und bitter nur über wenige genuine Geschmackswörter. Benannt werden damit die sogenannten Grundgeschmacksarten. Das japanische umami, das für den Geschmack von Bouillon, Fleischsaft, aber auch für den Geschmack von reifen Tomaten steht und als fünftes Grundgeschmackswort gilt, hat sich im Deutschen ausserhalb der Fachwelt nicht eingebürgert. Und selbst die Ausdrücke für die Grundgeschmacksarten sind nicht alle für Geschmack reserviert: Es gibt auch süsse Träume, saure Mienen und bittere Tränen. Insgesamt steht der Fülle an alltäglichen Sinneseindrücken beim Essen ein verblüffend kleiner spezialisierter Wortschatz gegenüber. Umso erstaunlicher ist es, mit welcher Problemlösbarkeit wir im Alltag über Geschmack sprechen. Ein Blick in die grossen Deutschwörterbücher und ein offenes

Ohr für die Alltagssprache zeigen allerdings, dass es neben den vier Grundgeschmackswörtern eine Menge an Ausdrücken gibt, mit denen wir Geschmackswahrnehmungen bezeichnen. Viele davon beschreiben und werten zugleich: Ein Käse, der nach wenig schmeckt – auch das ist ein Geschmacksausdruck –, kann als fad (negativ) oder mild (positiv) charakterisiert werden. Selbst das Urteil, jemand sei farblos, wird auf Anheb als negativ empfunden, auch wenn wir uns hier eines Ausdrucks aus der Sprachwelt des Gesichtsinns bedienen: Wir nutzen sprachlich aus, dass wir alle in gewisser Weise zu synästhetischen Empfindungen fähig sind.

ZWEIERLEI SKALEN

Was in unserem Geschmacksalltag also funktioniert – das Reden über Geschmack –, macht dort Schwierigkeiten, wo man es genau haben muss – etwa in der Lebensmittelsensorik oder bei den gesetzgebenden Lebensmittelbehörden.

In diesen Bereichen sind praktische oder wissenschaftliche Zielsetzungen oft eng mit sprachlichen Fragestellun-

gen verknüpft. In der Lebensmittelsensorik wird häufig mit Geschmackstests gearbeitet, bei denen verbale Beschreibungen eine zentrale Rolle spielen, ohne dass geklärt wäre, in welchem Verhältnis die Versprachlichung von Geschmackswahrnehmungen zu den sensorischen Stimuli steht. Wir wissen aber, dass sprachlich-semantische und chemische Skalen nicht unbedingt übereinstimmen. So «arbeiten» wir in der sprachlichen Beschreibung von Früchten mit einer semantischen Skala, die sich vom Pol «sehr süss» zum Pol «sehr sauer» erstreckt – etwa wenn wir einen Apfel als relativ sauer bezeichnen – obwohl sensorisch betrachtet hinter dem so beschriebenen Geschmackserlebnis zwei Skalen stehen: die Süsseskala und die Säureskala. Semantik und Chemie gehen also nicht immer parallel. Deshalb werden alltagssprachliche Geschmacksbeschreibungen in fachlichen Zusammenhängen oft als zu wenig differenziert empfunden. Was heisst schon scharf? Könnte man es präzisieren?

Die sprachlichen Probleme aus der Praxis der sensorischen Forschung sind

auch aus linguistischer Perspektive herausfordernd – das Verhältnis von Sinneswahrnehmung und sprachlichem Ausdruck sowie der Geschmackswortschatz selbst sind erst wenig erforscht.

GESCHMACK IM SPANNUNGSFELD

Reden über Geschmack ist kulturell verschieden und historisch veränderlich. Käse kann in Italien süss (dolce) sein, und dass Wein eine sehnige Statur haben kann, ist eine neuere sprachliche Errungenschaft des Deutschen. Überhaupt der Wein: Die kulturelle Hochwertung auch in breiteren Schichten hat zu einer Explosion der Weinsprache geführt – und die Frage ist, ob diese sprachliche Differenziertheit auch mit einer geschmacklichen Differenziertheit einhergeht. Oder anders gefragt: Hat die neue sprachliche Differenzierung auch unser Wahrnehmungsvermögen gesteigert? Nimmt man vielleicht «auf Italienisch» den Geschmack von Käse anders wahr, weil man dasselbe Wort benutzt wie für Kuchen?

Damit sind wir bei der Frage, ob und in welcher Weise das Medium Sprache nicht nur die Kommunizierbarkeit von

Sinneseindrücken, sondern vielleicht auch die Geschmackswahrnehmung selbst beeinflusst. Wären wir vielleicht auch bei Kartoffeln anspruchsvoller, wenn wir einen breiteren Wortschatz für Kartoffelgeschmack hätten?

Dass individuelle Geschmackswahrnehmung, kulturelle Prägungen und sprachliche Ausdrucksmuster sich gegenseitig beeinflussen, davon ist auszugehen; Geschmack steht im Spannungsfeld von Kultur, Biologie und Sprache. Den messbaren sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels stehen die historisch gewachsenen und kulturell geprägten sprachlichen Bezeichnungen für die entsprechenden Wahrnehmungen gegenüber. Wie genau dieses Spannungsfeld angelegt ist, muss durch interdisziplinäre Forschung ergründet werden.

Lic. phil. Larissa Margot Bieler ist Projektmitarbeiterin im Projekt «Sensory Language and the Semantics of Taste» am Deutschen Seminar der Universität Zürich. Daniela Wagner, M.A., ist Projektkoordinatorin im selben Projekt.

Geschmack und der Wortschatz des Deutschen

Im interdisziplinären Forschungsprojekt SenS [«Sensory Language and the Semantics of Taste»] untersuchen seit 2008 Linguisten, Kognitionswissenschaftler und Lebensmittel-sensoriker den Geschmackswortschatz des Deutschen und seine Verwendung in alltäglicher Kommunikation. Beteiligt sind die Universitäten Zürich und Basel, die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und die ETH Zürich. Eines der anwendungsorientierten Ziele des Projekts ist die Erstellung einer öffentlich zugänglichen Online-Datenbank der Geschmackswörter. Mit dieser Datenbank soll der gesamte Geschmackswortschatz des Deutschen erfasst werden; die Wortprofile geben unter anderem Auskunft über typische Verwendungsweisen der einzelnen Ausdrücke, über statistische Korrelationen zu anderen Ausdrücken sowie über das emotionale und wertende Potenzial der einzelnen Wörter. www.sensorysemantics.ch