

Die Sprache des Schmeckens

Geschmacksschulung Warum finden wir **Speisen** frisch, künstlich, herb oder fad?

Wie beschreiben wir, was wir schmecken? Kinder der Primarschule Berg TG begaben sich in einem wissenschaftlichen Versuch auf die Spuren ihrer Geschmackswahrnehmung. **Renata Egli-Gerber**

«**W**ir wollen herausfinden, wie ihr über Essen und Trinken sprecht und was ihr dabei für Wörter gebraucht», erklärt Jeannette Nuessli den Fünft- und Sechstklässlern im Schulhaus Berg TG. Die Buben und Mädchen sind ganz Ohr, als ihnen die promovierte Lebensmittelwissenschaftlerin von der ETH Zürich erklärt, wie die nächsten Stunden ablaufen werden. Locker, und doch sicher steht sie vor der Klasse, so dass sich Lehrerin Elfi Boos für einmal ruhig zurücklehnen darf. Jeannette Nuessli ist in Berg aufgewachsen, und ihre Laufbahn hat im gleichen altherwürdigen Schulhaus begonnen, in dem der Projekttag stattfindet.



Bild: Urs Bucher

Geschmackswortschatz

Die ETH hat mit der Universität Zürich das interdisziplinäre Projekt «Semantik des Geschmacks» initiiert. Linguisten, Lebensmittelensoriker und Kognitionswissenschaftler zweier Schweizer Hochschulen erforschen gemeinsam den Geschmackswortschatz der deutschen Sprache. Anwendungsbereiche ergeben sich durch die Darstellung des Geschmackswortschatzes in einem Lexikon, bei den Verarbeitungsverfahren von Lebensmitteln, im Marketing und im Gesundheitsbereich. Gemäss einer Verpflichtung gegenüber der Gebert-Rüf-Stiftung, die das Projekt finanziert, müssen die Forschungsarbeiten in eine Schule transferiert werden. Normalerweise würden dafür Gymnasien ausgewählt. Aber auch an der Primarschule in Berg könne man Daten erheben, fand Jeannette Nuessli.

Teilnehmer für Projekt gesucht

Für das Forschungsprojekt «Semantik des Geschmacks» der Universität Zürich werden Frauen und Männer hochdeutscher Muttersprache gesucht, die mindestens 18 Jahre alt sind. In Gruppen wird über Produkte, Geschmackswahrnehmungen und Geschmackswörter diskutiert. Aufwandsentschädigung 50 Franken. Online-Anmeldung: www.sensorysemantics.ch fokusgruppe@sensorysemantics.ch

Was ist im Becher? Die Lebensmittelwissenschaftlerin Jeannette Nuessli mit Berger Kindern am Geschmacks-Aktionstag.

Sie möchte die Kinder auf spielerische Art an den Sinneserfahrungen teilhaben lassen.

Vier wissenschaftliche Mitarbeitende helfen mit, den Projekttag lebendig und altersgerecht zu gestalten: Die Linguisten Christos Bräunle, Assistent an der Universität Basel, Yvonne Ilg und Mirjam Zürcher von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Winterthur sowie Nicole Stefan von der Universität Zürich.

Salami oder Cervelat?

Im Schulzimmer nimmt Jeannette Nuessli eine Sechserpackung Äpfel aus dem Supermarkt zur Hand. Woher die Früchte stammen, warum sie alle die gleiche Form und Farbe haben, wie sie in die folienumhüllte und beschriftete Kartonschale kommen, will sie wissen. Nun ist der Obstbauernsohn in seinem Element. Er weiss, dass die Äpfel in einem Zentrum gewaschen, sortiert und nach einem ausgeklügelten System kühl gelagert werden. Es kann bis zu einem Jahr dauern, bis ein gepflückter Apfel zu den Kunden kommt. «Und warum finden wir den Apfel dann noch

frisch?», fragt die Lebensmittelingenieurin. «Weil er nicht schrumpelig ist», antwortet eine Schülerin und offenbart damit, wie eng Schmecken mit den übrigen Sinnen verbunden ist.

Geruchs-, Tastsinn und das Auge spielen beim Essen eine grosse Rolle. «Und auch die Ohren sind mitbeteiligt», erklärt Christos

Geruchs- und Tastsinn, das Auge und sogar das Ohr spielen beim Essen eine grosse Rolle.

Bräunle: «Wenn wir einen Apfel knackig finden, bezieht sich dies auf das Geräusch beim Hineinbeissen.» Später wird die Klasse in Gruppen vor drei Aufgaben gestellt. Am ersten Posten stehen zehn Becher bereit. Sie sind verschlossen, und jeder enthält ein Lebensmittel oder ein Gewürz. Die Kinder müssen diese am Duft erkennen, der einer kleinen Öffnung im Deckel entströmt. Ein Wettbewerb unter den Gruppen motiviert Buben und Mädchen, konzentriert zu schnuppern. Sie

haben erstaunlich feine Nasen und erkennen Pfeffer, Kaffee und Pfefferminze. Als schwieriger erweisen sich Koriander und Sauerteigbrot. Auch bei einem fruchtigen Duft gehen die Meinungen auseinander: «Kiwi» raten die Mädchen, «Gummibärchen» die Knaben. Beim Fleischduft gibt es eine heftige Diskussion. Die Mädchen riechen Cervelat, die Buben Salami.

Philosophisches Terrain

Am zweiten Posten geht es um die Sprache. «Wann ist ein Lebensmittel frisch?», wollen Christos Bräunle und Yvonne Ilg wissen. «Wenn es kalt ist, Kohlensäure drin ist, wenn es gut aussieht und keinen Schimmel hat», lauten die Antworten. Auf schon fast philosophisches Terrain führt die Frage, wann ein Lebensmittel künstlich sei. Als Gipfel der Künstlichkeit gelten den Kindern Lebensmittelfarbe und überdimensionierter Süßgeschmack. Aber: «Das Brot ist eigentlich auch künstlich», sinniert ein Mädchen, «es muss ja hergestellt werden», hingegen sei das Getreide natürlich. Auch Traubenzucker komme

aus der Natur, obwohl er künstlich sei, erklärt ein Bub. Zuletzt bringt die Gruppe das Problem auf eine für sie griffige Formel: «Zitronenlimonade ist künstlich, Wasser mit Zitronensaft dagegen natürlich.»

Beim letzten Posten geht es darum, blind die Aromen von Mandarinen, Kokosnuss und Butterpopcorn an Versuchsbonbons zu erkennen und zu beschreiben, was sich als keineswegs leicht erweist. Wieder zurück im Klassenzimmer wird die Siegergruppe des Schnupperwettbewerbs bekannt gegeben: Das Fleisch war weder Cervelat noch Salami, sondern Landjäger. Die Gruppe, die Kiwi beim Früchteduft notiert hat, bekommt den entscheidenden Punkt und trägt den Sieg davon, obwohl es sich um Ananas handelte: «Denn tatsächlich ist in Kiwis der gleiche Aromastoff enthalten», erklärt Jeannette Nuessli. Sie lobt die Klasse für das gute Mitmachen. Die Mädchen und Buben sind sich einig, einen «interessanten» und «megalässen» Vormittag erlebt zu haben, auch wenn beim Beschreiben von Geschmack manchmal die richtigen Worte gefehlt haben.