

News

21.12.2009

Linguistik

Geschmack - der intime Sinn

Geschmacksempfindungen in Worte zu fassen, ist eine Herausforderung. Ein Forschungsprojekt von vier Hochschulen will dem Phänomen auf den Grund gehen. Die Linguistinnen des Deutschen Seminars untersuchen den alltäglichen Sprachgebrauch im Zusammenhang mit «Geschmack».

Carola Müller


Und wie schmeckt der Pausenapfel? Schülerinnen der Neuen Kantonsschule Aarau halfen mit, den Sprachgebrauch im Zusammenhang mit Geschmacksempfindungen zu erforschen. (Bild: Carola Müller)

Wie schmeckt frische Milch? Die Antworten der Schülerinnen der Neuen Kantonsschule Aarau lassen auf sich warten. «Irgendwie anders», meint eine Schülerin, «etwas seltsam», entgegnet eine andere.

Ladina Abbuehl, ebenfalls Schülerin, versucht der Frage weiter auf den Grund zu gehen: «Frische Milch, also direkt von der Kuh, schmeckt wie Milch mit Nebengeschmack, angereichert mit einem Gewürz.»

Das Fazit von Ladina Abbuehl ist nicht nur, dass abgekochte Milch besser schmeckt, sondern vor allem, dass es nicht einfach ist, die eigene Geschmacksempfindung zu beschreiben. «Eine schwierige Aufgabe», meinte sie nach der Gesprächsgruppe. Die 16 Schülerinnen besuchten die Universität Zürich Mitte Dezember im Rahmen eines Projektnachmittages zum Thema «Semantik des Geschmacks».

Die Linguistin Larissa Bieler, Projektmitarbeiterin am Deutschen Seminar, weiss um die Schwierigkeit der gestellten Aufgabe: «Der Geschmackssinn ist einer der intimsten Sinne und kann im Gegensatz zum Sehen erst im Zuge der Versprachlichung für das Gegenüber zugänglich gemacht werden.»

Der Fülle an alltäglichen Sinneseindrücken beim Essen stehe mit süss, sauer, bitter und salzig

ein verblüffend kleiner Geschmackswortschatz gegenüber. Diese Wahrnehmungen in Worte zu fassen, sei deshalb eine Herausforderung.



Gruppenarbeit für das Projekt «SenS - Sensory Language and the Semantics of Taste». (Bild: Carola Müller)

Geschmack versprachlichen

Wie Geschmacksempfindungen in der Alltagssprache verbalisiert werden, will das Projekt «SenS – Sensory Language and the Semantics of Taste» herausfinden. Seit Frühling 2008 und noch bis Herbst 2010 arbeiten die Linguistinnen des Deutschen Seminars mit Forschenden der Universität Basel, der ETH Zürich und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) zusammen.

Gemeinsam soll der Geschmackswortschatz des Deutschen im Rahmen einer Datenbank erfasst werden, denn solch ein Wörterbuch, welches die Verbalisierungsmöglichkeiten von Geschmackseindrücken aufzeigt, fehlt im Deutschen – wie übrigens auch in anderen Sprachen.

Die Forschung am Deutschen Seminar fokussiert auf den Geschmacksausdruck in der gesprochenen Sprache und in alltagssprachlichen Situationen. Im Zentrum steht die Versprachlichung der subjektiven Sinnesempfindung.

Vom Baum gepflückt

Die eine Gruppe der Kantonsschülerinnen ist inzwischen eifrig damit beschäftigt, Synonyme und Antonyme, also sinnverwandte Wörter und Gegenwörter, des Wortes «mild» zu finden. Eine andere Gruppe beteiligt sich rege am Fokusgruppengespräch. Sie sollen alles aufschreiben, was ihnen zum Wort «frisch» einfällt.

Gemüse, Früchte, nicht aus der Gefriertruhe, ab dem Baum gepflückt, nicht schimmelig, lauten einige der Antworten. Und wie schmeckt «frisch»? «Kühl», so die erste Antwort. Bei Getränken sei es wichtig, dass frische Getränke «nicht stinken» oder «keine kleinen Stückchen enthalten», meint eine Schülerin und denkt dabei an Milch.

Die Mitschülerinnen notieren die Aussagen. Nun heisst es, Bilanz zu ziehen und das Gesagte auszuwerten. Fazit: Der Zeitaspekt sowie der örtliche Bezug spielen beim Wort «frisch» eine wichtige Rolle. So sind Aussagen wie «gerade gepflückt» oder «direkt vom Bauernhof» häufig verwendet worden. Die Erkenntnisse werden später im Plenum an die ganze Klasse weitergegeben und die Erfahrungen ausgetauscht.



Präsentation der Ergebnisse im Plenum: Zeit- und Ortsaspekte sind wichtig beim Gebrauch des Wortes «frisch», so eine Erkenntnis des Projektnachmittages. Im Hintergrund hört Larissa Bieler vom Deutschen Seminar zu. (Bild: Carola Müller)

«Süss» wird immer genannt

Erste Ergebnisse, welche im Rahmen des Forschungsprojekts bereits erfasst worden sind, zeigen etwa auf, dass «süss» beim Geschmackstest die wichtigste Rolle spielt. Bei diesem Test schreiben die Probanden während vier Minuten alle Geschmackswörter auf, die ihnen einfallen. Oft fallen sofort die vier Geschmackswörter süss, sauer, bitter, salzig.

Auffallend ist, dass alle 300 bisher getesteten Studentinnen und Studenten von UZH, ZHAW und Universität Basel das Wort «süss» nannten. Das trifft auch auf die Besucherinnen aus Aarau zu. Alle 16 Schülerinnen haben dieses Adjektiv aufgeschrieben.

Als weiteres Ergebnis der interdisziplinären Forschung im Rahmen von «SenS» entstand unter anderem ein Wörterbuch mit rund 800 Adjektiven, welche alle etwas über Geschmack aussagen.

Knusprig ist gelb

Interessant sei auch, dass Geschmack mit Farben oder Temperatur assoziiert werde, erläutert Maren Runte, Projektkoordinatorin an der ZHAW. Falle beispielsweise das Adjektiv «knusprig», würden die Farben Braun und Gelb genannt, erwähne man das Wort «knackig», assoziierten die Probanden sofort die Farben Grün und Rot.

Am Ende des Projektnachmittags beisst die eine oder andere Schülerin herzhaft in ein Balisto. Auch dieses, süss und knusprig.

Der Anstoss für die Forschungszusammenarbeit kam von der Lebensmittelsensorik an der ETH Zürich. Die sprachliche Beschreibung von Geschmack nimmt bei diesem Fach einen wichtigen Stellenwert ein. Unter der Leitung von Professorin Angelika Linke (Germanistik, UZH) entstand im Wintersemester 2003/2004 ein Team mit Forschenden von UZH, ZHAW und ETHZ .

Aus einem zunächst eher informellen «Forschungskreis Semantik der Sinne» entstand das Forschungsprojekt «SenS – Sensory Language and the Semantics of Taste» («Semantik des Geschmacks»).

Carola Müller ist freischaffende Journalistin.

Links

Semantik der Sinne: <http://www.sensorysemantics.ch> Forschungsprojekte am Deutschen Seminar (Übersicht): <http://www.ds.uzh.ch/Forschung/Projekte/index.php?get=1> Lehrstuhl Prof. Angelika Linke: <http://www.ds.uzh.ch/Institut/Mitarbeitende/index.php?detail=82>

Hinweis

Das Projekt sucht noch bis Mitte 2010 Frauen und Männer mit hochdeutscher Muttersprache, welche sich an einer einstündigen Diskussionsrunde zum Thema Geschmack beteiligen möchten.

E-Mail: <mailto:fokusgruppe@sensorysemantics.ch>

© Universität Zürich | 21.12.2009