

Reden über Geschmack – aus unterschiedlicher Perspektive betrachtet

Ein Beitrag von Yvonne Ilg, studentische Hilfskraft in der Abteilung Linguistik an der Universität Zürich

«Talking about Taste»: Das Thema des interdisziplinären Symposiums Mitte April an der Universität Zürich berührte zentrale Fragen und Probleme sowohl der Linguistik als auch der Lebensmittelsensorik. Ziel der Tagung – wie auch des Uni-Projekts SenS – war es, die unterschiedlichen Perspektiven auf die Frage, wie wir Geschmackswahrnehmungen in Worte fassen, zu verknüpfen.

Heike Behrens, Professorin für Kognitive Linguistik und Spracherwerbsforschung an der Universität Basel, und Maren Runte, Projektkoordinatorin und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, präsentierten dazu erste Ergebnisse aus dem interdisziplinären SenS-Projekt. Sie zeigten aus einer kognitionslinguistisch-lexikographischen Perspektive auf, dass unser rund tausend Wörter umfassende Geschmackswortschatz von assoziativen Strukturen geprägt wird. So werden in Tests beispielsweise mit dem Adjektiv *fruchtig* nicht nur Lebensmittel, sondern auch sommerliche Temperaturen und bunte Farben assoziiert. Im SenS-Projekt geht es unter anderem um die Aufbereitung solcher Informationen in einer Online-Datenbank. An der Tagung wurden dazu erste Einblicke geboten.

Aus einer sprachvergleichenden Perspektive untersucht ein Projekt des Max-Planck-Instituts für Psycholinguistik in Nijmegen (NL) die Thematik. Insgesamt zwanzig Sprachen werden dazu auf ihre Strategien zur Verbalisierung von Sinneswahrnehmungen untersucht. Penelope Brown, emeritierte Linguistin des Max-Planck-Instituts, stellte dazu ihre Forschungsergebnisse zur mexikanischen Maya-Sprache Tzeltal vor.

Von naturwissenschaftlicher Seite her näherte sich Jeannette Nuessli Guth, wissenschaftliche Mitarbeiterin an der ETH Zürich, dem Thema und zeigte anhand der Ausdrücke *crisp* und *crunchy*, wie schwierig sich die Definition von Geschmacksbegriffen in der lebensmittelsensorischen Forschung gestaltet. Dies auch deshalb, weil die instrumentelle Messung geschmacklicher Eigenschaften nach wie vor nur sehr beschränkt möglich ist. Johannes Le Coultre, Head of Perception Physiology am Nestlé Research Center in Lausanne, ging in diesem Zusammenhang der Frage nach, ob Geschmackswahrnehmungen überhaupt objektiv sind. Dazu zeigte er auf, wie Geschmackszellen manipuliert werden können und verwies auf neueste Erkenntnisse zur Repräsentation von Geschmackswahrnehmungen im Gehirn.

Weitere Vorträge befassten sich mit Themen wie dem innovativen Sprachgebrauch beim Reden über Geschmack, den semantischen und syntaktischen Mustern einzelner Geschmackswörter sowie der Entwicklung und Verwendung spezifischer Geschmackswortschätze in der Industrie. Zudem wurde eine Untersuchung zu Farb- und Duftbezeichnungen im Verkauf, beispielsweise von Kosmetika, Autos und Parfums, vorgestellt.

Einig waren sich die TeilnehmerInnen des Symposiums am Schluss darüber, dass dem Problem der Versprachlichung von Geschmackswahrnehmung – und von Sinneswahrnehmung überhaupt – nur beizukommen ist, wenn Natur- und Geisteswissenschaften zusammenarbeiten. Dies gilt ganz besonders dann, wenn konkrete Ergebnisse gefragt sind, die in der Praxis zur Anwendung kommen sollen.