

# «Wir können nie wissen, was der andere wirklich schmeckt»

Im interdisziplinären Projekt «Sensory Language and the Semantics of Taste» erforschen Fachleute aus der Linguistik und der Lebensmittelsensorik den Geschmackswortschatz der deutschen Sprache. Ein Online-Lexikon soll dokumentieren, womit Worte wie «frisch» oder «würzig» assoziiert werden.



Dr. Jeannette Nuessli Guth, Lebensmittelsensorikerin am Institut für Umweltentscheidungen der ETH Zürich.

**Frau Nuessli, ich habe heute zum Frühstück einen Apfel gegessen. Er hat einerseits süss, andererseits ein wenig holzig geschmeckt.** Apfel und süss, das widerspricht sich nicht. Und auch unter holzig kann man sich etwas vorstellen. Spannend wäre nun, wenn Sie mir ein Stück von diesem Apfel mitgebracht hätten. Dann könnte ich daran, was Sie empfunden haben und eben «Geschmack» nennen, teilhaben – wenn auch nicht genau gleich erleben.

## Was ist denn eigentlich Geschmack?

Wenn man es strikt physiologisch anschaut, gibt es fünf Grundgeschmacksarten: süss, sauer, salzig, bitter und umami. Letzteres wird umgangssprachlich als würzig oder bouillonartig beschrieben. Hinzu kommen Aromen, die unsere Nase wahrnimmt. Die Kombination von alledem nehmen wir als Gesamtheit in unserem Mund wahr – und das ist, was wir dann in der Sprache Geschmack nennen. Bei der Wahrnehmung hinterfragen wir uns nicht, ob etwas sauer oder bitter ist. Für den Menschen ist entscheidend, ob er etwas gern hat oder nicht, denn aufgrund dessen entscheidet er, was er isst.

**Dann können wir den Geschmackswortschatz auf «gut» und «nicht gut» reduzieren?** Wir wollen ja differenziert über Geschmack sprechen. Beim Riechen und Schmecken kommen immer nonverbale Reaktionen, Emotionen und vor allem auch Bilder hinzu, und wir können nie wissen, was der andere wirklich schmeckt und empfindet. Wir können nur versuchen, unser Geschmackserlebnis über die Sprache auszutauschen. Ich war einmal in China und bin dort durch Märkte gegangen – und als ich einige Zeit später in New York durch Chinatown spazierte, war das für mich einfach «wie China».

## Ist also der bestehende Geschmackswortschatz eher zu klein?

Sprache ist etwas sehr Flexibles. Beim Versuch, einen Geschmack zu beschreiben, entstehen

ganz automatisch Abgrenzungen. Obwohl es viele Punkte gibt, wo wir an unsere Grenzen stossen könnten, bietet die Sprache Möglichkeiten, damit wir uns trotzdem verstehen. Eine wichtige Fragestellung in unserem Projekt ist, mit welchen sprachlichen Mustern Wahrnehmungen mitgeteilt werden können.

## Und diese sprachlichen Möglichkeiten fassen Sie in einer Datenbank zusammen.

Genau, wir sammeln Begriffe, die im Geschmackskontext vorkommen, und die damit verbundenen Assoziationen. Die Liste beinhaltet mehrere hundert Wörter, von denen wir einzelne vertieft untersucht haben. Teilweise geht die Dokumentation auch über sprachliche Äusserungen hinaus, denn das Empfinden während des Essens und Trinkens ist nicht immer mit verbalen Äusserungen verbunden. In unser Geschmackslexikon können wir beispielsweise auch Videoaufnahmen einbauen, die jemanden beim Konsumieren scharfer Speisen und die damit einhergehenden nonverbalen Reaktionen zeigen.

## Wem dient dieses Geschmackslexikon?

Nebst der Wissenschaft stellen wir uns die Lebensmittelindustrie als Hauptnutzer vor und dort vor allem die Bereiche Sensorik und Marketing. Der Konsument steht heute mehr im Zentrum; man will wissen, wie er entscheidet, wenn er ein Produkt kauft. Wenn es beispielsweise darum geht, einen Slogan zu generieren, kann das Online-Lexikon zeigen, was Konsumenten unter bestimmten Ausdrücken wie «knusprig» oder «knackig» verstehen – und damit die Ideenfindung unterstützen. Natürlich könnte man die Begriffe auch einfach bei Google eingeben – unsere Daten basieren jedoch auf unterschiedlichen Erhebungsmethoden und sind wissenschaftlich abgesichert.

## Das Projekt läuft offiziell bis Mitte 2010. Wo stehen Sie heute?

Unser Ziel ist, den Geschmackswortschatz der deutschen Sprache im Ganzen zu erfassen. Einerseits wird das Online-Lexikon strukturell und technisch aufgebaut. Andererseits sind wir noch immer dabei, Daten zu erheben. Dies geschieht zum Beispiel in Fokusgruppen, in denen wir ausgewählte Personen dazu auffordern, über ausgesuchte Begriffe zu diskutieren. Das Ziel ist, möglichst umfangreiches Sprachmaterial zu erheben, und wir entdecken jeden Tag wieder Spannendes und Faszinierendes. Für mich als Naturwissenschaftlerin hat dieses Projekt eine ganz neue Welt eröffnet. //

Interview: Lukas Langhart

## Semantik des Geschmacks – Sensory Language and the Semantics of Taste

Im interdisziplinären Forschungsprojekt «Semantik des Geschmacks» erforschen Linguisten, Lebensmittelsensoriker und Kognitionswissenschaftler den Geschmackswortschatz der deutschen Sprache. Das von der Gebert Rüt Stiftung geförderte Projekt leistet zum einen Grundlagenforschung an der Schnittstelle von Sensorik und Sprache. Zum anderen arbeitet das Projektteam anwendungsorientiert und erstellt in Zusammenarbeit mit Fachleuten der Lebensmittelindustrie ein Online-Lexikon des Geschmacks. «Semantik des Geschmacks» ist ein Gemeinschaftsprojekt des Deutschen Seminars der Universität Zürich, des Deutschen Seminars der Universität Basel, des Departements für Angewandte Linguistik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften sowie des Instituts für Umweltentscheidungen der ETH Zürich.

→ [www.sensorysemantics.ch](http://www.sensorysemantics.ch)