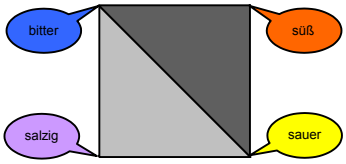
Wörter des Geschmacks und Geruchs

ZENTRUM FÜR ALLGEMEINE SPRACHWISSENSCHAFT,
TYPOLOGIE UND UNIVERSALIENFORSCHUNG
GEISTESWISSENSCHAFTLICHE ZENTREN BERLIN

Eine Frage des Geschmacks?

Die vier elementaren Geschmacksrichtungen werden oft durch elementare Wörter bezeichnet:

Das Deutsche hat süß, sauer, bitter salzig ist von einem Substanzwort abgeleitet.



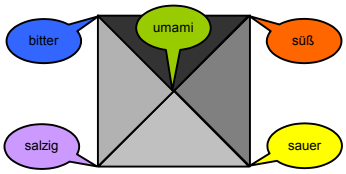
Scharf ist kein elementares Geschmackswort, sondern bezeichnet eigentlich eine Tastempfindung.

Für die vier Geschmacksrichtungen gibt es unterschiedliche Sinnesrezeptoren, das Gefühl der Schärfe wird von Rezeptoren für Wärme oder Irritation übermittelt.

Eine fünfter Geschmacksrezeptorentyp wurde erst kürzlich entdeckt: für den Geschmack des Monosodiumglutamats.

Das Deutsche hat kein elementares Geschmackswort dafür, wohl aber ostasiatische Sprachen:

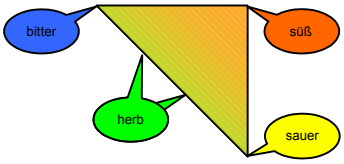
Japanisch umami, Chinesisch xian, Indonesisch gurih.



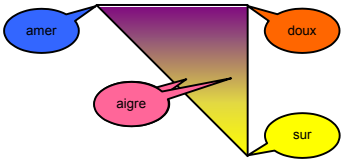
Vielleicht ist herzhaft eine deutsche Bezeichnung für diesen Geschmack, und schal eine Bezeichnung für dessen Fehlen.

Die Zahl der Geschmackswörter ist dabei bei weitem nicht erschöpft.

Das deutsche herb schwankt zwischen 'sauer' und 'bitter': Es zeigt das Fehlen von Süße an.



Das Französische unterscheidet zwischen sur und aigre, der beißenden und der angenehmen Säure.



Andere Geschmackswörter sind von Objekten abgeleitet: Wir reden über fruchtigen und harzigen Wein, über Erdbeergeschmack, über metallische Geschmacksnoten.

Es gibt keine einfachen Geschmackswörter im Deutschen, die Geschmack als gut oder schlecht bewerten, anders als etwa im Cheyenne: épêhéveéno'e 'es schmeckt gut', éhávêséveéno'e 'es schmeckt schlecht'.

Elementare Geschmacksausdrücke im Indonesischen / Malaiischen:

manis	süß
asin	salzig
asam, masam	sauer
kecut	sehr sauer
pahit	bitter (auch schon eine Tasse Tee mit weniger als 3 Löffel Zucker)
pedas	scharf (Chilis)
gurih	Glutamat-Geschmack
tawar	schal, ungewürzt, nicht *gurih*

Geschmackwörter im Cheyenne, Nordamerika

Quelle: http://www.fortunecity.com/victorian/song/1147/taste/taste.htm

éáestomeéno'e	Es hat einen flachen, falschen Geschmack.
éhá'haaéno'e	Es schmeckt sauer, z.B. Zitrone.
éháaéno'e	Es hat einen starken Geschmack, z.B. Chili-Pfeffer.
éhávêséveéno'e	Es schmeckt schlecht.
éhohpo'heéno'e	Es schmeckt trocken (z.B. Knäckebrot ohne Wasser, oder grüne Stachelbeeren)
éhoxeéno'e	Es schmeckt ranzig (z.B. saure Milch).
épêhéveéno'e	Es schmeckt gut.
ésáatóne'éhane	Es schmeckt flach, es ist geschmacklos.
éváno'eéno'e	Es schmeckt nach Salbei (z.B. Antilopenfleisch).
évé'óhkeéno'e	Es schmeckt bitter (z.B. Limonade ohne Zucker.

Die Etymologie der Geschmackswörter

Das Geschmackswort süß kommt in Texten am häufigsten vor; es ist ein indogermanisches Urwort.

Bitter ist ebenfalls häufig; es ist ein germanisches Wort, kognat zu Biss.

Sauer ist älter; verwandte Wörter gibt es im Keltischen, Baltischen und Slawischen, auch mit der Bedeutung 'bitter', 'salzig', 'feucht'.

Salzig ist ein indogermanisches Urwort, das einzige Geschmackswort, das von einer Substanzbezeichnung abgeleitet ist.

Chemästhesie

Zwischen Geschmack und Geruch angesiedelt, ist der **chemästhetische Sinn** verantwortlich für den beißenden Geschmack des Meerrettich, den kühlenden des Pfefferminzbonbons und dem scharfen des Chilipfeffers.

Wie diese Beispiele bereits zeigen, verwenden wir für diesen Sinn Ausdrücke die aus anderen Bereichen kommen, oft die des Tastsinns oder des Temperatursinns: Wie auch in Englisch hot 'heiß', 'scharf' und Französisch âpre 'rauh', 'scharf'.

Der Geruch

Die Riechzellen in der Schleimhaut der Nase können hunderte von Gerüchen unterscheiden. Doch ist das eigentliche Geruchsvokabular oft weniger entwickelt, als das Vokabular des Geschmacks.

Wir greifen zu Vergleichen und Metaphern und sprechen

- vom säuerlichen Geruch der Buttermilch,
- vom süßlichen Geruch vermodernden Fleisches,
- vom harzigen Geruch eines Weines,
- vom brenzligen Geruch der Holzkohle,
- vom würzigen Geruch des Heus,
- vom modrigen Geruch von Pilzen;'
- vom scharfen Geruch des Schweißes,
- vom stechenden Geruch des Ammoniaks.

Der Romanautor Patrick Süßkind versucht den Geruch eines Mädchens zu beschreiben (aus dem Roman *Das Parfüm*):

…als ihm der Wind etwas zutrug, etwas Winziges, kaum Merkliches, ein Bröselchen, ein Duftatom, nein, noch weniger: eher die Ahnung eines Duftes als einen tatsächlichen Duft – und zugleich doch die sichere Ahnung von etwas Niegerochenem. […]

Hier blieb er stehen, sammelte sich und roch. Er hatte ihn. Er hielt ihn fest. Wie ein Band kam der Geruch die Rue de Seine herabgezogen, unverwechselbar deutlich, dennoch weiterhin sehr zart und sehr fein. […]

Er versuchte, sich an irgendetwas Vergleichbares zu erinnern und mußte alle Vergleiche verwerfen. Dieser Geruch hatte Frische; aber nicht die Frische der Limetten oder Pomeranzen, nicht die Frische von Myrrhe oder Zimtblatt oder Krauseminze oder Birken oder Kampfer oder Kiefernnadeln, nicht von Mairegen oder Frostwind oder von Quellwasser…, und er hatte zugleich Wärme; aber nicht wie Bergamotte, Zypresse oder Moschus, nicht wie Jasmin und Narzisse, nicht wie Rosenholz und nicht wie Iris… Dieser Geruch war eine Mischung aus beidem, aus aus Flüchtigem und Schwerem, keine Mischung davon, eine Einheit, und dazu gering und schwach und dennoch solide und tragend, wie ein Stück dünner schillernder Seide… und auch wieder nicht wie Seide, sondern wie honigsüße Milch, was ja nun beim besten Willen nicht zusammenging: Milch und Seide!

Das vomerosonale System

Ein erst kürzlich entdecktes Sinnesorgan liegt in der Nasenhöhle verborgen: das **Jacobsonsche Organ.**

Für Tiere, aber auch für den Menschen ist dieses System entscheidend für die Wahrnehmung von Pheromonen, chemischen Botenstoffen, die das Zusammenleben regeln.

Die menschliche Sprache hat hierfür nicht nur keine Worte, es scheint sogar, dass Menschen diese Sinneseindrücke gar nicht bewußt wahrnehmen — mit Ausnahme vielleicht von Jean-Baptiste Grenouille in Patrick Süßkinds Roman.

Es gibt, vereinzelt, Grundwörter für Geruchsdimensionen, wie das schwer übersetzbare Mief im Deutschen.

Bewertungen

Bei der Bewertung von Gerüchen sind wir nicht aufs Maul gefallen, wir haben für sie bewertende Ausdrücke:

die Rose duftet, der Braten riecht, der Furz stinkt.

Solch einfaches bewertendes Vokabular fehlt für den Geschmack: Wir sagen, dass etwas schlecht schmeckt oder wohlschmeckend ist, aber das sind zusammengesetzte Ausdrücke.

Eine merkwürdige Asymmetrie finden wir auch in den neutralen Verwendungen der Grundausdrücke:

Mit es schmeckt meinen wir: Es schmeckt gut. Mit es riecht hingegen meist: Es riecht schlecht.

Das ist nicht nur eine zufällige Idiosynkrasie des Deutschen: Es verhält sich ganz ähnlich mit dem Englischen tasty und smelly.

Eine plausible Erklärung dieser Unterschiede: Beim Nah-Sinn Geschmack bestimmen wir selbst, was wir schmecken; beim Fern-Sinn Geruch sind wir der Umwelt hilflos ausgeliefert.

Die Grammatik von Sinneswörtern

Ist Ihnen schon mal aufgefallen, dass manche Verben "transitiv" und "intransitiv" verwendet werden können?

Peter kocht die Suppe / Die Suppe kocht.

Manche Sinneswörter verhalten sich so:

Peter schmeckt die Suppe.
Die Suppe schmeckt.

Maria riecht den Bratapfel.
Der Bratapfel riecht.

Andere aber nicht, was das Sternchen anzeigt:

Peter schnuppert die Waldluft.
*Die Waldluft schnuppert.

*Maria stinkt die Morchel.
Die Morchel stinkt.

Nur die beiden neutralen Wörter schmecken und riechen erlauben die Alternation.

Und wir finden sie auch nur beim Geschmack- und Geruchsinn:

Peter sieht die Wolke.
*Die Wolke sieht.

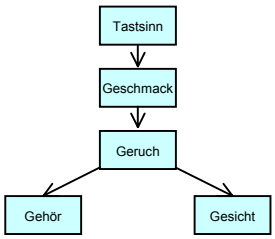
Maria hört den Wasserfall.
*Der Wasserfall hört.

Egon spürt die Kälte.
*Die Kälte spürt.

Synästhetische Metaphern

Wir nennen einen Geschmack scharf, einen Geruch süßlich, eine Farbe stumpf, einen Ton hell und übertragen dabei Wörter von einem Sinnbereich in einen anderen.

Auch hierfür gibt es Gesetzmäßigkeiten: Nach Joseph M. Williams entwickeln sich Übertragungen meist in den folgenden Richtungen:



Der Weinkritiker Robert Parker versucht, einen Wein zu beschreiben

From the family estate of renowned oenologist, Riccardo Cotarella, this may be the most unbelievable value in the marketplace. A blend of equal parts Merlot, Cabernet Sauvignon, and Sangiovese, aged four months in new French oak, and bottled with neither fining nor filtration, this spectacular effort offers up a sweet nose of blackberries, cassis, licorice, and subtle toast scents. Amazingly concentrated, full-bodied, seamless, and beautifully pure, this spectacular wine will drink well for 3-4 years. Mouthfilling and harmonious, it is a fabulous achievement that must be tasted to be believed.

Geruchswörter

Wir wissen sehr wenig über die Geruchswörter in den Sprachen der Welt.

Sie sind schwer von Sprachwissenschaftlern zu identifizieren und zu beschreiben – anders als die Farbwörter, für die man leicht objektives, systematisch variiertes Material präsentieren kann.

Es sind jedoch Sprachen bekannt, die ein reich entwickeltes Geruchsvokabular besitzen.

Ein Beispiel ist das Totonakische in Mexiko, das von Hermann Aschmann untersucht wurde. In dieser Sprache unterscheiden einfache, unabgeleitete Wortstämme zwischen verschiedenen Gerüchen.

Der Anthropologe Herman Pedro Aschmann beschreibt die Geruchswörter des Totonakischen (Mexiko)

Quelle: Frans Plank und Sigrid Plank, "Unsägliche Gerüche: Versuche, trotzdem über das Riechen zu sprechen"

Pflanzliche, gute Gerüche: muʔ-uʔn

muʔkluʔn:	Blumen, Essen, angenehme Gerüche.
muʔksuʔn:	Minze, Petersilie, Tabak Kräuter, Weihrauch, einige Medikamente.
muʔqSuʔn:	zerriebener Mais, noch stark nach Limonen riechend, mit denen er angemacht ist.

Schlechte Gerüche: puʔ

puʔkla:	menschliche Exkremente, verdorbene Dinge, Atem eines Betrunkenen, Pulque
puʔksa:	Stinktier oder Fuchs, schlechtes Fleisch, Dung.
puʔqsha:	Schimmel, Pilze.

Medizinische und aromatische Gerüche: ha-

haqła:	Urin, feuchte Asche.
haksa:	Alkohol, Kampfer, Chili (geröstet).
haqSa:	Zitrusfruchtschalen, Schoten und grüne Bohnen des Guaxi-Baumes

Körpergerüche, tierische Gerüche: -un-

łkunka, łqunqa:	Fett oder Schmiere, Metzgerladen
skunka:	metallische Gerüche, Münzen, Mäuse, Fische, Schlangen
squnqa:	schmutzige Füße, starker Fischg eruch
Squnqa:	unappetitliches Essen, zum Essen benutzte Geräte

Saure Gerüche: -uʔt-

Skuʔta:	Essig, andere sauere Gerüche
Squʔta:	Leder, Schweiß, offene Wunden, feuchte Wände

Gerüche, die einen Nachgeschmack im Mund zurücklassen: -iʔh- / -aʔh-

skiʔha, sqaʔha:	wohlriechend und schmackhaft, kochendes Essen
ßaʔha:	verbranntes Schießpulver, Feuerwerksschwärmer, ätzender Geruch

künstliche Gerüche: çi: ʔ - iʔn

çi: ʔkiʔn:	Geruch von Parfüm oder Handseife, die zwar angenehm riechen, aber doch irgendwie unpassend sind

die Luft durchdringende Gerüche: kinkala

kinkalay:	deutlich wahrnehmbarer Geruch durchdringt die Luft
kinkalamin:	Geruch kommt mit dem Wind von irgendwoher.