



**SCHMECK!**

# **EXPERIMENTE FÜR DIE SINNE**

**Partizipative Ausstellung vom  
30. September bis zum 18 Oktober 2020  
im Museum für Naturkunde Berlin**

# SCHMECK!

*Konzept: Michael Guggenheim und Jan-Peter Voß*

*Konzept-Mitarbeit: Nora Rigamonti*

*Assistenz: Aline Haulsen, Max Söding*

*Gestaltung und Technik: Luise Wilhelm und Sascha Schneider,  
Kollegen 2,3 Bureau für  
Kulturangelegenheiten;  
Larissa Siemon und Alexander Naumann*

*Mit Dank an alle Mitforschenden im  
Projekt "Schmeck!", TU Berlin*

*Die Ausstellung ist Teil des vom Präsidium der  
TU Berlin geförderten Citizen Science Projekts  
"Schmeck! Praxis und Ästhetik des Essens in der  
Gestaltung einer nachhaltigen Ernährungswende"  
unter Leitung von Jan-Peter Voß und Nina Langen*

## EXPERIMENTE FÜR DIE SINNE

Partizipative Ausstellung vom  
30. September bis zum 18. Oktober 2020  
im Museum für Naturkunde, Berlin

Schmeck! – Worum geht es hier?

5

Experiment 1: An was denkst Du?

8

Experiment 2: Wer bist du?

10

Experiment 3: Was willst Du und was weißt Du?

12

Experiment 4: Was erwartest du?

14

Experiment 5: Was hörst Du?

16

Experiment 6: Wie richtest du Dein Gericht an?

18



## **SCHMECK!** *WORUM GEHT ES HIER?*

In einer Serie von sechs Experimenten probieren die Teilnehmenden an der Ausstellung aus, wie verschiedene Elemente das Schmecken beeinflussen. Dazu wählen sie verschiedene Zutaten und begleitende Übungen, Informationen und Werkzeuge aus. In der letzten Phase kombinieren sie alle vorher getesteten und ausgewählten Varianten miteinander zu einer neuen Schmeck-Situation. So können sie erfahren, wie sich ihr Schmecken verändern kann und wie sie es selbst gestalten können.

### **SCHMECK-EXPERIMENTE**

In den Schmeck-Experimenten geht es darum, zu erkunden, wie wir schmecken. Was beeinflusst unser Schmecken? Wie können wir anders schmecken, wenn wir die Situation verändern, in der wir essen? Oft nehmen wir Essen als fertiges Gericht zu uns; wenn wir selbst kochen, dann konzentrieren wir uns auf die Zutaten und deren Komposition. Tatsächlich ist Schmecken aber mehr: Das sinnliche Erleben beim Essen ist abhängig von dem Zusammenspiel sehr verschiedener Elemente.

In der Praxis findet Schmecken immer in konkreten Situationen statt. So ist unsere Wahrnehmung nicht immer die gleiche, sie basiert darauf, in welcher körperlichen Verfassung und Stimmung wir sind, an was wir denken, was wir erwarten, was wir um uns herum noch wahrnehmen, was wir über die Speise wissen, was sie für uns bedeutet, woran sie uns erinnert. Zudem kommt es darauf an, wie wir die Speise zu uns nehmen, etwa vorsichtig knabbernd oder gierig schlingend, mit Ess-Stäbchen oder den Fingern, in welcher Form und Reihenfolge, draußen in der Kälte oder auf dem weichen Sofa.

Die Ausstellung präsentiert eine in einzelne Elemente zerlegte Schmeck-Situation. Für einige ausgewählte Elemente bietet sie die Möglichkeit, auszuprobieren, was mit dem Schmecken passiert, wenn diese Elemente

verändert werden. Über eine Reihe von Experimenten können die Teilnehmenden so ihre eigene Schmeck-Situation gestalten und erfahren, wie komplex unser Schmecken eigentlich ist. Einerseits hilft das zu verstehen, warum sich Schmeck-Erlebnisse nicht leicht reproduzieren lassen, warum beispielsweise der Wein im Urlaub oder die Pommes frites im Schwimmbad anders schmecken als Zuhause vor dem Bildschirm. Es zeigt, wie empfindlich und fragil unser Schmecken ist. Gleichzeitig trägt diese Erfahrung jedoch auch dazu bei, zu erkennen, dass wir mit kleinen Experimenten unsere Wahrnehmung des Schmeckens deutlich verändern können – und wie gestaltbar im Grunde unser Schmecken ist. Dadurch ergeben sich ganz neue Möglichkeiten sowohl für das Schmecken als auch für das Kochen: Statt der Gestaltung und des Erlebens eines Gerichts geht es um die Gestaltung und das Erleben einer Schmeck-Situation.

## ZUM WEITERMACHEN

1. **Begebe dich auf die Suche nach besonderen Schmeck-Situationen und analysiere, welche verschiedenen Elemente dort auf welche Weise zusammenspielen (etwa Tomatensaft im Flugzeug, Döner Kebab nach dem Club, Austern und Sekt auf einem Empfang).**
2. **Versuche in einer Filmszene, in der eine Person etwas isst, zu verstehen, aus welchen verschiedenen Elementen sich dieses Geschmackserlebnis zusammensetzt.**

## ZUM WEITERLESEN

- Hennion, A. (2004). Pragmatics of taste. In Jacobs, M. D. & Weiss Hanrahan, N. (Hrsg.), *The Blackwell companion to the sociology of culture*, 131–144. Malden, USA: Blackwell Publishing.
- Teil, G. & Hennion, A. (2004). Discovering quality or performing taste? A sociology of the amateur. In Harvey, M., McMeekin, A. & Warde, A. (Hrsg.), *Qualities of food*, 19-37. Manchester & New York: Manchester University Press.
- Spence, C. (2015). Multisensory Flavor Perception. In *Cell*, 161(1), 24-35.
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics - the new science of eating*. New York, USA: Viking.
- Spackman, C., & Lahne, J. (2019). Sensory labor: considering the work of taste in the food system. In *Food, Culture & Society*, 22(2), 142-151.
- Lahne, J., Trubek, A. B. & Pelchat, M.L. (2014). Consumer sensory perception of cheese depends on context: A study using comment analysis and linear mixed models. In *Food Quality and Preference*, 32(C), 184-197.
- Voß, J.-P. & Guggenheim, M. (2019). Making Taste Public: Industrialized Orders of Sensing and the Democratic Potential of Experimental Eating. In *Politics and Governance*, 7(4), 224-236.



## EXPERIMENT 1 AN WAS DENKST DU?

In dieser Phase wählen die Teilnehmenden zwei Zutaten aus und notieren, woran sie der Geschmack erinnert. Durch die spezifische Verarbeitung und Zubereitung der Zutaten wird ihre Identifizierung erschwert; so können sich die Teilnehmenden ganz auf das unmittelbare sinnliche Erleben konzentrieren und beschreiben, welche Gedanken, Erinnerungen oder Gefühle ihnen dabei durch den Kopf gehen. Die Idee besteht darin, Schmeck-Erinnerungen tatsächlich vom Geruch und Geschmack ausgehend hervorzurufen und nicht vom Aussehen oder Namen der Speise.

### SCHMECKEN UND ERINNERUNG

Welchen Einfluss haben Erinnerungen und Assoziationen auf unser Schmecken? Wir vergleichen das, was wir jetzt schmecken, oftmals mit dem, was wir zu einem anderen Zeitpunkt schon einmal geschmeckt haben – und unwillkürlich steigt das wieder auf, was wir dabei erlebt haben und wie wir uns dabei gefühlt haben. Ob wir eine Zutat gern oder ungern haben, ob uns ein Gericht als ungenießbar oder appetitlich erscheint, basiert auf unseren bisherigen, erinnerten Schmeck-Erfahrungen. Neben Erinnerungen, etwa an Gerüche oder Geräusche beim Essen, sind Erinnerungen an Situationen, Orte oder Menschen in der Vergangenheit von Bedeutung. Es gibt kein neutrales Schmecken von etwas, das unabhängig von unseren Erinnerungen wäre und dem, was diese Erinnerungen in eine konkrete Schmeck-Situation hineinbringen. Die Bedeutung unserer Erinnerungen zeigt auch, dass Schmecken eine Erfahrung unseres ganzen Körpers ist, die sogar schon vor dem eigentlichen Schmecken einsetzt. Wir können etwas schmecken, sobald wir es sehen oder von dem wir uns auch nur gedanklich vorstellen, dass wir es essen. Dieses Schmecken durch Erinnerungen kann nicht nur in Mund und Nase, sondern auch in Hals und Magen stattfinden – etwa dann, wenn wir uns an etwas erinnern, das uns Wohlig- oder Übelkeit empfinden lässt.

### ZUM WEITERMACHEN

1. Schreibe eine Woche lang auf, woran du dich erinnerst, wenn du eine sehr (un-)gewöhnliche Zutat oder ein (un-)gewöhnliches Gericht isst.
2. Versuche eine Text- oder Filmsequenz zu finden, in denen sich eine Person an vergangene Gerüche, Geräusche oder Situationen, Orte oder andere Menschen beim Essen einer Zutat oder eines Gerichts erinnert und diese beschreibt.

### ZUM WEITERLESEN

- Barlösius, E. (1999). Soziologie des Essens. Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim, DE: Juventa.
- Barthes, R. (2013 [1961]). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In Counihan, C. & Van Esterik, P. (Hrsg.), Food and culture: A reader, 28-35. Abingdon, UK: Routledge.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. In Social Science Information, 27(2), 275-292.
- Proust, M. (1979). Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. In Swanns Welt, 63–67. Frankfurt a. M., DE: Suhrkamp.
- Stano, S. (2015). Semiotics of Food. In International Handbook of Semiotics, 647-671. Dordrecht, NL: Springer.
- Sutton, D. E. (2001). Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory. Oxford, UK: Berg Publisher.
- Korsmeyer, C. & Sutton, D. (2011). The sensory experience of food. In Food, Culture & Society, 14(4), 461-475.



## EXPERIMENT 2

### WER BIST DU?

In dieser Phase probieren die Teilnehmenden eine weitere Zutat als wären sie ein anderes Wesen mit einem ganz anderen Körper. Da wir nicht wirklich einen anderen Körper annehmen können, beschränkt sich das Experiment darauf, sich vorzustellen, einen anderen Körper zu haben und sich der Speise dementsprechend anzunähern und zu sich zu nehmen – und infolgedessen, auf andere Weise zu essen. Das Experiment soll erkunden, inwiefern sich dadurch das Schmecken selbst verändert.

#### SCHMECKEN UND KÖRPER

Beim Essen nehmen wir etwas von der Welt um uns herum in uns auf. Das kann auf ganz unterschiedliche Weise geschehen. Wir können zaghaft und tastend knabbern, neugierig mit den Lippen und der Zunge untersuchen, was wir zu uns nehmen, wir können kraftvoll zubeißen oder gierig schlucken. So können wir unseren Körper auf ganz unterschiedliche Weise zu der Speise in Beziehung setzen. Wir bewegen uns jeweils anders darauf zu, nehmen auf andere Weise Kontakt auf, bewegen und zerkleinern das Essen anders im Mund und schlucken anders. Das verschafft uns jeweils andere Möglichkeiten, das Essen sinnlich wahrzunehmen. Schmecken ist also nicht etwas Passives, das uns widerfährt, wenn wir mit einer Speise in Berührung kommen – sondern es ist etwas, das wir aktiv tun, indem wir uns mit unserem Körper darauf zu bewegen, ausgehend von einer verinnerlichten Vorstellung davon, wer oder was wir sind, und was wir vom Essen wollen. Hier experimentieren wir damit, indem wir uns in den Körper eines anderen Wesens hineinversetzen. Aber wir können allerdings auch einfach unsere eigene Körperhaltung beim Essen verändern, etwa indem wir während des Gehens essen oder im Liegen, oder wenn wir nur eine Hand verwenden oder versuchen, ohne Backenzähne zu essen.

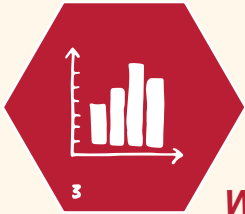
#### ZUM WEITERMACHEN

1. Versuche so zu essen, als wärest du dein Lieblingstier oder eine Figur aus einem Märchen.
2. Versuche dir vorzustellen, du wärest ein Baby oder ein Greis und esse so.
3. Probiere, ein und dieselbe Speise in unterschiedlichsten Körperhaltungen zu dir zu nehmen.

#### ZUM WEITERLESEN

Dewey, J. (1896). The Reflex Arc Concept in Psychology. In *Psychological Review*, 3(4), 357–370.

Merleau-Ponty, M. (1966 [1945]). *Phänomenologie der Wahrnehmung* (R. Böhm, Übers.). Berlin, DE: De Gruyter.



## EXPERIMENT 3 WAS WILLST DU / WAS WEISST DU?

In dieser Phase können die Teilnehmenden zwischen unterschiedlichen Orientierungen wählen, mit denen sie an das Essen herangehen: 1. Essen ist Politisch, 2. Essen ist Genuss, 3. Essen ist Gesundheit. Dazu passend, erhalten sie Informationen zu der angebotenen Zutat. Die Frage ist, wie sich das Schmecken verändert, wenn sie unterschiedliche Orientierungen an das Essen anlegen und verschiedene Informationen aufnehmen, die dann jeweils relevant werden.

### SCHMECKEN UND WISSEN

Essen und Schmecken kann mit ganz unterschiedlichen Bedeutungen aufgeladen sein. Je nach Situation können wir das Essen aus einem bestimmten Blickwinkel oder in einer besonderen Rahmung wahrnehmen. Wir können uns für spezifische Aspekte des Essens interessieren und Verschiedenes für wichtig erachten. Dementsprechend sind wir auch für unterschiedliche Informationen empfänglich, die dann jeweils besondere Relevanz gewinnen. So können wir für die gleiche Speise zu ganz unterschiedlichen Bewertungen kommen – und das wirkt sich auch auf das Schmecken aus.

Oft sind bestimmte Rahmungen und Informationen durch das Umfeld vorgegeben, in dem wir essen – durch kulturelle oder familiäre Zusammenhänge, Freund\*innenkreis oder den speziellen Anlass, zu dem ein Essen stattfindet. In der öffentlichen Debatte ringen verschiedene Rahmungen und entsprechende Informationen um Dominanz. Verschiedene Expert\*innen und Werbeprofis versuchen ihre jeweiligen Rahmungen stark zu machen. Hier experimentieren wir damit, was mit dem Schmecken geschieht, wenn wir uns an verschiedenen Rahmungen orientieren und dazu passende Informationen aufnehmen.

### ZUM WEITERMACHEN

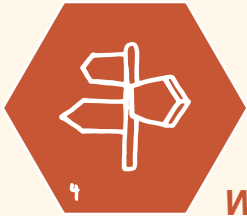
1. Entscheide dich einmal am Tag für eine der drei vorgeschlagenen Orientierungen, die du beim Essen einnehmen willst. Notiere, was du in dieser Hinsicht über die Zutat weißt, was du schmeckst und wie es dir dabei geht. Recherchiere dann, welche Informationen du findest, wenn du die anderen Orientierungen wählst und probiere die Zutat erneut mit diesem neuen Wissen.
2. Finde weitere Orientierungen und probiere das Gleiche damit aus, beispielsweise “Essen ist Treibstoff für den Körper”, “Essen ist Ökologie”, “Essen hat seinen Preis”, “Essen kostet Zeit”, “Essen ist Kunst”.

### ZUM WEITERLESEN

Dewey, J. (1896). The reflex arc concept in psychology. In *Psychological Review*, 3(4), 357-370.

Dewey, J. (1938). *Logic - The Theory of Inquiry*. New York, USA: Henry Holt and Company.

Goffman, E. (1974). *Rahmen-Analyse: Ein Versuch über die Organisation von Alltagserfahrungen*. Frankfurt a.M., DE: Suhrkamp.



## EXPERIMENT 4 WAS ERWARTEST DU?

In dieser Phase experimentieren die Teilnehmenden mit unterschiedlichen Erwartungen zu möglichen Folgen des Essens: „Was passiert, wenn ich dieses oder jenes esse?“ Beim Probieren von zwei unbekanntem Zutaten wird einerseits von der Erwartung ausgegangen, dass diese gesund oder ungesund seien sowie andererseits von der Erwartung, dass der Verzehr mit sozialer Anerkennung oder Ächtung belegt ist. Dadurch, dass dieselbe unbekanntem Zutat in verschiedenen Erwartungshaltungen getestet wird, können überraschende Erfahrungen gemacht werden, auf welche Weise sich dadurch das Schmecken verändert.

### SCHMECKEN UND ERWARTUNG

Wir essen nie, ohne uns schon vorher darauf einzustellen, was wir essen werden. Neben allgemeinen Orientierungen und Deutungsrahmen sind es auch ganz konkrete Erwartungen über die Folgen, die es hat, wenn wir etwas zu uns nehmen. Welchen Einfluss hat das auf meine Gesundheit? Wie beurteilen mich andere, wenn ich das esse? Die tatsächlichen Folgen entstehen erst, wenn wir wirklich essen. Aber wir bilden vorab schon als Vorurteile bestimmte Erwartungen, die bestimmen, wie wir daraufhin an das Essen herangehen, etwa eher zurückhaltend oder entschlossen. Abhängig von der Erwartung, die wir mit bestimmten Speisen und ihrem Einfluß auf unseren Körper und unseren sozialen Status verbinden, kann unser Schmecken variieren und sich verändern. Erwartungen sind besonders prägend für beiläufiges, routiniertes Essen und Schmecken. Mit dem Angebot von unbekanntem Speisen wie auch mit dem bewussten Spiel mit Erwartungen versuchen wir hier, sowohl bestehende Vorurteile in Bewegung zu bringen als auch das daraus resultierende, gewohnheitsmäßige Schmecken.

### ZUM WEITERMACHEN

1. Versuche bei Speisen, bei denen du weißt, was du zu erwarten hast, deine Vorurteile für einen Moment aufzugeben und eine andere, gegenläufige Erwartung einzunehmen. Dann prüfe, inwieweit das dein Schmecken verändert.
2. Begebe dich in Situationen, in denen du nicht weißt, was du erwarten sollst. Iss etwas, das du nicht kennst oder iss etwas in einem sozialen Kontext, in dem du nicht weißt, wie es dort wahrgenommen wird.

### ZUM WEITERLESEN

Spoerri, D. (1972). Palindromisches Diner, Arm-Reich-Essen. Siehe u.a.: Borchhardt-Birbaumer, B. (2010, 28. August). Daniel Spoerri - „Es geht mir um ein in-Frage-Stellung“. Wien, AT: Wiener Zeitung. [https://www.wienerzeitung.at/nachrichten/reflexionen/zeitgenossen/39231\\_Daniel-Spoerri.html?em\\_cnt\\_page=2](https://www.wienerzeitung.at/nachrichten/reflexionen/zeitgenossen/39231_Daniel-Spoerri.html?em_cnt_page=2).

Woods, A. T., Lloyd, D. M., Kuenzel, J., Poliakoff, E., Dijksterhuis, G. B., & Thomas, A. (2011). Expected taste intensity affects response to sweet drinks in primary taste cortex. In *Neuroreport*, 22(8), 365-369.

Van Doorn, G., Woods, A., Levitan, C. A., Wan, X., Velasco, C., Bernal-Torres, C., & Spence, C. (2017). Does the shape of a cup influence coffee taste expectations? A cross-cultural, online study. In *Food Quality and Preference*, 56, 201-211.

Velasco, C., Michel, C., Youssef, J., Gamez, X., Cheok, A. D., & Spence, C. (2016). Colour–taste correspondences: Designing food experiences to meet expectations or to surprise. In *International Journal of Food Design*, 1(2), 83-102.





## EXPERIMENT 5 WAS HÖRST DU?

In dieser Phase probieren Teilnehmende eine Zutat in verschiedenen sich abwechselnden Geräuschkulissen, etwa Stadtlärm, Meeresrauschen, Heavy Metal oder klassische Musik. Es geht darum zu prüfen, wie sich das Schmecken ein und derselben Speise bei diesen unterschiedlichen Geräuschen verändert.

### SCHMECKEN UND ATMOSPHERE

In westlichen kulturellen Zusammenhängen dominiert ein Modell der fünf Sinne, das einzelne Organe isoliert (Augen, Ohren, Nase, Mund und Hände). Dies vernachlässigt, dass sich in der sinnlichen Wahrnehmung viele Elemente wechselseitig beeinflussen und zu einem „synästhetischen“ Gesamtempfinden vermischen. Unser Schmecken ist daher auch immer davon beeinflusst, was wir sonst noch wahrnehmen. Ebenso wie unsere Erinnerungen, Körper, Rahmungen und Erwartungen sind Atmosphären Teil des Essens und Schmeckens: Wir essen immer an konkreten Orten und in einer spezifischen Atmosphäre, in der Gerüche, Geräusche, die Nähe anderer Menschen, Temperatur, Licht, Wind, Architektur, Landschaft und Vieles mehr miteinander verwoben sind. Aus diesem Grund stehen Atmosphären auch zunehmend im Zentrum von Restaurant-Design und Marketingstrategien für Lebensmittel. Für dieses Experiment greifen wir Geräusche beispielhaft heraus, um ein Element der umfassenderen Atmosphäre beim Essen zu variieren. Inwiefern können Geräusche in einem bestimmten Rhythmus und einer bestimmten Lautstärke unser Schmecken beeinflussen? Erzeugen bestimmte Geräusche positivere Schmeck-Erlebnisse als andere?

### ZUM WEITERMACHEN

1. Wähle zu Hause vor dem Essen bewusst eine Musik- oder eine Geräuschaufnahme aus, die du gewöhnlich nicht während des Essens hörst. Esse daraufhin dein Gericht und notiere dein Schmeck-Erfahrungen.
2. Wenn du außer Haus isst: Was hörst du? Inwiefern beeinflusst das dein Schmecken? Notiere auch hier deine Erfahrung.

### ZUM WEITERLESEN

Blumenthal, H. (2007). Sound of the sea. Siehe u.a.: (1) Sensory Experiences. (2019, 14. Juni). The Sound of the Sea: Heston Blumenthal [Audio]. Sensory Experiences - Sensory Marketing Agency. <https://www.sensoryexperiences.co.uk/the-sound-of-the-sea-heston-blumenthal>. (2) Olive magazine. (2015, 2. Februar). olive exclusive: Heston Blumenthal – „Sound and food“ [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=w-oXtGfIEuc>.

Spence, C. & Piqueras-Fiszman, B. (2014). The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining, 183-248. Chichester, West Sussex, UK: Wiley-Blackwell.

Spence, C., & Gallace, A. (2011). Multisensory design: Reaching out to touch the consumer. In *Psychology & Marketing*, 28(3), 267-308.



## EXPERIMENT 6 WIE RICHTEST DU DEIN GERICHT AN?

In dem letzten Schritt unserer Serie von Schmeck-Experimenten geht es um die Zusammenführung der verschiedenen Elemente, die in den vorangehenden Experimenten getestet wurden: Die mitgenommenen Zutaten sowie die Verkostungsnotizen zu Erinnerungen, Entscheidungen für bestimmte Körperhaltungen, Orientierungen, Erwartungen und Geräusche werden miteinander kombiniert und auf einer Unterlage angerichtet, zusammen mit der Entscheidung, ob mit einem Besteck oder mit den Fingern gegessen wird. Abschließend erhält das Gericht einen Titel und wird fotografiert. Schließlich entscheiden die Teilnehmenden, ob sie ihre Komposition allein oder in Gesellschaft essen möchten. So erlebt jede\*r Teilnehmende zum Abschluss ihre oder seine eigene Schmeck-Situation, zusammengestellt aus den vorher experimentell erkundeten Elementen.

### SCHMECKEN UND (RE-)KOMPOSITION

Eine Grundidee der Ausstellung ist, die Komplexität des Schmeckens zu erkunden. Dafür wird eine Schmeck-Situation in einzelne Elemente zerlegt, um damit experimentell zu "spielen". Wir haben Elemente ausgewählt, die beim gewöhnlichen Kochen im Alltag nicht im Mittelpunkt stehen. Damit möchten wir erfahrbar machen, wie sich Schmeck-Erlebnisse verändern, wenn einzelne Elemente variiert werden – und wie sich Schmecken dadurch gestalten lässt.

In dieser letzten Phase kommen zunächst weitere Elemente hinzu: Es gilt, eine Unterlage (Teller oder Pflanzenblatt) und ein Besteck oder die eigenen Finger auszuwählen. Darauf folgt der Übergang von dem Auseinandernehmen der Schmeck-Situation in einzelne Elemente zum Wieder-Zusammenfügen: Wie wirken die Elemente zusammen, wenn sie auf bestimmte Weise kombiniert werden? Hier geht es um das Arrangement der Zutaten auf der ausgewählten Unterlage – das kommt dem alltäglichen Kochen noch am nächsten –, jedoch auch um die Kombination

der in den Experimenten zum Vorschein gebrachten Erinnerungen, Orientierungen, Erwartungen, einem Körpergefühl, einer Geräuschkulisse und den Werkzeugen zur Anrichtung und Aufnahme des selbst gestalteten Gerichts. Mit der Erfindung eines Titels für die Gesamtkomposition wird dem Ganzen zusätzlich noch ein Wort hinzugefügt, das die einzelnen Elemente verbindet und ihrer spezifischen Kombination einen Sinn gibt.

Das abschließende Experiment besteht darin, das selbst komponierte Gericht in der selbst komponierten Schmeck-Situation zu sich zu nehmen, es zu essen – und den Schmeck-Effekt zu erleben, der aus dem Zusammenspiel der Elemente resultiert.

Hier bieten wir noch ein äußerst zentrales Element unseres Schmeckens zur Variation an, das bisher noch nicht getestet wurde – nämlich, ob wir alleine essen oder in Gesellschaft mit anderen Personen. Hier gibt es nun die Möglichkeit, zum Abschluss noch zu erkunden, welchen Einfluss es auf das Schmecken hat, wenn wir dabei in Interaktion mit anderen stehen.

## ZUM WEITERMACHEN

1.

Für die Untersuchung der Bedeutung des Sozialen für unser Schmecken probiere Folgendes aus:

- Iss und schmecke allein, nur für dich selbst.
- Wenn du außer Haus isst: Untersuche, ob sich dein Schmecken verändert, wenn Passant\*innen dir beim Essen zuschauen können.
- Iss mit einer anderen Person und beobachtet euch dabei.  
Iss mit einer anderen Person und tauscht euch währenddessen zu eurem subjektiven Erleben des Essens aus, versucht Worte oder Gesten hierfür zu finden.
- Iss ein Gericht mit einer anderen Person und einige dich mit ihr auf eine Bewertung auf einer Skala von 1-10, für die ihr zuvor gemeinsam Kriterien entwickelt.

2.

Für die Untersuchung der Bedeutung verschiedener situativer Kontexte, probiere Folgendes aus:

- Überlege dir zusätzliche Geschmacks-Experimente, mit weiteren Elementen des Schmeckens, die in der Ausstellung nicht thematisiert werden.
- Koche interpretativ und kreiere ausgehend von einem bestimmten Thema oder Begriff eine Schmeck-Situation.