

Gustografie

Fokus: Praxis

27.09.19

Es ist Freitagabend, 20:00, irgendwo im Alentejo, Portugal.

Vor mir auf dem Tisch sind ein Teller, eine Gabel (eine große, eine Kuchengabel gibt es hier nicht) und ein weißer Karton, in dem sich mein Schmeckobjekt befindet.

Ich öffne den Karton und hebe das Törtchen heraus. Mit den Fingern. Es stammt aus der besten Konditorei des Ortes und ist ein ganz traditionelles Gebäck hier. Auf die Frage hin, was es sei, antwortete die Verkäuferin: "Egg with almond". Das gleiche sagte sie bei ca. Dreiviertel der anderen Törtchen. Bei dem restlichen Viertel hieß es "Egg with Egg" oder "Just egg".

Ich nehme die Gabel in die rechte Hand und steche mir ein kleines, mundgerechtes Stückchen ab. Das Teilchen lässt sich leicht mit der Gabel teilen. Die Gabel sinkt ein. Das Stückchen sieht im Inneren weiß aus wie Marzipan und in der Mitte ist ein zähflüssiger gelber Kern - vermutlich egg.

Ich spieße es mit der Gabel auf und führe es an den Mund. Im Mund fühlt es sich weich an. Tatsächlich wie Marzipan. Ich kaue und schlucke. Viel zu Kauen gibt es nicht, da das Stück klein war und die Masse sehr weich ist und sich auch einfach zwischen Zunge und Gaumen zerdrücken lässt. Der zähflüssige gelbe Kern ist vor allem süß. Ich steche mir ein zweites Stück mit der Gabel ab. Diesmal etwas größer. Der Anteil der gelben zähflüssigen Masse ist diesmal größer. Ich kaue und lege die Gabel wieder ab. Ich zerdrücke die Masse im Mund und schlucke. Den Rest hebe ich mir für später auf.

Reflexion

Ich bin im Urlaub und habe die Anleitung bzw. das Handbuch nicht zur Hand, dadurch weiß ich nicht, welche Dimensionen ich beobachten sollte. Ich versuche mich nur auf die Praxis zu fokussieren und merke schnell, dass das für mich mit Schmecken nur zum Teil etwas zu tun hat. Es fühlt sich technisch an und wird meinem Schmecken nicht gerecht. Beim Lesen des Textes finde ich ihn langweilig und merke, dass von dem eigentlichen Schmeckerlebnis darin kaum etwas vorkommt.