

## Zweite Autogustografie

Citizen Scientist bei „Schmeck!“, 22.09.2019

Ausgewählte Dimension: Situation

Ausgewählte Situation: Restaurant-Besuch mit der Mutter (zu der ich im Gegensatz zu der Tante aus der 1. Autogustografie ein positives Verhältnis habe)

Raum	
Wo schmecke ich?	Griechisches Restaurant, hinterer Tisch für 4 Personen, am Fenster
Wie ist der Ort/ Umgebung beschaffen/ eingrichtet?	Das Restaurant ist vor allem in den Farben der griechischen Flagge (hellblau und weiß) gestaltet und erinnert. Die Tischdecken sind in weiß/schwarz/rot gehalten und erinnern in Form und Farben etwas an Essen, das gegrillt wird. Vor allem meine Speise (Koto Soulavki) ist sogar in einer Form gestaltet, die durchaus der der Tischdecke ähnelt (siehe angehangene Fotos)
Wie ist die Stimmung/ Atmosphäre dort?	Es wird ein griechisches Radio gespielt, in dem griechischsprachige Musik spielt. Auch wenn vermutlich kaum Gäste griechisch sprechen und die Rede-Teile, vermutlich Nachrichten, somit funktionslos sind, bleibt die das Radio permanent auf diesem Sender. Die Unverständlichkeit der Musik sorgt jedoch nicht für eine merkwürdige Atmosphäre, sondern stärkt eher die „Authentizität“ des Restaurants.
Wie sind das Licht und die Temperatur und welchen Einfluss könnten sie haben?	Raumtemperatur, normale Beleuchtung. Kein Einfluss festgestellt
Wie beeinflusst der Ort/die Umgebung das Schmecken?	die Authentizität des „exotischen“ Esserlebnisses eines griechisches Restaurants lässt meinem Gefühl nach bei mir die Speise besser schmecken
Gibt es andere Einflüsse (z.B. das Wetter, die eigene Stimmung) die relevant sein könnten?	Bilder an der Wand, die z.B. griechische Sehenswürdigkeiten oder Karten Griechenlands darstellen, erzeugen ebenfalls eine „griechische“ Atmosphäre. (und verhindern wahrscheinlich, dass das blau/weiß als bayerisch interpretiert wird – dies ist nicht ironisch gemeint, denn beim des Schreibens des Absatzes zu den griechischen Nationalfarben ist mir aufgefallen, dass mir während des Restaurant-Besuches nie in den Sinn kam, dies als bayerisches Restaurant zu verwechseln, vermutlich wegen der „griechischen Gestaltung“ des Restes.





Materialität	
Welche Dinge (Rezepte, Gegenstände, Zutaten, Kochgeräte, Besteck und andere Dinge) werden hierfür verwendet?	Es wird Messer und Gabel gegeben, obwohl man für unsere beider Speisen eigentlich nicht unbedingt ein Messer benötigen würde, da die Teile bereits klein geschnitten sind.
Was wird gegessen, was wurde geschmeckt?	Koto Souvlaki in meinem Fall, ein Schweinefleisch-Gyros im Falle meiner Mutter (der korrekte Gerichname ist mir entfallen).
Wie verhalten sich die Dinge und Menschen im Umfeld? Ermöglichen oder verhindern sie eine Aktivität?	Das Restaurant ist relativ leer obwohl Sonntag Mittag ist. Dass einer der Gäste den Kellner gebeten hat das Essen einzupacken, hat die Verunsicherung meiner Mutter, ob man in so einem „gehobenen“ Restaurant denn sich die Reste einpacken lassen dürfe, gemindert.



Zeit	
Wie lange dauert die Situation?	ca. eine Stunde
Welche Phasen der Situation gibt es (Planung, Einkauf, Zusammensuchen der Zutaten, Rezept lesen, Zubereitung, Kochen, Anrichten, Verspeisen, Aufräumen)? Wo finden diese statt?	<p>Die Entscheidung für das Restaurant wurde bereits letzte Woche getroffen und musste daher nicht heute getroffen werden. Somit verblieben als Phasen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Treffen am Treffpunkt</li> <li>2. Gang zum Restaurant mit Vorerwartung / Gespräch über Restaurantwahl</li> <li>3. Eintreffen, eigenständiges Platzauswahl</li> <li>4. Begrüßung Erhalt des Menüs durch den Kellner</li> <li>5. Auswahl der Speise</li> <li>6. Wartezeit</li> <li>7. Bestellung</li> <li>8. Wartezeit</li> <li>9. Servierung von Getränken und des Apéritifs (zwei Shots Usó)</li> <li>10. Wartezeit</li> <li>11. Servierung des (nicht bestellten, aufs Haus gehenden) Salates</li> <li>12. Essen des Salates</li> <li>13. kurze Wartezeit</li> <li>14. Servierung der Hauptspeise</li> <li>15. Verspeisen</li> <li>16. „Wartezeit“, die jedoch eher eine Socializing-Zeit ist, bis meine Mutter und ich uns entscheiden zu gehen.</li> <li>17. Bestellung der Rechnung beim Kellner</li> <li>18. Erhalt von Rechnung und Vorspeise</li> <li>19. Bezahlen</li> <li>20. Verlassen des Restaurants und Verabschiedung vom Kellner</li> </ol>
Wie lässt sich der Ablauf beschreiben? Wie lange dauern die einzelnen Schritte? Gibt es einen Anfang und ein Ende?	Gerade durch die Situation Restaurant haben alle Phasen sehr klare Anfangs- und Endzeiten. So kann nicht alleine mit dem Essen begonnen werden, da der Kellner Dinge zusammen serviert. Auch kann nicht zugleich der Salat mit der Hauptspeise gegessen werden, wie ich es etwa in der Mensa häufiger tue, da die Phasen/Gänge durch den Kellner genau getrennt werden.

Sozialität	
Mit wem schmecke ich?	mit meiner Mutter (und Hintergrund-Anwesenheit von Kellner und anderen Gästen)
Wie gestaltet sich unsere soziale Beziehung?	Beziehung ist positiv
Wie beeinflusst das Schmecken der Anderen mein eigenes Schmecken?	meine Mutter hat durch den Salat ein frühes Sättigungsgefühl gehabt. Doch war meine Reaktion nicht, dass ich in Form einer Spiegelung etwa auch ein Sättigungsgefühl erhielt. Im Gegenteil, die Aussicht, dass ich die Reste meiner Mutter essen konnte, erhöhte eher meinen Appetit, so als wolle mein Unterbewusstsein, dass ich noch mehr essen können muss, damit ich in den Genuss einer zweiten Speise komme.

Sozialität	
Wie beeinflussen Abwägungen bezüglich der Etikette das Essen und Schmecken?	Meine Mutter hatte eine gewisse Verunsicherung, ob man in so einem gehobenen Restaurant auch sich Essen einpacken lassen dürfe. Vermutlich hätte die Gehobenheit des Restaurants auch dazu geführt, dass man das Essen nicht so sehr mit anderen Leuten mit den anderen menschen teilt. Da meine Mutter und ich jedoch sehr ergänzende Vorlieben und Abneigungen haben, ist das Teilen für uns dennoch selbstverständlich. Dies hat womöglich auch Hintergründe in der chinesischen Esskultur, da dort ohnehin keine individuellen Speisen bestellt werden (meine Mutter ist Sino-Indonesierin): Ich mag keine Tomaten, sie keine Zwiebeln – beim Griechen wurde beides serviert, sodass ich ihr Tomaten gebe und sie mir die Zwiebeln.
Welche anderen Einflüsse hat die Anwesenheit anderer auf das Schmecken der/des Autors*in?	Die Gestaltung des Restaurants war schick, aber nicht unbedingt „gehoben. Die Preise sowie die (unbestellte) Servierung von Vor- und Nachspeise, sowie das sorgsame Ineinanderlegen von Besteck (siehe Bild), sowie die höheren Preise waren es, die ein Gefühl von Gehobenheit erzeugten.  Der Kellner machte beim Servieren der Usos einen Witz, dass dies stilles Wasser aufs Haus sei. Irritiert von der Servierung von Wasser in Shot-Glässchen nahmen wir beide einen Schluck und hatten ein relativ negatives Ekel-Gefühl, als wenn man etwas ausspucken müsste. Und das, obwohl wir beide an sich kein Problem mit Usos gehabt hätten und zumindest ich den auch gerne trinke – die „Überraschung“ führte jedoch zu dem eher negativem Gefühl.



## **Reflexionsteil**

### **1. Warum ihr euch für diese Dimension entschieden habt**

Ich habe das Gefühl, einen eher durchschnittlich guten Geschmackssinn zu haben, da ich etwa beim Kochen nicht so gut herauschmecken kann, wie viel von einem Gewürz noch dazugetan werden muss (im Vergleich zu anderen Leuten, mit denen ich gekocht habe). Dadurch waren andere, aufs Schmecken fokussierte Gustografien nicht mein Fall. Zudem achte ich glaube ich instinktiv mehr

auf die Situation/Sozialität, da ich festgestellt habe, dass dies die Punkte waren, die ich am ehesten noch in meiner ersten Autogustografie selbst beachtet habe.

**2. Was sich zu eurem ersten „unfokussierten“/„ungelenkten“ Autogustografien geändert hat**  
Durch den „Leitfaden“ habe ich auf viel mehr Dinge geachtet auf die ich bei der ersten gar nicht geachtet habe, wie z.B. die Raumgestaltung. Aspekte wie die Erzeugung von „Authentizität“ im Restaurant durch Raumdekoration und Musik wären mir ohne diesen Leitfaden vermutlich entgangen. Außerdem fällt mir auf, dass meine unfokussierte Autogustografie vollkommen anders gestaltet war, nämlich als eine chronologische Erzählung, die sich an den Phasen des Restaurant-Besuches orientierte. Diese strukturiertere Autogustografie war systematischer, durch die vollständige Berücksichtigung aller möglichen Aspekte ist es mir aber nicht möglich gewesen, eine auch nur annähernd chronologische oder narrative Textstruktur zu erstellen, weshalb ich mich für die tabellenartige Darstellungsform entschieden habe. Entscheidender Nachteil ist, dass so zusammengehörige Ereignisse tlw. an unterschiedlichen Stellen notiert werden (z.B. beschreibt der 3. Punkt bei Materialität und der 4. bei Sozialität dasselbe Ereignis).

**3. Stärken und Schwächen des Ansatzes sind bzw. für was sie den Blick öffnen und was sich damit nicht/nur schwer beobachten lässt**

- Ich weiß nicht so recht, wie ich Aspekte der anderen Gustografie-Dimensionen unterbringen soll, etwa wenn ich eine Kindheitsassoziation bei einem Essensaspekt habe.
- Es erscheint mir selbst mit einem Notizzettel fast unmöglich zu allen Bereichen während des Essens Notizen zu machen, da sich gerade das Essen mit einer anderen Personen dadurch auszeichnet, dass man sowohl an einem Gespräch teilnimmt als auch gerade isst. Mit der Erstellung von Notizen wäre ich bei insgesamt drei parallel zu bewältigenden Aufgaben. Gleichzeitig wären Dinge wie Videoaufnahmen bei Situationen wie dem Essen vermutlich nicht ohne weiteres möglich.
- Ein weiter eher methodischer Aspekt wäre, dass (im Vergleich zu meiner 1. Autogustografie) mir das Erstellen von Notizen leichter fiel, da ich mit meiner Mutter offen darüber Sprechen konnte, wofür ich mir die Notizen machen. Mit der „negativen Tante“ war dies nicht der Fall, da ich ihr nicht sagen konnte, dass mich der Einfluss meiner negativen Beziehung zu ihr auf mein Essen interessiert hat. Dies könnte zu einem methodischen Bias führen, dass Notizen von Gustografien in „positiven“ sozialen Situationen ausführlicher und besser sind als Notizen von Gustografien in negativen Situationen.