SSOAR

Open Access Repository
www.ssoar.info

Riechen und Schmecken: Riechendes und Schmeckendes

Barlösius, Eva

Veröffentlichungsversion / Published Version
Sammelwerksbeitrag / collection article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:
Barlösius, E. (1987). Riechen und Schmecken: Riechendes und Schmeckendes. In J. Friedrichs (Hrsg.), *Technik und sozialer Wandel: 23. Deutscher Soziologentag 1986: Beiträge der Sektions- und Ad-hoc-Gruppen* (S. 201-204). Opladen: Westdt. Verl. https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-190080

Nutzungsbedingungen:
Dieser Text wird unter einer Deposit-Lizenz (Keine Weiterverbreitung - keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen.
Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use:
This document is made available under Deposit Licence (No Redistribution - no modifications). We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document. This document is solely intended for your personal, non-commercial use. All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.
By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

gesis Leibniz-Institut für Sozialwissenschaften

Mitglied der Leibniz-Gemeinschaft

Riechen und Schmecken – Riechendes und Schmeckendes

Eva Barlösius (Hannover)

In der Tradition der abendländischen Philosophie galten Geruchs- und Geschmackssinn als leibnahe, unentwickelbare Sinne, denen kaum ein Wert zur Erkenntnisgewinnung beigemessen wurde. Im Gegensatz zu den höheren Sinnen Sehen und Hören, könnten die materiellen Sinne weder künstlerische Gestaltung noch eine Vergeistigung erreichen. Geruchs- und Geschmackssinn galten seit der Aufklärung als niedere Sinne, nahe den Instinkten fern dem aufgeklärten Verstand. Die Diskriminierung der Nahsinne wurde in der wissenschaftlichen Theoretisierung relativ ungebrochen weitertradiert. Auch in der Diskussion "Vom Schwinden der Sinne" Anfang der 80' Jahre sind noch Rudimente der traditionellen Vorstellungen zu erkennen. Dort wurde die These formuliert, daß in modernen Gesellschaften die höheren Sinne "instrumentalisiert" und "diszipliniert" seien, während die Nahsinne von den "zivilisatorischen Zurichtungen des Körpers" kaum beeinträchtigt würden, da sie "ihre Mißachtung davor bewahrt habe in fremde Ansprüche genommen" zu werden (Kamper/ Wulf 1984, 14). Hier wird die Gegenthese formuliert, daß die traditionelle Mißachtung der Gestaltungsmöglichkeit des Geruches und Geschmackes eine Instrumentalisierung und Normierung gerade erleichterte. Diese Gegenthese wird an zwei Beispielen veranschaulicht. Erstes Beispiel ist die "grande cuisine" Frankreichs, die explizit mit dem Anspruch einer differenzierten und nuancierten geruchlichen und geschmacklichen Gestaltung der Speisen verbunden ist (I). Zweitens soll die synthetische Formung des Geruches und Geschmackes in der Aromaindustrie charakterisiert werden. Hier wird auf der Basis wissenschaftlich-technischer Erkenntnisse losgelöst vom Lebensmittel der Geruch und Geschmack geformt (II).

Ich beschränke die Darstellung auf zwei Aspekte:

1. Nach welchen Kriterien und Vorstellungen werden Geruch und Geschmack gestaltet?
2. Wie nutzt der Esser die Chance, Geruch und Geschmack auszubilden?

I. Die "grande cuisine" Frankreichs entstand Ende des 18. Jahrhunderts. Sie löste die aristokratische, an Luxus und Pracht orientierte, "haute cuisine" ab. In den neu entstandenen Restaurants betrachteten die Köche es als ihre Aufgabe, die Speisengestaltung weiterzuentwickeln. Sie beabsichtigten, Kochen als Kunst gleichberechtigt neben z.B. Musik und Malerei zu stellen. Carême, der Begründer der "grande cuisine" meinte, daß der

Geruchs- und Geschmackssinn des Gastronomen genauso erfahren sei, wie der Gehörsinn beim Komponisten.

zu 1: Die Wandlungen der Kochkunst lassen sich als Prozeß der zunehmenden Dominanz des Geruches und Geschmackes bezeichnen. Sie schufen gleichzeitig die Voraussetzungen für mannigfaltige und verfeinerte Geruchs- und Geschmacksempfindungen. Die bürgerliche Küche beseitigte die überwürzten Vermengungen, die den Eigengeschmack der Lebensmittel völlig übertünchten. An den komplizierten architektonischen Dekorationen wurde zunächst festgehalten, darum war der Geruch und Geschmack noch häufig von einer überkünstelten äußeren Gestaltung der Speisen überlagert. In den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts wurden die Rezepturzutaten nochmals um alle Lebensmittel und Gewürze reduziert, die den Eigengeschmack der Speise überdeckten. Absicht war, die in die Krise geratene Kochkunst den modernen Lebensbedingungen anzupassen und gleichzeitig Kochen als Kunst des Riechens und Schmeckens weiterzuentfalten. Noch existierten rigide Vorschriften über die Zusammenstellung der Speisen und ihre Garnierung. Erst in den 30er Jahren unseres Jahrhunderts brachen die Köche diese Regeln auf. Die "nouvelle cuisine" beseitigte alle traditionellen Einschränkungen. Sie wollte den ursprünglichen Geschmack der Lebensmittel vollendet zur Geltung bringen und neue Geruchs- und Geschmackserlebnisse zu kreieren. Die bürgerliche Eßkultur machte also die Gestaltung von Geruch und Geschmack zu ihrem kulturellen Substrat und schuf damit die Voraussetzungen für mannigfaltige und nuancierte Geruchs- und Geschmacksempfindungen.

zu 2: Die Frage nach dem genußvollen Esser ist aus der gastronomischen und gastrosophischen Literatur ablesbar, in der das Publikum der bürgerlichen Eßkultur die Wandlungen der Kochkunst aus der Sicht des wohlunterrichteten Essers begleitete. Das bekannteste Werk ist Brillat-Savarins "Physiologie du Goût". Er charakterisiert Geruchs- und Geschmackssinn als ebenso ausbildungsfähig wie Sehen und Hören, jedoch seien Riechen und Schmecken bisher vernachlässigt worden. Gastronomie und Feinschmeckerei böten die Chance, Geruch und Geschmack zu vervollkommnen und genußvoll zu empfinden.

In dem Bild vom "Gourmand" sind die Eigenschaften des wohlunterrichteten Essers gebündelt. Um den "Gourmand" zu charakterisieren, reichen Appetit und Gelehrsamkeit nicht aus, er ißt mit Gründlichkeit, Wahl, Reflexion und Sinnlichkeit. Er besitzt einen aufgeklärten Geschmack und besonders empfindlichen Geruchs- und Geschmackssinn, der durch lange Übung reift. Weiterhin verfügt er über Begriffe, die genußvollen Empfindungen zu beschreiben.

Die kurzen Ausführungen zeigen, daß parallel zur Absicht der Köche Kochen als Kunst zu entfalten, sich auf der Gegenseite, beim Genießer, ebenso die Anforderungen an den Esser gewandelt haben, in deren Zentrum der Begriff Geschmacksbildung rückte. Geschmacksbildung bedeutet einerseits die Ausbildung des Geruchs und Geschmacks und andererseits eine Versprachlichung, um die Wandlungen der Eßkultur im Sinne einer fortschreitenden künstlerischen Gestaltung des Kochens zu diskutieren.

II. Die wachsende Nachfrage der Lebensmittelindustrie nach Aromen entstanden aus der Notwendigkeit mangelnder Geruchs- und Geschmackseigenschaften industriell produzierter Produkte aufzuputschen, verstärkt das Interesse der Aromaindustrie den Geruch und Geschmack einzelner Lebensmittel zu erforschen, zu synthetisieren oder zu konzentrieren. Seit Anfang der 80er Jahre bietet die Aromaindustrie natürliche und naturidentische Aromen beinahe aller Lebensmittel an. Technisch sind jetzt oder später alle Lebensmittelaromen herstellbar und werden produziert, wenn es wirtschaftlich rentabel ist. Bei synthetischen Lebensmitteln, also industriell entworfenen und produzierten Speisen, werden die Form oder Masse und das Aroma als voneinander unabhängige Qualitäten geformt.

zu 1: Zuständig für die Aromaproduktion, bei der zwei Stufen durchlaufen werden, sind sensorisch ausgebildete Flavouristen. Zuerst mischen sie den Geruch und Geschmack des Lebensmittels, dazu bedienen sie sich der Sensorik, einer verwissenschaftlichten Technik zur Prüfung der sensorischen Qualität. Die Sensorik wurde in den letzten 30 Jahren entwickelt und in DIN- und ISO-Normen vereinheitlicht. Mit der statistischen Reproduzierbarkeit der Prüfungsergebnisse begründet die Sensorik ihre wissenschaftliche Objektivität. Der Sensoriker mißt mit geschulten Sinnen und lernt seine Empfindungen mit festverankerten Begriffen genau zu beschreiben, mit dem Ziel des Messens, das sich nicht am genußvollen Empfinden orientiert. Die Ausbildungsfähigkeit des Riechens und Schmeckens wird für die sensorische Prüfung instrumentalisiert. Sensorik ist technisch normiertes Riechen und Schmecken.

Nachdem die Flavouristen mehrere Lebensmittelmuster entwickelt haben, werden Beliebtheitsprüfungen mit Verbrauchern durchgeführt, um herauszufinden, welche Aromatisierung beim Verbraucher besonders beliebt ist. Geschulte Sensoriker gelten für diese Auswahl als ungeeignet, da sie über eine zu große Sensibilität verfügen und ihre Ansprüche an die Geruchs- und Geschmacksqualität nicht mit den "gewöhnlichen Essern" übereinstimme.

zu 2: Bei den Auswirkungen industrieller Aromatisierung auf die Geruchs- und

Geschmacksausbildung der Esser zeichnen sich bisher zwei Momente ab: Erstens ist das Naturaroma häufig durch die künstlichen und naturidentischen Aromen nicht mehr bekannt. Diese Erfahrung dient der Aromaindustrie zur Rechtfertigung des Aromatisierens industriell produzierter Speisen, da der Verbraucher den natürlichen Geschmack nicht mehr akzeptiere. Zweitens bedeutet die Aromatisierung den Wegfall der Geschmacksnuancen verschiedener Sorten, denn meist wird nur ein Aroma komponiert. Dabei werden geruchliche und geschmackliche Eigenschaften, die eine Sorte von der anderen unterscheidet, also ihre geruchliche und geschmackliche Identität wird ausgemerzt. Die technischen Möglichkeiten einer unbegrenzten Aromatisierung, verbunden mit der Expertenfähigkeit der Sensoriker, neue Geschmacks- und Geruchserlebnisse zu kreieren, werden nicht in dem Produkt weitergereicht, sondern das Produkt den vernachlässigten Geruchs- und Geschmacksempfindungen der Verbraucher angepaßt.

Zusammenfassung: Die Geruchs- und Geschmacksgestaltung in der Kochkunst und die geruchliche und geschmackliche Wahrnehmung können im Begriff Eßkultur zusammengefaßt werden: Beide sind notwendig aufeinander angewiesen. Die Weiterentwicklung der Kochkunst ist nur bei einem sensiblen Publikum erfolgreich, das Wert auf differenziertes Schmecken und Riechen legt und über ähnlich ausgebildete Sinne verfügt wie der Koch. Wäre diese enge Verknüpfung nicht vorhanden, würden die Köche der "nouvelle cuisine", ebenso auf Ingoranz stoßen, wie manche moderne Kunstwerke oder Musikstücke. Gegenüber der These vom "Schwinden der Sinne" bedeutet die Synthese von Geschmacksgestaltung und genußvoller Wahrnehmung - des Produzierens und Konsumierens -, daß nur die Ausbildung der Sinne, also ihre Befreiung aus ihrer traditionellen Mißachtung als niedrige Sinne, die Chance zu genußvollem Riechen und Schmecken öffnet.

Bei der industriellen Aromatisierung ist im Gegensatz zur "grande cuisine" eine strikte Trennung von Aromaproduktionund Wahrnehmung vollzogen. Die Produktion geschieht mit hochentwickelter normierter Technik, während die Wahrnehmung dumpf und sich selbst überlassen bleibt. An dieser strikten Trennung hat die Aromaindustrie ein strukturelles Interesse, da die große "food acceptence" auf der Anspruchslosigkeit der vernachlässigten Geruchs- und Geschmacksempfindungen der Verbraucher beruht.

Literatur

Kamper, Dietmar / Wulf, Christoph:
Blickwende. Die Sinne des Körpers im Konkurs der Geschichte,
in: Kamper/Wulf (Hrsg.): Das Schwinden der Sinne. Frankfurt 1984