

# Whisky Tasting – eine Übung im Erinnern

*Von der Zunge zum Gaumen zur Nase zum Gehirn. Was passiert in unseren Sinnesorganen? Wie speichern wir Düfte, wie erinnern wir uns an sie? Was läuft beim Whisky Tasting ab?*

## Unser Hirn – ein Duftarchiv

Schmecken und Riechen sind zwei verschiedene Vorgänge. Schmecken geschieht im Mund. Wir können unterscheiden, ob etwas süß, sauer, salzig oder bitter ist und nehmen Kombinationen dieser Grundgeschmäcker wahr. Damit wir etwas schmecken, muss es flüssig sein oder im Speichel löslich. Beim Riechen geht es um chemische Reize unserer Nase, die vom Gehirn wahrgenommen und verarbeitet werden. Unser Riechsinn ist fähig, tausende von Düften zu unterscheiden.

Wie kommt es nun, dass wir uns an bestimmte Düfte genau erinnern oder sie beschreiben können, aber gleichzeitig unfähig sind, wahrgenommene aber unbekannte Düfte zu beschreiben und uns an sie zu erinnern?

Vielleicht hilft uns folgender Vergleich, das zu verstehen. Stellen Sie sich vor, in Ihrem Gehirn befindet sich ein riesiges Archiv-System aus tausenden von kleinen Schubladen. Nun versuchen Sie, sich an etwas aus Ihrer Kindheit zu erinnern, z.B. an den Sonntagsbraten bei Grossmutter. Nun werden sie feststellen, dass Sie sich an den Duft erinnern, ohne dass der Braten tatsächlich vor Ihnen auf dem Tisch steht. Was geschah? In besagten Archiv-System befindet sich eine Schublade mit dem Etikett „Sonntagsbraten Grossmutter“.

Wenn sie nun immer etwas schmecken, sucht Ihr Hirn das Archiv ab und prüft, ob eine der Schubladen beschriftet ist. Falls ja, haben Sie den Gegenstand des Duftes erkannt. Sie erinnern sich an ihn und können ihn zuordnen. Was wenn die Schublade nicht beschriftet ist? Sie werden irritiert sein und Ihr Hirn wird suchen, ob ähnliche Düfte in anderen beschrifteten Schubladen abgelegt sind. Sie werden nun den Duft für sich beschreiben, ihn in eine neue Schublade ablegen und sie

beschriftet. Dufterinnerung ist daher lernbar, aber auch vergessbar – die Schubladenbeschriftung verblasst oder verschwindet mit der Zeit, obwohl der Duft natürlich immer noch existiert, sie ihn wahrnehmen, aber nicht mehr zuordnen können. Durch Üben verfestigen Sie die Beschriftung und füllen und beschriften neue Schubladen. So einfach ist es: Jeder Mensch kann unzählige Düfte unterscheiden, das ist nicht das Problem; das Problem ist, sich an sie zu erinnern und sie benennen zu können. Spezialisten können das, der Parfümier hat hunderte oder noch mehr von beschrifteten Schubladen im Kopf, ebenso der für die Auswahl und Mischung von Fässern in der Destillerie zuständige Fachmann. Whisky Tasting ist also nicht nur ein Genuss, sondern auch eine Übung im Erinnern.

## Was geschieht beim Whisky Tasting?

Am besten nehmen wir ein konkretes Beispiel: Eine Whiskyflasche und ein gefülltes Glas stehen vor Ihnen. Sie haben den Whisky aber noch nie probiert. Auf der Etikette der Flasche steht: „Bowmulin“, aged 15 years. Sie riechen seinen Duft. Ihre Nase nimmt die Duftreize auf und Ihr Hirn sucht nun gleiche oder ähnliche Dufterinnerungen und Ihr Bewusstsein meldet Ihnen: rauchig, Meeresduft, medizinisch. Gleichzeitig nehmen Sie weitere Empfindungen wahr, wie „dieser Duft passt mir (oder nicht)“, oder der Duft erinnert Sie an etwas Angenehmes (oder das Gegenteil) usw. Ihr Hirn hat also keine bekannte beschriftete Schublade für den Duft dieses „Bowmulin“ gefunden. Also: Riechen Sie nochmals und denken Sie bewusst; „So duftet also ein 15-jähriger Bowmulin“. Jetzt wird die Schublade eingerichtet und beschriftet. Bei nächsten Mal riechen wird Ihnen Ihr Hirn (vielleicht!) melden: Duft bekannt, Schublade gefunden, auf der Etikette steht „Bowmulin 15 Jahre“. Nun nehmen Sie einen ersten Schluck: der Vorgang des Schmeckens beginnt. Nehmen Sie wenig fürs Erste, „legen“ Sie ihn hinter die Zahnsitzen unter die Zunge. Ihre Zunge nimmt die Reize wahr, meldet sie ans Gehirn, welches das Vorkommen der vier Grundgeschmäcker und ihre Kombination analysiert und Ihnen meldet: „Salzig, wenig Süsse“. Jetzt nehmen Sie den nächsten Schluck, und Sie werden sehen, dass sich eine Vielfalt an Geschmäckern und Düften auftut, die Ihnen Mund, Gaumen und Nase füllen, und Sie nehmen die physikalischen Eigenschaften der Flüssigkeit, wie Temperatur und

Struktur, wahr. Riechen und Schmecken lassen sich nicht von einander trennen, beide Vorgänge sind eng verknüpft und beides bezeichnen wir dann als „Geschmack“

wieder an den ersten Duft dieses „Bowmulin“, bestätigen und ergänzen ihn: Rauchigkeit, Seetang, dann etwas, das Sie über Zeit als Torfgeschmack identifizieren können, sowie salzig, sherrytonig. Sie stellen auch fest, dass beim Ein- und Ausatmen unterschiedliche Aromen spürbar werden. Versuchen Sie, alle diese Eindrücke nicht an sich sondern immer in Verbindung mit dem Gedanken „das ist der 15-jährige Bowmulin“ zu memorieren. Das Glas ist leer, aber Ihr Mund, Ihr Gaumen sind immer noch voll der Eindrücke. Wie wirken diese nach? Kurz? Lang? Wärmend? Voll oder leicht? Legen Sie auch diese Erinnerung in die Schublade mit der Aufschrift „Bowmulin 15“ ab. Hilfreich ist es, sich stets auch die Umstände und den Ort des Probierens einzuprägen. Und ein paar Stunden oder ein paar Tage später versuchen Sie, sich an das Trinken dieses Whiskys und seinen Geschmack zu erinnern – im Idealfall haben Sie sofort das klare Bild, falls nicht: Geniessen Sie den nächsten „Bowmulin“, frischen Sie die Erinnerung auf und verstärken sie.

Und mit der Zeit werden Sie ihn aus mehreren verschiedenen Whiskys im Blindversuch herausfinden können!

Sie werden auch herausfinden, dass dieser „Bowmulin 15“ je nach Ihrer Stimmung, je nach Tageszeit, je nach Umständen, andere Reaktionen auslöst – einmal mögen Sie ihn mehr, einmal weniger, einmal lieber pur, einmal mit ein wenig Wasser, einmal vor dem Essen, einmal danach. Auch kann er von einer Favoritenrolle in eine Nebenrolle fallen oder durch einen neuen Lieblings- Malt ersetzt werden. Lesen Sie weiter, und Sie erfahren, warum das so ist.

2

## Schmecken und Riechen – genauer betrachtet

*Im Vergleich zu unseren anderen Sinnen ist der Geschmackssinn schwach ausgebildet. Er unterscheidet gerade mal vier Geschmacksrichtungen. Für feinere Unterscheidungen ist die Nase zuständig. Der Geschmacks- und der Geruchssinn sind eng miteinander verknüpft. Das Zusammenwirken*

*von beiden bewirkt das, was letztlich als Geschmack oder Aroma wahrgenommen wird*

## Der Vorgang des Schmeckens

Was immer in den Mund gelangt, flüssig ist oder sich durch Speichel lösen lässt, übt einen chemischen Reiz aus, der über die Geschmacksknospen (Rezeptoren, einige Tausend an der Zahl) auf der Zunge wahrgenommen wird. Jede der vier Geschmacksrichtungen – süß, sauer, salzig, bitter (nach neuesten Erkenntnissen gibt es auch eine fünfte, „umami“ für den Geschmack von Eiweiss) wird über eine spezialisierte Region der Zunge wahrgenommen: Süß an der Zungenspitze, salzig, links und rechts hinten und vorne, sauer links und rechts hinter der Mitte,

## Der Vorgang des Riechens

Wenn wir atmen, nehmen wir Düfte auf, die in Form feiner Tröpfchen, gasförmig oder als feste Partikel in der Luft schweben. In der Nasenhöhle befinden sich die Rezeptoren für Gerüche. Durch deren Reizung gelangen die Signale über Nervenbahnen in den Riechkolben, von dort ins Gehirn. Geruchserinnerungen werden im langfristigen Gedächtnis gespeichert. Die Duftsignale werden aber

bitter oben hinten. Die von den Rezeptoren der Zunge ausgehenden Signale gelangen ins Mittelhirn und von dort in die Grosshirnrinde. Das Zusammenwirken der verschiedenen Regionen der Zunge bewirkt das Geschmacksempfinden, welches immer eine Kombination der verschiedenen Geschmacksrichtungen ist. Etwas Salziges etwa wird gleichzeitig auch als leicht bitter oder sauer oder süß wahrgenommen. Darüber hinaus ermitteln Fühlnerve im Mund (auch in der Nase) weitere Reize, wie Konsistenz, Temperatur, Brennen usw.

auch im Gefühlszentrum gespeichert, weshalb sie unterschiedliche Verhaltensreaktionen auslösen können. Die Riechzellen (ca. 30 Millionen) haben eine Lebensdauer von wendigen Wochen. Sie sind in Gruppen (je etwa 40 000) jeweils auf einen bestimmten Duft spezialisiert, Ihre Lage und die Anzahl der aktivierten Zellen zeigen dem Hirn die Art und die Stärke des Duftes auf.

## Dufterinnerung

Spezialisierte Regionen im Gehirn verwalten das Duftarchiv. Das Erinnerungsvermögen speichert Dufterfahrungen, die beim Auftreten eines Duftreizes abgerufen werden. Der Riechsinn ist fähig, tausende verschiedener Duftverbindungen zu unterscheiden, also mehr als man namentlich benennen und

## Biologie und Evolution

Erkennen von Gerüchen ist uns nur teilweise in die Wiege gelegt. Was wir schmecken und riechen wird zwar durch unsere Gene bestimmt, die Rezeptoren in unserer Nase sind jedoch unterschiedlich programmiert, so dass jeder Mensch einen Duft oder einen Geschmack anders wahrnimmt. In den ersten Monaten nach unserer Geburt ist das Wachstum des Hirns abgeschlossen. Würde es noch weiter wachsen, wie die anderen Teile des Körpers, würden die meisten gespeicherten Information durch Absterben von Zellen verloren gehen. Wir benutzen also noch die gleichen Zellen die wir schon als Säugling entwickelt haben. Im Zuge der Weiterentwicklung unseres Hirns bildet sich ein Netzwerk, welches individuell, je nach Umwelteinflüssen, anders aussieht. In dieser Phase werden auch jene Verknüpfungen gebildet, die mit der Geschmacks- und Geruchswahrnehmung etc. zu tun haben. Dafür und für Sehen, Tasten, Hören, Sprechen sind verschiedenen Regionen unseres Hirns zuständig. Die meisten Fähigkeiten und auch die Spezialisierung (z.B. Whisky Tasting) erlernen wir also durch Erfahrung.

## Duft und Sprache

Wenn wir sagen „der Himmel ist blau“ oder „die Wiese ist grün“, sieht das jeder und wird kaum widersprechen, oder es kann sich fast jedermann darunter etwas

abrufen kann. Wer sich professionell mit Riechen beschäftigt, hat ein weitaus höheres Erinnerungs- und Zuordnungsvermögen (Beispiel: Der Fachmann einer Destillerie, der aus etlichen Fässern immer wieder einen unverwechselbaren, „gleichen“ , z.B. 15- jährigen „Bowmulin“ kombiniert.

Geruchs- und andere Signale werden also durch eine intensive Zusammenarbeit unserer Hirnregionen zu einem Gesamteindruck verarbeitet, welcher unsere Reaktion bewirkt. Dabei genügen schon schwache Signale; Hirnzellen sind in der Lage, diese mehrfach zu verstärken.

Im Zuge der Evolution der Lebewesen war der Riechsinn eine der wichtigsten Fähigkeiten im Überlebenskampf, in der Nahrungssuche und in der Fortpflanzung. Gerüche sind meistens nur angenehm oder unangenehm, es gibt kaum etwas Neutrales. „Süß war und ist stets mit angenehmen Reaktionen verbunden, auch weil fast alles Süße geniessbar war (im Gegensatz etwa zu bitterem). Gerüche waren und sind auch Warnsignale (Schweiss, Fäulnis) und lösen Reaktionen aus, selbst wenn der Geruchsauslöser gar nicht sichtbar ist. In die letzten Phasen der Evolution scheint der Geruchssinn zugunsten des Sehens an Bedeutung verloren zu haben; heute sind wir mehr Augenmenschen und haben das Riechen stark verlernt. Wir sind jedoch fähig, unseren Geruchssinn wieder zu beleben, ihn zu üben und dazu zu lernen.

vorstellen. Auch über klar ausgeprägten Geschmack (süß, sauer, bitter, salzig) kann man sich einigen. Unsere Sprache versagt jedoch, wenn wir einen bestimmten

4

Duft mit einem Namen bezeichnen sollten. Wie riecht etwa eine Ananas? Selbstverständlich nach Ananas, hoffentlich. Aber es gibt keinen Duft, der mit „ananas“ bezeichnet werden kann, wie etwa der Himmel mit „blau“. Wir müssen uns also mit Umschreibungen behelfen, in dem wir Vergleiche herstellen und einen Duft beschreiben müssen. Whiskykenner

haben es hier zu einer wahren Meisterschaft gebracht. Ein Whisky duftet demnach etwa nach Ananas oder nach Holz oder nach Nüssen oder nach Honig oder nach Eisenbahnschwellen. Wie viel einfacher wäre es doch, wenn wir sagen könnten, dieser Whisky ist „.....“ oder „.....“ – aber da Fehlen uns buchstäblich die Worte...

**Zusammenwirken verschiedener Faktoren bewirkt  
Dufterkennung, Dufterinnerung und Reaktion**

Insgesamt ist der Geruchssinn im Vergleich zu unseren anderen Sinnen noch wenig erforscht. Es wäre falsch, Geschmack auf der Zunge oder Duft in der Nase isoliert zu betrachten. Erst die Kombination und die Wechselwirkung von Fühlen, Befühlen, Erinnerung, Erfahrung, Stimmung, Trieben, Gefühlen, Umwelt, Erwartungen, Unbewusstem führt letztlich zur Schlussfolgerung, ob wir etwas oder jemanden mögen oder nicht mögen, riechen können oder nicht riechen können, ob

etwas schmeckt oder nicht. Dabei sind die Wahrnehmungen kaum allgemeingültig, sie sind individuell geprägt und verändern sich über Zeit. Wenn immer wir etwa neu riechen und uns einprägen verändern wir uns ein bisschen, werden also mit jeder Erfahrung ein anderer Mensch. Grund genug also, immer wieder neu Maß zu nehmen. So nehmen wir unseren Lieblings-Whisky plötzlich als ganz gewöhnlichen Malt wahr; ein anderer kann überraschend zum Favoriten werden.

Lassen wir uns also von den Gurus der Whiskywelt höchstens anregen und informieren, niemals jedoch beherrschen. Vertrauen wir unserem eigenen Geschmack.

(Ed Belser, Eddie's Whiskies, 8810 Horgen)