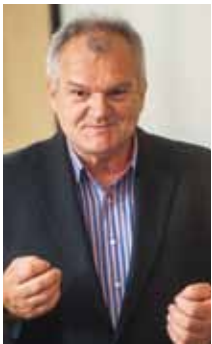




# Die Welt der Geschmacksakkorde



Ein Empiriker ist ein Mensch, der alle Erkenntnisse aus der Sinneserfahrung ableitet. Dazu nutzt er ein systematisches Vorgehen. Als Begründer des neuen Empirismus gilt der Philosoph Francis Bacon. Von ihm stammt das Zitat „Staunen ist der Samen des Wissens“, das auf einer kleinen Tüte gedruckt ist, die vor den Teilnehmern des Geruchs- und Geschmacksseminars liegt. „Es sind verschiedene Samen darin. Säen Sie diese aus – Sie werden staunen, was sich entwickelt!“, sagt Manfred Gohr zur Begrüßung. Der 57-Jährige ist einen halben Tag lang unser Seminarleiter – und aufgeregt wie ein Kind. „Jede neue Gruppe ist wie die erste für mich“, verrät er, „und ich bin immer wieder gespannt, welche Erkenntnisse der Tag bringt.“

*Text: Michael FISCHER · Fotos: Henrik MATZEN*

## Geschmacksschule im Rittersaal

Zweimal im Jahr veranstaltet der gelernte Koch und Aromapraktiker Gohr sein Seminar im Rittersaal des Lindauhofs, der seit 1987 als „Landarzt-Haus“ einer breiten Fernsehgemeinde bekannt ist. Heute sitzen wir in einem großen Raum mit offenem Kamin, Deckenmalereien und einer schön eingedeckten Tafel. „Der Rittersaal, in dem wir sitzen, ist Teil des Haupthauses, das 1550 als dänisches Krongut gebaut wurde“, erzählt Gohr, und wandert vor den aufmerksamen Augen und Ohren der 16 Teilnehmer einige Minuten lang mit großen Schritten durch die Geschichte des Hofes, der seit 1833 im Besitz von Familie Karberg ist.

Wenig später wird es sinnlich. Gohr reicht Reagenzgläser mit leicht trüben Flüssigkeiten herum und beschwört uns: „Bitte nehmen Sie den Duft langsam.“ Die Warnung kommt beinahe zu spät – denn echter Jasmin duftet sehr intensiv. Pfefferminze

und Kreuzkümmel sind für viele leicht zu identifizieren, aber Zitrone, Mandarine und Grapefruit lassen sich nicht ganz so leicht voneinander unterscheiden. Zwischendurch nehmen wir eine Nase Kaffeepulver. Zum Neutralisieren.

Von der Dufte Vielfalt noch leicht benommen, hören wir Manfred Gohr von den „Werkzeugen“ sprechen, um Gerüche und Speisen zu erkennen. „Das menschliche Geschmackssensorium besteht aus Schmecken, dem olfaktorischen Riechen, der trigeminalen Wahrnehmung, dem Farbsinn, dem Gehör und dem Mundgefühl.“ Hat Geschmack wirklich etwas mit Hören zu tun? „Wenn etwas knusprig oder kross ist und wir es zerteilen“, erklärt Gohr, „dann ist das Knacken Teil des Geschmackserlebnisses.“ Als hätten sie aufs Stichwort gehört, knacken die brennenden Scheite im offenen Kamin des Rittersaals. Diesen Zusammenhang werden wir bestimmt nicht mehr vergessen.





„Aber unser Geschmack selbst besteht doch aus wenigen Grundgeschmacksrichtungen“, wendet sich eine der Teilnehmerinnen an den Geschmackslehrer. „Das stimmt. Und es sind fünf“, erläutert er, „süß, sauer, bitter, salzig und umami.“ Umami bedeutet in der japanischen Sprache „herrlich“ und bezeichnet das Aroma von Natriumglutamat. In Europa ist es vor allem als Geschmacksverstärker bei zahlreichen industriell hergestellten Lebensmitteln bekannt. „Süßes nehmen wir doch auf der Zungenspitze wahr, oder?“, fragt ein Teilnehmer. „Das ist noch in manchen Schulbüchern so beschrieben, doch wir schmecken an ganz vielen Stellen, und die Geschmacksrichtungen kommen in Reinkultur so ja kaum vor. Die Aromen unserer Nahrungsmittel oder der Speisen, die wir essen, sind in der Regel komplex.“

Darüber hinaus spielt eine Rolle, dass es viele Menschen gibt, die nicht gut schmecken können. Und Geschmackszellen verändern sich im Laufe der Zeit. Ein Baby hat im Schnitt noch zwischen 8.000 und 12.000 Geschmackszellen im Mundbereich, während ein 70-Jähriger im Schnitt mit 2.000 bis 3.000 auskommen muss. Und alt werden unsere Geschmackszellen alle nicht. Die Lebensdauer beträgt zehn bis 14 Tage. Dann haben sich aus Stammzellen neue Geschmackszellen entwickelt und ersetzen sie. „Ungeborene können bereits mit drei Monaten schmecken, das heißt, ab da findet schon eine Prägung statt“, verrät uns Manfred Gohr.

### Schmecken in Etappen

Besonders hoch ist der Anteil des Riechens beim Essen. „Unser Geruchssinn ist ein chemischer Sinn und er hat einen eigenen Zugang zum Gehirn“, weiß Gohr. Und wir riechen ständig, bei jedem Atemzug, rund 20.000 Mal am Tag. Die Wirkung von Düften findet dabei immer in Etappen statt. Sie führt von der

ersten physischen Wirkung über die Wahrnehmungsschwelle („Ich rieche etwas!“), die persönliche Bewertung eines Duftes (ja oder nein, angenehm oder unangenehm) über die Wahrnehmung der Intensität und die von Düften ausgelöste Erinnerung bis zum Erkennen und Benennen von Duftstoffen. „Letzteres ist durchaus eine Kunst“, sagt Gohr und lächelt. Eine besondere Bedeutung hat in diesem Zusammenhang der Trigeminusnerv. Er ist unter anderem dazu da, im Mund ganz bestimmte Empfindungen auszulösen. Dazu gehört alles, was prickelnd oder stechend, beißend, heiß oder kühlend ist. Doch der Trigeminus kann noch mehr: Dieser Nerv kann stärkere Duftstoffe riechen und uns vor Gefahren warnen. Welche Funktionen er noch erfüllt, ist Gegenstand der momentanen Wissenschaft.

„Halten wir uns an Erfahrbares“, leitet Gohr den nächsten Teil im Geruchs- und Geschmacksseminar ein, „die Mundwahrnehmung“. Hier spielen Konsistenz, Viskosität und Textur der Speisen sowie knusprige, knackige, cremige, schaumige oder luftige Elemente eine Rolle. Elementar sind hier auch Kontraste wie süß und sauer, hart und weich oder kalt und warm. „Geschmacksakkorde“, sagt Gohr dazu. Und es klingt wie ein Versprechen für das, was kommt. „Von Bedeutung ist darüber hinaus die zeitliche Wahrnehmung: der erste Eindruck, der Hauptgeschmack, der die dominierende Geschmacksempfindung bildet und schließlich der Nachgeschmack, der nach Abklingen der Intensität und Stärke der vorherigen Empfindung zurückbleibt.“

Dann ist es endlich soweit: „Lassen Sie uns mit dem Probieren anfangen!“ Mit verbundenen Augen sollen wir unterschiedliche Lebensmittel schmecken. Das Erstaunliche dabei: Die Zunge entpuppt sich als Meister beim ertasten und Erfühlen. Der Geschmack kommt später. Viele der Teilnehmer dürften

noch nie mit so viel Geduld und Hingabe ein Stück Gurke oder Melone, Walnuss oder Kohlrabi gegessen haben. „Ich hätte nicht gedacht, dass Pumpernickel so süß ist“, sagt ein Teilnehmer. „Das liegt vor allem an den Amylasen im Speichel. Amylase spaltet Kohlenhydrate, die dann allmählich in Glucose – die einfachste Form des Zuckers – umgewandelt werden. Bei Pumpernickel kommt hinzu, dass ein Teil der Kohlenhydrate karamellisiert, weil das Brot so lange gebacken wird.“

Zu wissen, warum etwas passiert, ist das eine. Den Geschmack treffend zu beschreiben, das andere. „Meist reichen unsere Worte nicht aus, um zu beschreiben, was wir schmecken, tasten und fühlen“, sagt Gohr, „manchmal können auch Farben helfen, sich einem Geruchs- oder Geschmackserlebnis zu nähern.“ „Eindeutig gelb“ und „sehr grün“ hören wir kurz darauf von links und von rechts.

Danach sind wir endlich beim Probieren der Geschmacksakkorde angelangt – den Löffelgerichten. Auf dem ersten Löffel liegen Matjes mit Zwiebel, einem Stück Apfel und Gurke. Unter dem Matjes ist etwas Sahne. Hier kommen Süßes und Buttriges, das Salzige vom Fisch, die leichte Schärfe der Zwiebel, krosse Elemente vom Apfel und Säuerliches von der Gurke zusammen. Eine Kostprobe vom klassischen „Matjes nach Hausfrauenart“, die einem für die Vielfalt beim Schmecken die Augen öffnet – ebenso wie der Löffel mit dem geräucher-ten Forellenfilet mit Meerrettichaufstrich, Forellenkaviar, gekochter Möhre und Toastbrot. Hier sind es knusprig-krosse Elemente, Röstaromen, der Biss und die Süße der Möhre, das Knackende des Kaviars und die Unterschiede von warm zu kalt, die vielen Teilnehmern zu prägnanten Geschmacksak-korden verhelfen. Gerade die Kontraste von Textur, Aroma und Temperatur ergeben eine Spannung, die neue Ge-schmackserlebnisse beschert. In der gehobenen Gastronomie wird genau darauf hoher Wert gelegt.

„Das Essen fordert große Aufmerksamkeit und viele Sinne“, sagt Manfred Gohr am Ende des Geruchs- und Geschmacks-seminar noch einmal fast beschwörend. Und manche Teilneh-mer nicken. Die meisten von ihnen nähmen einen großen Erkenntnisgewinn mit nach Hause, sagen sie. Einen Erkennt-nisgewinn, den wir vor allem den Sinneserfahrungen der letz-ten Stunden im Landarzt-Haus zu verdanken haben.

Kein Zweifel: Ab heute riechen und schmecken wir mit größerer Aufmerksamkeit. Und sicher auch mit noch mehr Respekt für die Geschmacksakkorde, die in den Küchen und Backstuben des Landes gesetzt werden.

#### AUF EINEN BLICK:

Geruchs- und Geschmacksschule Manfred Gohr, Sandberg 9, 25853 Bohmstedt  
Tel. 046 71-69 20, [www.geruchs-und-geschmacksschule.de](http://www.geruchs-und-geschmacksschule.de)  
Manfred Gohr bietet pro Jahr mehrere Geschmacks- und Geruchsseminare an, einige Male auch im Lindauhof an der Schlei. Weitere Informationen zu den Terminen und Inhalten gibt es auf seiner Website unter „Die Seminare“.

#### GUT ZU WISSEN:

Gut Lindauhof liegt an der Landstraße 283, nördlich der Klappbrücke über den Ostseefjord Schlei in Lindaunis. Der Rittersaal im Lindauhof kann für Veranstaltun-gen wie Feiern und Tagungen gemietet werden. Gut Lindauhof, Astrid Karberg, Lindauhof 4, 24392 Lindau, Tel. 046 41-37 10, [www.lindauhof.de](http://www.lindauhof.de)

## Zielgruppen erreichen ... ... in Schleswig-Holstein



Verlagskontor Schleswig-Holstein GmbH

Marienstraße 3, 24534 Neumünster

Tel: 0 43 21 / 5 59 59 0, [www.verlagskontor-sh.de](http://www.verlagskontor-sh.de)