



FOTOS: MUSEUM MÜHLERAMA, MÜHLE TIEFENBRUNNEN, DOMINIC BÜTTNER

Blind dem Geschmack vertrauen

Geschmack und Gerüche nehmen viele Menschen kaum mehr bewusst wahr. Eine Sonderausstellung im Mühlerama Tiefenbrunnen in Zürich widmet sich diesem Manko. Ausgerüstet mit Augenbinde und iPod am Ohr tastet sich das Publikum einem sinnlichen Rundgang entlang, bei dem es für einmal nichts zu sehen gibt.

von Eva Rosenfelder*

Im «Mühlerama» auf dem Areal der Mühle Tiefenbrunnen ist eine Sonderausstellung dem Thema Geschmack gewidmet. Auf dem einstündigen Rundgang erfahren die Besucher die einzelnen Stationen mit Tischsets, die ihnen zeigen, wo sie verweilen sollen. Jeder Posten birgt neue Überraschungen für Mund, Nase, Ohren oder Hände. Verschiedene Aromen steigen einem in die Nase, man kann Flüssigkeiten testen und die Zähne erkunden die Konsistenz von Speisen. Mit den Händen lässt sich ein Kochbuch in Blindenschrift ertasten, Mehl auf einer sprechenden Waage abwägen und ein gefüllter Einkaufskorb aus dem Supermarkt erforschen. «Indem die Besucher blind durch die Ausstellung gehen, findet schon eine starke Sensibilisierung statt, da wir normalerweise 80 Prozent unserer Informationen über das Auge aufnehmen. Das Sinnliche und das bewusste Wahrnehmen wird hier hervorgehoben», sagt die Ausstellungsleiterin Franziska Rüttimann.

Was für die einen der Schwartenmagen – ist für andere das Filet

Über den Kopfhörer schildern Personen aus ganz unterschiedlicher Perspektive, was Geschmack für sie bedeutet: Der Spitzenkoch erzählt, wie er mit Vorliebe immer wieder neue Geschmackserlebnisse aus frischen, regionalen Lebensmitteln

kreiert. Anders der Mikrobiologe, er weiss, wie mit synthetisch hergestellten Aromen die Natur imitiert wird, und wie die Lebensmittelindustrie dem Gaumen zu schmeicheln versteht. Die Sensorikerin (Sensorik: Fachgebiet der Lebensmittelanalyse) erklärt die Vielseitigkeit von Geschmackseindrücken, welche die Wahrnehmungen süss, sauer, salzig und bitter bei Weitem übersteigen. Dass die Vorliebe für einen bestimmten Geschmack auch an die soziale Schicht gebunden ist, erfährt man vom Historiker: Geliebt wird, was man bezahlen kann – was für die einen der Schwartenmagen, ist für andere das Filet.

Man ist, was man isst

Auf dem Rundgang streift man hin und wieder unverhofft einen anderen Besucher, der in der Gegenrichtung unterwegs ist. Die «Blindheit» weckt alle anderen Sinne und die Eindrücke, die man über den Mund aufnimmt, wirken stark. Wer sich darauf versteht, Leckerer auf den Teller zu zaubern, geniesst grosse Wertschätzung. Dennoch, die meisten von uns kochen immer seltener selbst. Sie überlassen es der Lebensmittelindustrie, die uns aus Rohmaterial, Aromen, Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren und Konservierungsmitteln immer wieder neue Fertiggerichte beschert. Eine Broccolisuppe aus dem Beutel beispielsweise enthält gerade einmal 4 Prozent

Broccoli, wie aus den klein gedruckten Inhaltsangaben hervorgeht. Wehmütig denkt dabei mancher an die währschafte Gemüsesuppen von früher. Doch wer nimmt sich heute noch die Zeit, alle Zutaten für eine Suppe selbst zuzubereiten? Solche Überlegungen der Besucher sind ganz im Sinn von Franziska Rüttimann: «Wir wollen mit der Ausstellung aufrütteln und darauf hinweisen, was wir uns einverleiben. Denn schliesslich sind wir ja auch, was wir essen.»

Glacé aus Pflanzenfett mit Rahmaroma

Bei der industriellen Verarbeitung verlieren Lebensmittel ihr natürliches Aroma. Deshalb stellen Mikrobiologen nach dem Vorbild der Natur Aromastoffe her, die den Lebensmitteln zugefügt werden. Ohne diese Stoffe wäre Industriehaltung ungeniessbar. Ethische Fragen stehen im Raum: Ist es sinnvoll, Glacé aus Pflanzenfett herzu-

stellen und dann Rahmaroma beizufügen, weil es billiger und länger haltbar ist? Wie kommt es, dass Kinder nur noch auf starke Geschmacksreize reagieren und deshalb Ananas aus der Dose besser mögen als frische Ananas?

Recht auf Genuss

Im Gegenzug zum Einheitsgeschmack aus der Retorte bemüht sich die Organisation Slow Food, Menschen wieder auf den Geschmack von nachhaltig und nicht industriell produzierten Lebensmitteln zu bringen. Davon berichtet der Ökogourmet den Besuchern, der «Recht auf Genuss» fordert. Die Konsumenten sollen wählen können zwischen industriell und handwerklich produzierten Lebensmitteln. Dass Geschmack viel mehr ist als Geschmacksache, macht das blinde Erleben dieser Ausstellung deutlich. Gleichzeitig können sich die Besucher auch in die Welt von sehbehinderten Menschen einfühlen. Da gibt es viel Selbstverständli-

ches zu hinterfragen. Und wenn die Besucher die Augenbinde wieder abnehmen, sind die Augen tatsächlich offen – für neue Perspektiven ...

*Eva Rosenfelder ist freischaffende Journalistin. Sie lebt in Winterthur.



Geschmack – Eine Ausstellung für Mund, Nase, Ohr und Hand
Dauer der Ausstellung: bis 31. Oktober 2010 (für Besucher ab 14 Jahren geeignet)

Adresse: Muehlerama, Seefeldstrasse 231, 8008 Zürich, Internet: www.muehlerama.ch

Öffnungszeiten: Di–Sa 14–17 Uhr, So 10–17 Uhr (vom 19. Juli bis 8. August ist das Museum geschlossen)