

## **Degustieren wie ein Profi - oder probieren, studieren und memorieren - neugierig wie ein Kind?**

**Kinder nehmen Geschmackseindrücke  
weitaus besser auf als Erwachsene.**

Kinder haben doppelt so viele Geschmacksknospen, Papillen, wie Erwachsene. Mit zunehmendem Alter nehmen die Geschmacksknospen ab und im Alter von ca. 40 Jahren sind nur noch die Hälfte davon, etwa 5.000, übrig. Kinder sind daher geschmacklich weit weniger festgelegt, wie gut meinende Erwachsene glauben wollen. Zunehmende Einfalt ist eine von gesellschaftlichen Zwängen und Vorurteilen geleitete Beeinflussung. Fastfood, McDonald und irrwitzig ungesunde Süßigkeiten lassen grüßen. Nebenbei: nicht alle Süßigkeiten sind ungesund.

**Unser Geschmackssinn ist  
ständig Ziel und Opfer von Verführern.**

Es sind die Attacken der Werbepsychologie, die fragt, wie Achtsamkeit, Wachsamkeit und kritisches Verbraucher Bewusstsein ausgetrickst werden können. Werbepsychologie ist ein instrumentalisiertem schmaler Ausschnitt, ein Teilgebiet der Psychologie, den man auch als Schwerpunkt im Rahmen der Betriebswirtschaft studieren kann. Betriebswirtschaft setzt Standards und Normen, die wir alle gedankenlos, d. h. suggestiv, hinnehmen:

**Quadratisch – Praktisch – Gut  
- und schon hat man Schokolade im Hirn.**

Degustieren kann man inzwischen auch studieren. Es gibt Lehrstühle für Geschmackserziehung. Zum Beispiel in Mailand mit Claudio Peri, Professor für Lebensmitteltechnologie. Er entwickelt sogenannte Geschmackspanele für Olivenöle aus neuen Industrie konformen Oliven-Züchtungen. Er verfolgt das Ziel, Olivenöle aus vollkommen unreifen Oliven zu vermarkten, die Zunge und Gaumen ohne „Erziehung“ freiwillig nicht akzeptieren würden...

**das alles fällt unter Trick 17 mit Anschleichen und Selbstüberlistung.  
über Geschmack lässt sich nicht streiten - aber man kann ihn manipulieren.**

Geschmack prägt und erinnert uns – an Urlaub, an zu Hause, an Oma, Weihnachten, Schulzeit, an Kindheit, böhmische Knödel, badische Küche und so weiter und so fort. Geschmack hat etwas mit sozialem Gedächtnis zu tun. Der Geschmackssinn, der eng mit dem Geruch zusammenhängt, hat seinen Sitz im ältesten Teil des menschlichen Gehirns, dem Gehirnstamm. Geschmack ist ein Erinnerungsträger und gehört evolutionär zu den frühesten Sinnen in der Menschheitsentwicklung.

**Aristoteles, später Jean Jaques Rousseau, brachten es auf den Punkt:  
„Es ist nichts im Verstande, was nicht zuvor in den Sinne war“**

Zum professionellem Degustieren von Speiseölen wird **k e i n** Brot gereicht. Denn Brot neutralisiert und man kann den Geschmack und die Qualität des Öls nicht wirklich erkunden. Brot würde ein Kratzen des Öls im Abgang überdecken, es würde Bitterstoffe oder andere unangenehme Begleitstoffe verdecken. - Brot und Öl ist bereits ein Menü – Basta.

## Wie aber verkoste ich richtig?

Das Öl wandert allein und gemächlich über die gesamte Zunge von rechts nach links und links nach rechts. Wenn das Öl dann den Schlund passiert hat, entfaltet sich der Nachklang – mehr oder weniger Facetten reich, im Gaumen. Um den Nachklang bewusst wahrzunehmen, braucht es Zeit – mindestens 3 bis 4 Minuten. Damit die Geschmacksknospen, die Papillen, anschließend wieder frei werden, müssen die Spüldrüsen in der Zunge angeregt werden. Dabei hilft die frische Luft. Man drückt die Zungenspitze nach vorn auf die Zähne des Unterkiefers und wölbt sie breit nach oben. Dabei zieht man über die Zungenoberfläche durch einen schmalen Spalt der Lippen Luft. Zwischen den einzelnen Ölen lassen Sie sich ein bisschen Zeit für den Nachklang – mindestens 3 Minuten – bis Sie ein neues Öl erschmecken...

## Memorieren – Blindverkostung schärft die Sinne und den Verstand!

Die kleine Öldegustation von Oleofactum eignet sich hervorragend für einen anregenden Abend im spielerischen Blind-Versuch ‚Geschmack beschreiben‘. ‚Das erinnert mich an...‘ Die Etiketten werden abgedeckt und sind nicht zu sehen während die Öle, entsprechend der Anleitung, degustiert werden.

## Die Entdeckung des Abends ist der ursprüngliche Geschmack!

PS: So erkennen Sie schlechte Öle: Neben einem fragwürdigen, oft scharfen und kratzigen Geschmack, legen sich schlechte Öle auf die Schleimhaut und bilden einen unangenehmen Film.