

„SCHMECKT'S?“



TEXT | SOPHIA SCHILLIK

Wie unser Geschmack geprägt wird und warum er sich im Laufe des Lebens verändert

Es ist Donnerstag, ein Abend im Spätsommer, ich habe Familie und Freunde bei mir zuhause auf dem Balkon sitzen. Wir sind eine große, bunte Runde, ein Querschnitt durch verschiedene Kulturkreise und Generationen. Vor uns stehen eisgekühlte Gläser randvoll mit Campari Soda, Frank möchte lieber Bier, die Kinder trinken Limo, dazu gibt es ein paar Snacks in kleinen Schälchen: Schwarze Oliven, süß-sauer eingelegte Paprikaschoten, gebackene Rote Bete mit Ziegenfrischkäse, Erdnüsse mit Chili, Brot mit Korianderpesto, Anchovis und ein paar ziemlich intensiv riechende Käsestücke, die ich aus dem Frankreichurlaub mitgebracht habe. Alle greifen zu. Zu unterschiedlichen Schälchen. Denn der eine isst dies nicht, der andere jenes, die Kinder mögen weder Oliven noch Anchovis und wollen lieber Süßigkeiten, meinem Opa dagegen kann es nicht bitter und sauer genug sein, meine Nachbarin liebt es scharf und kräftig, Koriander und Rote Bete spalten die Runde in zwei Lager und

»
Warum mögen wir heute Dinge, die wir gestern noch verschmäht haben?
«

auch beim Käse ist man sich nicht einig. Über Geschmack lässt sich nicht streiten, klar, aber woran liegt es, dass das so ist und dass er sich im Laufe des Lebens doch oft wandelt? Warum mögen wir heute Dinge, die wir gestern noch verschmäht haben? Und was ist das überhaupt, Geschmack?

Evolution und Gewöhnung

Tatsächlich sind grundlegende Affinitäten ebenso wie gewisse Aversionen angeboren. Wir haben evolutionsbedingt eine Vorliebe für Süßes und Salziges, beides ist – wie auch Fett – ein Indikator für eine hohe Energiedichte bzw. einen hohen Mineralstoffgehalt. Bei bitteren Lebensmitteln hingegen meldet unser Gehirn Gefahr. Saures könnte ein Hinweis auf

