

## [ Vokabular für die Sinne ]

# Wenn Geschmack farblos ist

Wie schmeckt Brot? Und wie eine Kartoffel? Wenn es darum geht, den Geschmack von Lebensmitteln zu beschreiben, fehlen oft die Worte. Die ZHAW erforscht das Phänomen in einem interdisziplinären Projekt.

CHRISTA STOCKER

**S**üss», «sauer», «salzig», «bitter»: Das ist schon alles, was das Deutsche an Wörtern zur Verfügung hat, um das zu beschreiben, was unsere Geschmackszusatzstoffe an die Grosshirnrinde melden, wenn wir in einen Apfel beißen oder uns ein Zitronensorbet auf der Zunge zergehen lassen. Sehr wenig, verglichen mit dem Vokabular, das für Gerüche zur Verfügung steht. Lebensmittelensoriker kennen noch ein fünftes Geschmacksadjektiv: «umami», was etwa dem Geschmack von Bouillon entspricht. Was aber, wenn die Konsumentin den Apfel oder das Sorbet als «frisch» bezeichnet? Wie wird «Frische» visuell wahrgenommen und wie wird sie bewertet? Was bedeutet «frisch» im Zusammenhang mit Geschmack?

## Ein interdisziplinäres Forschungsprojekt über Geschmack

Fragen dieser Art sind nicht bloss von akademischem Interesse: Für die Nahrungsmittelindustrie ist der Mensch als Testinstanz in Geschmacksfragen nach wie vor unverzichtbar. Wenn es also darum geht,

den Geschmack einer neuen Joghurt-Kreation möglichst objektiv zu testen, müssen die Probanden ihre Sinneseindrücke in Worte fassen können. Der ETH-Sensoriker Felix Escher stellte vor einigen Jahren fest, dass seine Wissenschaft hier über einen bestimmten Punkt nicht hinauskommt und suchte Hilfe bei der Linguistik. Daraus entstand ein interdisziplinäres Forschungsprojekt, von dem Sensorik wie auch Linguistik profitieren. Seit 2008 untersucht «SenS» (Sensory Language and the Semantics of Taste) die Semantik des Geschmacks der deutschen Sprache, die bis dato nahezu unerforscht ist. Beteiligt sind mehrere Hochschulen: Das Departement Angewandte Linguistik der ZHAW, die ETH Zürich (Institute of Food, Nutrition and Health), die Universität Zürich (Deutsches Seminar) und die Universität Basel (Englisches Seminar). Finanziert wird SenS durch die Gebert-Rüf-Stiftung.

## Wie können wir Geschmack in Worte fassen?

An der ZHAW-Arbeitsstelle für Terminologie und Lexikographie be-

fasst sich Maren Runte seit mehr als eineinhalb Jahren mit dem Thema Geschmack, genauer gesagt, mit der Bedeutung und Verwendung von Geschmackswörtern. Ausgangspunkt von SenS ist die Frage, wie wir Geschmacksempfindungen in Worte fassen können. Der eigentliche Geschmackswortschatz ist im Deutschen – wie auch in anderen Sprachen – sehr klein. In Verbindung mit Lebensmitteln ist «süss» das mit Abstand am häufigsten genannte Geschmackswort des Deutschen. Auf der Hitliste stehen ausserdem «sauer», «scharf», «bitter», «pikant», «fad», «fruchtig». Neben dem Geschmacksvokabular im engen Sinn werden aber auch Wörter wie «künstlich» und «farblos» gebraucht, die nichts mit den Geschmacksempfindungen zu tun haben, die allein über Gaumen und Zunge wahrgenommen werden. «Die Konsistenz, das Optische, der Geruch, die eigenen Vorlieben und die kulturellen Prägungen – all das fliesst ein, wenn Menschen übers Essen reden», so Runte.

Trotzdem fehlen schnell die Worte, wenn es darum geht, Esswaren oder

**Maren Runte,  
Sprachwissen-  
schaftlerin mit  
Spezialgebiet  
Lexikographie**

Getränke zu beschreiben, die einen eher unspezifischen Geschmack haben. Werden wir gefragt, wie etwas schmeckt, benutzen wir deshalb nicht nur das begrenzte Spezialvokabular, sondern wir verwenden eine ganze Reihe von kommunikativen Strategien. Das ergab die Auswertung von 34 Fokusgruppengesprächen, die im Rahmen von SenS an der ZHAW durchgeführt wurden. «Eine Gruppe musste den

Geschmack von Brot auf den Punkt bringen. Das entpuppte sich als sehr schwierig. Die GruppenteilnehmerInnen verwendeten schliesslich Assoziationen, Gesten, Bilder und Geschichten, um den anderen die eigene Geschmacksempfindung zu beschreiben», erklärt Maren Runte. Dasselbe Phänomen zeigte sich auch bei Produkten wie Kaffee oder Joghurt. Dass Bedeutungen nicht immer vollständig vorgegeben sind,

sondern in Gesprächen durch verschiedene Strategien gemeinsam ausgehandelt werden, ist für die Linguistin ein unerwartetes Resultat mit weitreichenden Konsequenzen für die Bedeutungsbeschreibung.

#### **Das Vokabular des Geschmacks erfassen**

Ganz konkret geht es für Runte und ihr Team nun darum, den Geschmackswortschatz der deutschen Sprache nicht nur zu ermitteln, sondern ihn in Form eines Online-Lexikons zu erfassen und für interessierte Kreise zugänglich zu machen – und dies in seiner ganzen Breite. Dazu das Beispiel «knackig»: Im Eintrag zu diesem Begriff wird nicht nur stehen, für welche Lebensmittel er verwendet wird (Apfel, Salat etc.). Es wird auch beschrieben, welche Strategien im Alltag zur Beschreibung von «knackig» verwendet werden (etwa Gesten) oder was visuell und auditiv mit dem Begriff verbunden wird (z.B. der Apfel, der auseinandergebrochen wird). Umfassen wird das Lexikon zum Schluss 1'000 Geschmackswörter der deutschen Sprache mit teils sehr umfangreichen Einträgen.

Von der anwendungsorientierten Forschung profitiert auch die Lehre: Für die Studierenden der ZHAW ist SenS ein spannendes interdisziplinäres Forschungsprojekt, das bereits vier Bachelor-Arbeiten hervorgebracht hat. Das Online-Lexikon ist aber gerade für die Lebensmittel-sensoriker ein besonderer Gewinn. Das Wissen, welche Assoziationen mit einem bestimmten Geschmack einhergehen, kann bei der Beschreibung neuer Produkte sehr nützlich sein. Wenn, wie SenS beispielsweise herausfand, ein roter Apfel sofort mit «süss» assoziiert und ein grüner mit «sauer» verbunden wird, dann lässt das Schlüsse auf unsere Wahrnehmung und Vorprägung wie auch auf die optische Präsentation von Lebensmitteln zu. «Das Visuelle hat einen starken Einfluss auf unser Geschmacksempfinden», weiss die Sprachwissenschaftlerin mit Spezialgebiet Lexikographie. ■



#### **Mild im Online-Lexikon von SenS**

**Mild** wird im Duden umschrieben mit «nicht stark gewürzt, nicht scharf; nicht sehr kräftig od. ausgeprägt im Geschmack». Das Online-Lexikon von SenS ist da wesentlich detaillierter: «Mild wird verwendet, um die geringe Intensität eines Geschmacks zu bezeichnen. So wird mild gerade für Lebensmittel verwendet, bei denen eine erwartbare Wahrnehmung (etwa Schärfe bei Zwiebeln oder Chili) ausbleibt. Überwiegend werden Lebensmittel in einem frühen Stadium des Reifungs- und Verarbeitungsprozesses (Frühkartoffeln, Weichkäse etc.) als mild bezeichnet. Gerade hochwertige Lebensmittel (weisser Spargel oder Whiskey) sind mild, häufig auch in Zusammenhang mit fein oder zart.»