

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? (Redensarten sind nachfolgend kursiv gedruckt.)

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 Geschmacksrichtungen 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 Geruchssinn 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, dies zu verstehen: Stellen Sie sich vor, in Ihrem Gehirn befindet sich ein riesiges Archiv-System aus tausenden von kleinen Schubladen. Versuchen Sie jetzt, 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. *Sie haben also den Braten gerochen.* Was geschah? In besagtem Archiv-System befindet sich eine Schublade mit dem Etikett „Sonntagsbraten Grossmutter“.

Wann immer Sie nun etwas riechen, 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 beschriften. 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, füllen und etikettieren 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 haben diese Fähigkeit: der Parfümeur verfügt über hunderte von beschrifteten „Schubladen“. Gleichermassen der für die Auswahl und Mischung von Inhalten verschiedener Fässer 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 (Name erfunden), aged 15 years“. Sie riechen seinen Duft (dabei *die Nase nicht zu tief ins Glas stecken*, denn der Alkoholduft kann die Geruchsempfindung stören). Ihre Nase nimmt die Duftreize auf; Ihr Hirn sucht nun gleiche oder ähnliche Dufterinnerungen. Ihr Bewusstsein meldet Ihnen: rauchig, Meeresduft, medizinisch. Gleichzeitig nehmen Sie weitere Empfindungen wahr, wie „dieser Duft passt mir (nicht)“, oder der Duft erinnert Sie an etwas Angenehmes (oder Unangenehmes) 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. Beim nächsten Mal 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 (*den Mund nicht zu voll nehmen*), „legen“ Sie ihn hinter die Zahnspitzen unter die Zunge. Diese nimmt die Reize wahr, und Ihr Gehirn analysiert das Vorkommen der vier Geschmacksrichtungen und ihre Kombination und meldet Ihnen: „Salzig, wenig Süsse“. Jetzt nehmen Sie den nächsten Schluck, und Sie werden sehen, dass sich eine Vielfalt an Geschmack und Duft auftut, die Ihnen Mund, Gaumen und Nase füllt, 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“ eines Whiskys. Darum finden Sie in

Tasting-Notizen selten einen Hinweis auf den Eindruck auf der Zunge allein (süß, sauer, salzig, bitter) sondern stets verbunden mit dem Duft unter dem Titel „Gaumen“ (engl. palate) oder „Aroma“.

Sie erinnern sich also wieder an den ersten Duft dieses „Bowmulin“, bestätigen und ergänzen ihn: Rauchigkeit, Seetang, dann etwas, das Sie 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“, und die Erinnerung wird aufgefrischt und verstärkt. Und mit der Zeit werden Sie sich *auf Ihre Nase verlassen* können und ihn aus mehreren verschiedenen Whiskys im Blindversuch erkennen! Sie werden auch herausfinden, dass dieser „Bowmulin 15“ je nach Stimmung, Tageszeit und Umständen andere Reaktionen auslöst – einmal mögen Sie ihn mehr, einmal weniger (*Sie rümpfen die Nase*), einmal lieber pur, einmal mit ein wenig Wasser („öffnet“ den Whisky), 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.

Schmecken und Riechen – genauer betrachtet

Im Vergleich zu unseren anderen Sinnessorganen 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 wahr genommen 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 (einige Tausend an der Zahl) innerhalb der Papillen 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 z.B. an der Zungenspitze, salzig auf beiden Seiten der Zunge. Die von ihr 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; *ich hab' die Nase voll*) weitere Reize, wie Konsistenz, Temperatur, Brennen usw.

Der Vorgang des Riechens

Wenn wir atmen, nehmen wir Düfte auf, die als feine 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 ins Gehirn. Geruchserinnerungen werden im Langzeitgedächtnis gespeichert. Die Duftsignale werden aber auch im

Gefühlszentrum gespeichert, weshalb sie unterschiedliche Verhaltensreaktionen auslösen können. Die Riechzellen (ca. 30 Millionen) haben eine Lebensdauer von wenigen Wochen und sind in Gruppen von je ca. 40 000 jeweils auf einen bestimmten Duft spezialisiert. Lage und 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 Duft Erfahrungen, die beim Auftreten eines Duftreizes abgerufen werden. Der Riechsinn ist fähig, tausende verschiedener Duftverbindungen zu unterscheiden, also mehr als man namentlich benennen und abrufen kann (*den richtigen Riecher*

haben). 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, weil er *sich auf seine Nase verlassen* kann.

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. Schon einige Monate nach der Geburt ist das Wachstum des menschlichen Gehirns im wesentlichen abgeschlossen. Würde es weiter wachsen, wie die anderen Teile des Körpers, würden die meisten gespeicherten Informationen 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 zu tun haben. Dafür und für Sehen, Tasten, Hören und Sprechen sind verschiedene Regionen unseres Hirns zuständig. Die meisten Fähigkeiten und auch die Spezialisierung (z.B. Whisky Tasting) erlernen wir also durch Erfahrung. Geruchs- und andere Signale werden durch ein intensives Zusammenspiel unserer Hirnregionen zu einem Gesamteindruck verarbeitet. Dabei genügen bereits schwache Signale;

Hirnzellen sind in der Lage, diese mehrfach zu verstärken (*Unrat wittern*).

Im Zuge der Evolution war der Geruchssinn eine der wichtigsten Fähigkeiten im Überlebenskampf, bei der Nahrungssuche und der Fortpflanzung. Gerüche sind meistens nur angenehm oder unangenehm (etwas *stinkt zum Himmel*), es gibt kaum etwas Neutrales. „Süß“ ist stets mit angenehmen Reaktionen verbunden, auch weil fast alles Süße genießbar ist (im Gegensatz etwa zu Bitterem) und Kalorien liefert. Gerüche können auch Warnsignale (Schweiss, Fäulnis) sein und lösen Reaktionen aus (*ich kann ihn/sie nicht riechen*), bevor die Geruchsquelle überhaupt erkennbar ist. Das Erkennen von „salzig“ half bei der Versorgung von Natriumchlorid. „Sauer“ wirkt als Warnsignal und ist gleichzeitig appetitanregend, „bitter“ verlangt Vorsicht, und „umami“ hilft bei der Proteinversorgung.

In den letzten Phasen der Evolution scheint der Geruchssinn an Bedeutung verloren zu haben; wir sind heute vor allem Augenmenschen und haben das Riechen stark verlernt. Wir sind jedoch fähig, unseren Geruchssinn wieder zu schärfen und dazu zu lernen – *immer der Nase nach*.

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 jedermann darunter etwas vorstellen. Auch über klar ausgeprägten Geschmack (süß, sauer, bitter, salzig) kann man sich einigen, ebenso über prägnante Rauch- und Torfaromen. Unsere Sprache versagt jedoch, wenn wir einen bestimmten Duft benennen sollten. Wie riecht etwa eine Ananas? Selbstverständlich nach Ananas. 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 anstellen um einen Duft beschreiben zu können. 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 Meer. Wie viel einfacher wäre es doch, wenn wir sagen könnten, dieser Whisky ist „.....“ oder „.....“ – aber da fehlen uns buchstäblich die Worte...

Das 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 Wechselwirkungen von Fühlen, Tasten, Erinnerung, Erfahrung, Stimmung, Trieben, Gefühlen, Umwelt, Erwartungen, Bewusstsein und Unbewusstsein führt letztlich zur Schlussfolgerung, dass wir etwas oder jemanden mögen oder nicht mögen, riechen können oder nicht riechen können,

ob etwas schmeckt oder nicht. Dabei sind die Wahrnehmungen kaum allgemein gültig, sie sind individuell geprägt und verändern sich über Zeit. Wenn immer wir neu etwas riechen und uns einprägen, verändern wir uns ein wenig. Grund genug also, immer wieder neu Mass zu nehmen. So erleben wir unseren Lieblings-Whisky ganz plötzlich als banalen Malt (*ich hab' die Nase voll*), ein anderer kann überraschend zum Favoriten werden und *hat die Nase vorn*.

Was ist objektiv? Eigentlich nur der auf der Zunge wahrgenommene Geschmack von süß, sauer, bitter, salzig usw., und auch hier beginnen schon subjektive Beurteilungen. (Salz beispielsweise kommt in keinem Whisky vor, und trotzdem gibt es darin als salzig wahrgenommene Aromen.) Alles jedoch was mit Düften zu tun hat, ist subjektiv, denn es hat ausschliesslich mit Dufterinnerung zu tun. Und diese ist von Mensch zu Mensch, ja von Nationalität zu Nationalität, unterschiedlich. Lassen wir uns also von den Gurus der Whiskywelt, die sich vielleicht *eine goldene Nase verdient* haben, höchstens anregen und informieren, niemals jedoch beherrschen. Vertrauen wir unserem eigenen Geschmack und lassen uns nichts *auf die Nase binden* und schon gar nicht *auf der Nase herumtanzen*.