
Victor Saudan

Degustation: Geniessen, Lernen, Geniessenlernen

Während einer Käsedegustation lässt sich beobachten, wie im Rahmen polyadischer Gesprächshandlungen ein komplexer Wissensgegenstand von den Gesprächsteilnehmenden gemeinsam konstruiert wird. Verschiedene faktorielle und sensorielle Teilwissen werden hierbei einbezogen: Kenntnisse über Herstellungsmethoden, Einfluss von Klima, Vegetation, Lagerung auf Aussehen, Textur, Aroma und Geschmack des Endproduktes.

Schlüsselwörter: Kulinarik, kulturelle Kompetenz, Lern-Lehrforschung, Interaktion, Diskursanalyse

1 Einleitung

Der nachfolgende Ausschnitt aus einer Käsedegustation, welche im Rahmen einer Französischen Kulturwoche 2013 in Luzern stattgefunden hat, zeigt einige grundsätzliche Charakteristika einer Degustation auf:

Corpus Käsedegustation (4 Personen: A, B, C, D) LU 2013: Original mit Übersetzung

- 1A: et celui là-bas .. c'est quoi'
und der dort .. was ist das'
- 2B: vu la croûte . ça doit être une pâte sauvage
so wie die Rinde aussieht . das muss ein WILDKÄSE sein
- 3C: ça se dit pas comme ça . pâte sauvage, .. je crois
dem sagt man nicht so . WILDKÄSE, .. glaube ich
- 4D: on dit plutôt pâte de lait cru .. non pressée . non lavé . je pense
man sagt eher ROHMILCHKÄSE .. NICHT GEPRESST . NICHT GEWASCHEN . denk'ich
- 5C: dis donc . QUELLE odeur'
meine Herrschaften . welch Geruch'
- 6A: ah oui alors .. elle me rappelle la cave de chez ma grand-mère
au ja du .. das erinnert mich an den Keller bei meiner Grossmutter
- 7B: plutôt des pommes de terre pourries ... quelle horreur,
eher verfaulte Kartoffeln ... scheusslich,
- 8C: ah bon' ... moi J'ADORE
ah ja' ... ich LIEBE das

Lernort Degustation

- 9D: moi aussi ... c'est un de mes préférés . un roi des fromages français .. et pour cause car on dit que c'était le fromage préféré de Louis XIV
ich auch ... das ist einer meiner Lieblingskäse . ein König unter Frankreichs Käsen .. und nicht ohne Grund denn man sagt er sei der Lieblingskäse von Ludwig XIV gewesen
- 10A: donc tu connais son nom'
du kennst also seinen Namen'
- 11D: sûrement' . c'est un Saint-Nectaire,
klar' . das ist ein Saint-Nectaire,
- 12A: qu'est-ce que je note dans la grille' . sous NEZ' ... la grand-mère Louis XIV ou les pommes de terre pourries'
was schreibe ich nun in die Tabelle' unter GERUCH' ... die Grossmutter Ludwig XIV oder die faulen Kartoffeln'

Degustationen finden in Gruppen statt (polyadische Kommunikation) und folgen einem (expliziten oder impliziten) Plan, an welchen sich alle Teilnehmenden halten. Hauptziel des Plans ist das Kosten und Besprechen/Benennen eines ausgewähltes Nahrungsmittels im Vergleich mit andern Produkten derselben Art (z.B. Käse, Wein oder Schokolade). Es gibt vorgegebene Rollen und Regeln, welche die Interaktion innerhalb der Degustation prägen. Eine zentrale Rolle spielt hierbei die Expertise hinsichtlich der zu degustierenden Lebensmittel. Diese Expertise beinhaltet Kenntnisse des Fachvokabulars, der Namen, Herkunft, Geschichte und Produktionsweise der Produkte, der Wahrnehmung und Kategorisierung verschiedener Aspekte der Produkte (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack) sowie die Fähigkeit diese sensoriel- len Wahrnehmungen in passende Bilder zu kleiden. Die Interaktion verläuft in einem Spannungsfeld zwischen subjektivem, häufig bewertendem Ausdrucksmodus und objektivierendem, kodifiziertem Beschreibungsmodus. Der sprachliche Ausdruck ist geprägt von Vergleichen, Metaphern und Bildern, welche meistens mit bereits gemachten Erfahrungen, d.h. dem sensoriiellen Gedächtnis in Verbindung stehen.

Für die genauere Begriffsbestimmung der Degustation lohnt sich ein sprachver- gleichendes Vorgehen: „déguster“ auf Französisch heisst ursprünglich „manger avec plaisir en parlant de ce qu'on mange“ („Venez déguster nos huîtres à toute heure !“, „Fromages à déguster chez le producteur...“) ausserhalb von Vergleich und Bewertung. Im Zentrum stehen hierbei die Aspekte der *Convivialité* und des lustvollen Sprechens über die Lebensmittel. Im Gegensatz dazu bezeichnet „faire une dégustation“ die formellere Variante des Kostens und Besprechens, bei der Vergleich, (kodi- fizierte) Beschreibung und Bewertung konstitutive Elemente darstellen. Im deut- schen Sprachgebrauch herrscht die zweite Bedeutung vor: (a) das Prüfen, Probieren, Kosten von Lebensmitteln in Bezug auf Geruch und Geschmack, (b) Ort, Raum für diese Tätigkeit.

Hinsichtlich einer genaueren Definition der Degustation als sprachlich-kulturelle Praxis und als Lernort stellen sich nun folgende Leitfragen:

- Wie lässt sich der typische „Plan“ einer Degustation beschreiben? Gibt es Varianten? Wenn ja: wie lassen sie sich unterscheiden?
- Wie funktionieren Degustationen im Sinne der sozialen Interaktion? Welche Rollen sehen sie vor und inwieweit sind diese a priori festgelegt oder dynamisch ausgehandelt? Welche Bedeutung haben Degustationen, welche Funktionen erfüllen sie? Welche Rolle spielt hierbei die Sprache?
- Um was genau geht es in Degustationen? Welches sind die Wissensbereiche und -gegenstände, die in einer Degustation aktiviert, konstruiert, vermittelt werden?

Der vorliegende Artikel ist entstanden im Rahmen des Forschungsprojektes *Les Mets et les Mots/Von Speisen und Sprachen* realisiert mit der finanziellen Unterstützung des Kompetenzzentrums für Mehrsprachigkeit Fribourg an der Pädagogischen Hochschule Luzern¹, in dem es unter anderem darum geht, schulische und ausserschulische Orte des Sprechens über/ mit Essen zu untersuchen in Bezug auf ihre sprachlichen und (inter-)kulturellen Lernpotentiale. Der Forschungsansatz ist pluridisziplinär (Hauswirtschaft/ Interkulturelle Kommunikation/Fremdsprachenlehr/-lernforschung) und verbindet verschiedene theoretische Ansätze, namentlich aus den Bereichen der ethnographischen Diskurs- und Interaktionsanalyse. Die vorliegenden Ausführungen basieren auf den Analysen von drei Käsedegustationen, welche 2012/13 in Luzern bzw. in Basel stattgefunden haben.

2 Degustation als sprachlich-kulturelle Praxis

Degustationen als kulturelle Tätigkeit eines sozio-historischen Kontextes mit spezifischen, identitätsstiftenden Bedeutungen und Funktionen zu begreifen, setzt eine bestimmte Definition von Kultur voraus, welche es zuerst kurz zu klären gilt:

Culture = Ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances. (Unesco, 2002)

Wir nähern uns kulturellen Phänomenen also an als wandelnder Ausdruck einer Alltagspraxis, welche bestimmt wird von einer Vielzahl sozialer, historischer, ökonomischer, aber auch symbolischer und individueller Faktoren. Gerade beim Essen und Trinken als kulturelle Praxis spielen symbolische und individuelle Faktoren eine zentrale Rolle, gilt es doch, seinen persönlichen Essstil zu definieren im Rahmen einer Vielfalt existierender kulinarischer Traditionen und aktueller Praktiken oder wie es der französische Nahrungswissenschaftler Olivier Assouly (2002) ausdrückt: „Le goût est une affaire collective, donc politique.“

Die Untersuchung von Degustationen sollte somit neben bio-chemisch und kognitiv-sensoriellen Aspekten vor allem auch immaterielle Aspekte miteinschlies-

Lernort Degustation

sen, namentlich kollektives Wissen und kollektive Normen, Fertigkeiten und Rituale, soziale Praktiken des gemeinsamen Konsumierens und Genießens, Sensibilisierung für eigene und fremde Traditionen und Praktiken. Sie kann so aufzeigen, wie die Degustation als eine Art modernes Initiationsritual interpretiert werden kann, welches dem/der Initiierten erlaubt, seine eigene gustative Praxis als kulturelle Kompetenz weiterzuentwickeln (Csergo, 2008).²

Unter diesem Gesichtspunkt erscheint folgende Definition von Kultur(kompetenz) als besonders lohnend für die weitere Untersuchung der Degustation:

Culture est un concept qui peut concerner aussi bien un ensemble social (ou même une société) qu'une personne individuelle. C'est, écrit le sociologue, „la capacité de faire des différences“, c'est-à-dire de construire et de légitimer des distinctions. (CLE international, 2003)

Kultur als Fähigkeit des Unterscheidens, des Unterscheidungen machens und legitimierens. Es ist in diesem Zusammenhang denn auch kein Zufall, dass die Unterscheidung zwischen „bon goût“ und „mauvais goût“ ab Ende des 17. Jahrhunderts in den grossen Wörterbüchern neben ihrem ursprünglichen Gebrauch im Bereich der Gastronomie mehr und mehr auch in den Bereichen der „hohen Kultur“ verwendet werden, in Bezug auf Literatur, Malerei, Musik... Degustation (d.h. Unterscheidung und Erklärung von „bon goût“ und „mauvais goût“) also als Modell für kulturelle Praxis schlechthin (Flandrin, 2012).

2.1 Kultur

Als Vorläufer der Degustation kann in Altertum und Mittelalter das Vorkosten und Abschmecken von Speisen und Getränken betrachtet werden, welches vor allem zur Kontrolle diente: waren die Lebensmittel noch konsumierbar, hatten sie den richtigen Geschmack (gewürzte Weine), waren sie ungiftig...

Die Degustation in seiner institutionellen Form entstand im Paris des ausgehenden 18. Jahrhunderts, als der erste Gastro-Kritiker der Moderne, Alexandre Grimod de la Reynière wöchentlich in den von ihm gegründeten „Jurys dégustateurs“ die gastronomischen Innovationen der neu entstehenden Restaurants und Comestiblen-geschäfte degustierte, beschrieb und bewertete. Die Kommentare wurden anschliessend in der nächsten Nummer seines *Almanach des Gourmands* veröffentlicht. Diese erste Form eines kulinarischen Führers und Nachschlagewerks für das eigene Degustieren hatte in ganz Europa einen grossen Erfolg und wurde vielfach nachgeahmt.

Im 19. und 20. Jahrhundert wurde das Degustieren fast ausschliesslich im Bereich der Weindegustation weiterentwickelt. Unzählige Methoden, Beschreibungsvokabulare, Abhandlungen zeugen von dieser Entwicklung, welche die Degustationspraxis (auch aller andern Lebensmittel) grundsätzlich bis heute geprägt hat.³

Ab 1990 aber wird die Degustation einer Vielzahl von Speisen und Getränken (neben Wein, vor allem Käse, Schokolade, Whisky, Bier, aber auch Gewürze,

Fleischwaren, Patisserie, Kaviar, Räucherlachs oder Zigarren) zu einer wahren Modeerscheinung, welche stark von den Medien mitgetragen und weiterentwickelt wurden und werden. Dabei ist es sicher kein Zufall, dass es sich bei den zu degustierenden Lebensmitteln meistens um Luxusartikel handelt. Der „bon goût“ ist, wie im 18. Jahrhundert wieder Zeichen von Prestige und Kriterium für die soziale Unterscheidung geworden.

Die aktuelle „Gastronomisierung“ der Gesellschaft und ihrer Medien kann aber auch interpretiert werden als Ausdruck eines „Unbehagens in der Kultur“: Virtualisierung des Lebens unter dem Einfluss der Kommunikationstechnologien, Anonymität und Orientierungslosigkeit in einem von Vielfalt von Lebenswelten, kulturellen Traditionen und Praktiken geprägten Alltag, regelmässige Lebensmittelskandale, welche direkt in Verbindung stehen mit der heutigen Lebensmittelproduktion und -distribution, haben dazu geführt, dass viele Menschen sich vermehrt wieder für den Bereich des Essen und Trinkens interessieren und die Qualität der LEBENS – MITTEL bewusster wahrnehmen wollen. Eben zum Beispiel dank einer Degustation...

2.2 Interaktion und Sprache

La dégustation du vin [...] se distingue de la plupart des autres [domaines d'expérience] par deux aspects qui la caractérisent : la nature de son référent, de l'ordre du sensoriel, qui échappe en grande partie à la possibilité d'être objectivé, et le fait qu'elle n'a de sens que par le discours qu'elle engendre. (Coutier, 1994, 662)

Die Tatsache, dass trotz einer Vielzahl von Vorkommensarten und zahlreicher sozio-kommunikativer Funktionen eine begrenzte Anzahl formaler Kriterien genügt zur Definition einer Degustation, erlaubt es uns, die Degustation als eine eigenständige Diskursform zu betrachten und zu untersuchen. Degustationen weisen folgende diskursiven Merkmale auf:

- Sie werden realisiert als **polyadische Kommunikationssituationen** (mit mehr als 2 Beteiligten) in Form eines sozialen Anlasses, der zeitlich und räumlich klar begrenzt ist aufgrund der Tatsache, dass alle Beteiligten gemeinsam und gleichzeitig die ausgewählten Lebensmittel wahrnehmen (sehen, riechen, kosten), beschreiben und vergleichen/bewerten können (Authentizität, Einmaligkeit, Sinnlichkeit der geteilten Erfahrung). Die ausgewählten Lebensmittel zeichnen sich durch eine besondere Exzellenz aus (Rarität, Qualität der Produkte und/oder der Produktion, Diversität der Herkunft). Neben dem Hauptziel (Kosten/Beschreiben/Vergleichen/ Bewerten einer Gruppe von Lebensmitteln) kann es verschiedene Nebenziele geben: Verkauf der Produkte, Schulung/Initiation, Pflege einer kulturellen Identität, offizielle Bewertung hinsichtlich einer Labelisierung/ Kommerzialisierung, Kennenlernen einer Region, ernährungspolitische-konsumkritische Bewusstseinsbildung, Convivialité, etc.

Lernort Degustation

- Sie verlaufen in einer **stark gegliederten Sequenzialität mit verschiedenen Gliederungsebenen**: die Grobstrukturierung gliedert den Gesamtanlass in einen Eröffnungsteil, einen Hauptteil (die eigentliche Degustation) und einen Abschlussteil. Diese Teile sind klar durch raum-zeitliche und diskursive Markierungen voneinander getrennt. Der Hauptteil wiederum ist grundsätzlich strukturiert hinsichtlich der drei sinnlichen Wahrnehmungsarten, welche für die Degustation konstitutiv sind: das Betrachten der Lebensmittel (l'OEIL), das Riechen/der Geruch (le NEZ), das Kosten/der Geschmack (la BOUCHE). In jedem dieser Teilsequenzen der eigentlichen Degustation verläuft die Interaktion zwischen den Teilnehmenden im Rahmen von Hypothesenbildungen („das muss ein Wildkäse sein...“) und deren Diskussion (Verifizierung mit Konsensbildung oder Ablehnung/ Dissens). Die genaue Abfolge im Rahmen des Hauptteils kann stark variieren (ein Käse nach dem andern, alle gleichzeitig, etc.) und hängt stark davon ab, a) inwieweit die Degustation von einem Maître-dégustateur geführt wird und b) welches die sekundäre Zielsetzung der Degustation ist (Verkauf, Schulung, etc.).
- Sie folgen einem vorgegebenen Szenario. Die drei in der vorliegenden Studie untersuchten Degustationen realisierten das Szenario in folgender Art und Weise:
 1. Installation: auf vier Tischen zu je 10 Personen sind je 13 typische französische Käse einzeln nummeriert (1-13) und ohne weitere Informationen aufgestellt
 2. Einführung durch einen Maître-Dégustateur: die Anwesenden bekommen Zusatzinformationen zu folgenden Punkten:
 - a. Definition und Geschichte des Käses
 - b. Käseherstellung
 - c. Typologie der Käsesorten
 - d. Vorgaben zur Degustation und Aufgabe
 3. Autonome Degustation in Gruppen mit Hilfe einer Beschreibungstabelle, welche folgende Teile umfasst, welche von den vier Gruppen ausgefüllt werden müssen:
 - a. Name des Käses
 - b. Käsetyp (gemäss 2c)
 - c. Herkunftsregion
 - d. Degustation: Aussehen, Geruch, Geschmack
 4. Präsentation der Gruppenresultate im Plenum, Kommentare durch den Maître-Dégustateur
 5. Detaillierte Präsentation jedes Käses mit Zusatzinformationen zu Geschichte, Region und Produktionspraxis
 6. Abschluss der Veranstaltung

- Sie geben **klare Rollen und Regeln für das Verhalten in der Gruppe** vor, welche stark abhängig sind von den sekundären Zielen der Degustation und der bei den Teilnehmenden vorhandenen Expertise: eine Degustation unter professionellen Expertinnen und Experten wird sehr anders ablaufen, gemäss sehr verschiedener Regeln und Rollen als eine Initiations-Degustation mit einem Experten und einer Gruppe von Novizen oder aber einer Gruppe von Amateuren, welche gemeinsam zum ersten Mal eine Degustation organisieren *juste pour la convivialité* ...
- Sie sind gekennzeichnet durch **spezifische diskursive und sprachliche Markierungen** vor allem im Hauptteil des Anlasses. Im Rahmen der Hypothesenbildung und ihrer Diskussion entstehen sprachliche Bilder, welche gekennzeichnet sind einerseits von einem stark kodifizierten Fachvokabular und andererseits von einer kreativen Metaphorik. Hierbei lassen sich zwei grundsätzliche Modi unterscheiden, ein beschreibender Modus und ein wertender Modus. Der ganze Diskurs einer Degustation aber ist stark geprägt von den Aspekten des Vergleichens, Argumentierens, der Modalisierungen und der Hypothesenbildung und ihrer Verifizierung/Legitimierung/ Ablehnung.

3 Degustation als Lernort

Die Dimension des Lernens/Lehrens ist in Degustationen immer latent vorhanden. Die (explizite oder implizite) Konstituierung einer Experten/Novizen –Beziehung aufgrund eines asymmetrischen Kenntnisstandes, die Sequenzialisierung im Rahmen von Hypothesenbildung und nachfolgender Verifizierung/ Aushandlung, das Initiationspotential der Situation: all diese Charakteristika führen dazu, dass Degustationen auch als Ort des Vermittelns von Wissen und Fertigkeiten wahrgenommen werden kann. Von besonderem Interesse ist hierbei die Tatsache, dass die Rollen der Lehrenden/Lernenden nicht (wie in den meisten übrigen Lern/Lehrsituationen) fest vergeben sein müssen, sondern im Laufe der Interaktion neu verteilt werden können. Voraussetzung hierbei ist das explizite Aushandeln zwischen den Teilnehmenden eines „didaktischen Vertrags“, in dem die Bereitschaft signalisiert wird, die spezifischen Rollen und diskursiven Regeln einer Lehr-/Lernsituation zu akzeptieren (z.B. die Regel des Korrigiertwerdens).

3.1 Experten und Novizen

Je nach Rahmenbedingung der Degustation sind die Rollen als Experten/ Novizen von Anfang an klar verteilt (siehe weiter oben).

Lernort Degustation

Es gibt aber auch Fälle, in welchen diese Rollen erst in der Interaktion festgelegt werden (siehe Beispiel am Anfang des Artikels). Dabei ist es möglich, dass die Expertenrolle im Verlauf der Degustation mehrmals wechselt.

Es ist also nötig, für die Verteilung der Rollen präzise Indizien im Gesprächsverlauf zu suchen wie z.B. Erklärungssequenzen, Korrekturen, Paraphrasierungen, Vereinfachungen, Missverständnisse, Bedeutungsaushandlungen, etc...

Wir haben es in diesen Fällen mit Formen der Kommunikation zu tun, welche sich der „Exolingualen Kommunikation“/„Kommunikation in Kontaktsituationen“ annähern, das heisst Kommunikationssituationen zwischen Personen mit stark asymmetrischen Sprachrepertoires (z.B. Fremdsprachler mit Erstsprachler oder, wie im vorliegenden Fall, Fachlaie mit Fachspezialisten), welche eben gekennzeichnet sind durch eine Anzahl typischer diskursiv-interaktioneller Merkmale.

Voraussetzung der Verwandlung dieses asymmetrischen Kenntnisstandes in eine Lern-/Lehrsituation ist nun aber wie bereits gesagt, das Vorhandensein eines gemeinsam ausgehandelte „didaktischen Vertrags“.

Doch was genau wird in einer Degustation gelernt/ gelehrt?

3.2 Wissensbereiche

Im Verlauf einer Käsedegustation kommt eine Vielzahl von Wissen und Wissenstypen zum Tragen: Kenntnisse von Käsetypen, ihrer Produktion, ihrer Namen, ihrer Herkunft, ihrer Geschichte; die Fähigkeit diese Kenntnisse in Beziehung zu setzen mit den konkreten, für die Degustation ausgewählten Produkten; die Kenntnisse von an einer Degustation gebräuchlichen Verhalten und Fachbegriffe und die Fähigkeit die verschiedenen Aspekte der ausgewählten Käse wahrzunehmen, zu unterscheiden und in Sprache zu kleiden (Vergleiche, Metaphorik, Einbezug bereits gemachter Erfahrungen und des eigenen sensoriiellen Gedächtnisses); die verschiedenen Käse miteinander zu vergleichen und zu bewerten; seine eigene Meinung zu formulieren, legitimieren und die andern Teilnehmenden von dieser Meinung zu überzeugen, gegebenenfalls zu argumentieren und auszuhandeln und am Schluss gemeinsam zu einem Konsens zu kommen oder aber seine Position erfolgreich zu verteidigen.

3.3 Kompetenzen

Wie unter 2 kurz skizziert worden ist, kann als ein zentraler Aspekt kultureller Kompetenz die Fähigkeit betrachtet werden, in einem gegebenen Bereich immer feinere Differenzierungen und Unterscheidungen machen und diese legitimieren zu können. In einer Degustation geht es letztendlich ausschliesslich um diese Kompetenz. Im Vergleich zu ähnlichen Situationen ist aber die Degustation von speziellem Interesse für die Forschung wegen a) ihrem direkten sensoriiellen Bezug zum bewerteten Objekt, b) der Tatsache, dass im Rahmen der verbalen Interaktionen und Aushandlungen laufend neue Informationen und Wissen die sensorielle Wahrnehmung

und Differenzierung bereichern, c) der Tatsache, dass eben diese differenziertere Wahrnehmung ihrerseits wieder rückwirkt auf die verbale Interaktion und d) ihrer Wirkung auf der Ebene des meta-kulturellen Bewusstseins der Teilnehmenden: es braucht nicht viel (metakognitiven) Aufwand, um sich im Verlauf einer Degustation bewusst zu werden, wie kulturelle Kompetenz in der sozialen Interaktion entstehen kann... Diese in ihrem Entstehen beobachtbare „reflexive kulturelle Praxis“ („pratique culturelle réflexive“) macht die Degustation für die interkulturelle Lern-Lehrforschung ganz besonders interessant.

4 Zwischen Erlebnis, Wissen und Genuss: das richtige Wort

Wie die formal-funktionale Analyse einer Käsedegustation gezeigt hat, ist das eigentliche „Herzstück“ einer Degustation die Sequenz, in welcher die gemachte sensorielle Wahrnehmung, namentlich die des Geschmacks, in Sprache gekleidet wird. Komplexe sinnliche Eindrücke zu verbalisieren ist nun aber grundsätzlich äusserst schwierig. Es gibt zwei Wege, diese Aufgabe zu lösen: den Weg der freien, kreativen Improvisation oder den Weg einer durch viel Übung, Vergleich und Erfahrung entwickelten Kodifizierung. Kein Wunder also, dass es (fast ausschliesslich für die Weidegustation, welche weiterhin die Degustation mit der höchsten Verbreitung und dem höchsten Prestige ist) eine Vielzahl von Einführungen, Methoden, Bestimmungszirkeln und sogar Computerprogrammen gibt, welche es dem Laien erlauben sollen, auch ohne jahrelange Übung ein Produkt zufriedenstellend bestimmen zu können.

Bei der Analyse von drei Käsedegustationen sind wir im Bereich der Verbalisierung der sensorischen Wahrnehmungen besonders folgenden Fragen nachgegangen:

- Inwieweit lassen sich die Verbalisierungen hinsichtlich ihrer Bezugsgrössen typologisieren?
- Wie verteilen sich bewertende und beschreibende Verbalisierungen zueinander?
- Welche Rolle spielen vergleichende Verbalisierungen?

Bisher konnten wir vier Typen von Bezugsgrössen unterscheiden, welche für die Verbalisierung des Käsegeruchs/-geschmacks verwendet werden:

- a) Vergleicht Käse mit einer andern Materie/ einem andern Geschmack/Geruch, wobei zwischen einem metaphorischen und einem metonymischen Modus unterschieden werden kann: ZIEGE; METALL; AMONIAK; PILZE; KARTOFFELN; FAULE KARTOFFELN; ALTER KELLER; SALZ; RAUCH; ERDE; HASELNUSS
- b) Beschreibt die Wirkung des Käses auf den Körper oder des Körpers auf den Käse: WEICH BEIM DRÜCKEN, ZERFLIESST IM MUND;

Lernort Degustation

ZERBRÖCKELT LEICHT BEIM ANFASSEN; FÜLLT DEN GANZEN MUND

- c) Abstraktes Bild: RUND; HARMONISCH; MIT VIEL CHARAKTER
- d) Vergleichende oder bewertende Beschreibung: X IST SALZIGER ALS Y; DER BESTE

Es scheint einen Zusammenhang zu geben zwischen Kenntnisstand (über Käsetypen, ihre Geschichte und Produktionspraktiken) und Wahl einer beschreibenden oder (ausschliesslich) bewertenden Verbalisierung der sensorischen Wahrnehmung von Käse. Vor allem Teilnehmende mit wenig Vorinformationen wählten fast ausschliesslich bewertende oder vergleichende Verbalisierungen.

Vergleichende Verbalisierungen scheinen einen guten Einstieg zu ermöglichen in weitergehende, beschreibende Verbalisierungen: DER KÄSE A IST WEICHER ALS DER KÄSE B, ER IST LUFTIGER, SAHNIGER, WIE EINE WOLKE IM MUND...

5 Perspektive: Degustation im Unterricht?

Il serait certainement pertinent de faire entrer la pédagogie de la dégustation œnologique à l'école. Au collège, les professeurs commenceraient à initier leurs élèves aux subtilités aromatiques extraordinaires du chocolat et du fromage, avant de leur faire ultérieurement, au lycée, pénétrer les richesses d'un terroir ou d'une région viticole. L'éclairage sensible que recevraient les leçons d'histoire et de géographie, la stimulation concentrée des élèves par la gourmandise et par la nouveauté, leur apporteraient une instruction phénoménale. (Weber, Bohème & Pérez, 2012)

Auch wenn man nicht so weit gehen will, wie Pierre Frick, der für die Einführung von Degustationen (zuerst von Schokolade und Käse an der Sekundarschule, danach von Wein am Gymnasium) im Rahmen einer pluridisziplinären Degustationspädagogik plädiert, haben die vorausgehenden Ausführungen gezeigt, dass im Rahmen von Degustationen eine Vielzahl von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten aktiviert, entwickelt und, je nach Form und Ablauf des Anlasses, in der sozialen Interaktion zwischen den Teilnehmenden weiter ausgebaut werden kann. Fachliches Lernen, sprachliches Lernen und kulturelles Lernen gehen hierbei Hand in Hand. Ganz besonders erfolgsversprechend erscheint dieser „Lernort“ erstens für die Entwicklung einer offenen Haltung für das Andere, Unbekannte im Rahmen einer konkreten, Lebenswelt nahen Umgebung und die Wandlung eines ausschliesslich bewertenden (I like/ I like not...) in einen mehrheitlich beschreibenden Zugang auf Neues, zweitens für die Fähigkeit kulturelle Phänomene in ihrer sinnlichen Erscheinung differenziert wahrzunehmen und drittens für die Förderung der unter 3.3 und 6 genauer beschriebenen *reflexiven kulturellen Praxis*.

6 Zusammenfassung und Abschluss

Während einer Käsedegustation lässt sich beobachten, wie im Rahmen polyadischer Gesprächshandlungen ein komplexer Wissensgegenstand von den Gesprächsteilnehmenden gemeinsam konstruiert wird. Verschiedene faktorielle und sensorielle Teilwissen werden hierbei einbezogen: Kenntnisse über Herstellungsmethoden, Einfluss von Klima, Vegetation, Lagerung auf Aussehen, Textur, Aroma und Geschmack des Endproduktes. Diese Kenntnisse erlauben es im Moment des Gustierens der ausgewählten Käsesorten, eine Differenzierung der Wahrnehmung: ausgehend von einer (oft von einem Experten initiierten) Hypothesenbildung werden die verschiedenen ersten Eindrücke hinsichtlich a) Aussehen und Textur, b) Aroma und c) Geschmack verbalisiert, ausgehandelt und mehr oder weniger auf bereits bestehende, kodifizierte Kategorien bezogen und miteinander verglichen. Eine Degustation beinhaltet aber immer auch das Ziel, dank dem präzisen, systematischen Gustierens und Vergleichens einen grösseren Genuss zu erleben und sich im jeweiligen kulinarischen Bereich eine gewisse Expertise anzueignen: lernen, geniessen und geniessenlernen

Die methodisch der interaktionistischen Diskursanalyse verpflichtete Studie, welche dem Artikel zu Grunde liegt, ist Teil eines vom Kompetenzzentrum für Mehrsprachigkeit der Universität/Pädagogischen Hochschule Fribourg finanziertes pluridisziplinären Forschungsprojektes an der Pädagogischen Hochschule Luzern zum Thema “Vermittlung (inter-) kultureller Kompetenzen im Fremdsprachenunterricht beim Arbeiten am Thema Essen und Trinken”. Im Rahmen dieser Studie wird als handlungsorientierte Zielkompetenz das theoretische Konstrukt der “pratique culturelle réflexive” definiert. Es handelt sich dabei einerseits um die Fähigkeit der kontinuierlichen Differenzierung faktorieller und sensorischer Eigenschaften in einem ausgewählten kulturellen Bereich, andererseits die Reflexion und Steuerung dieser Differenzierung.

Unter diesem Blickwinkel erscheint die kulinarische Degustation als komplexe Lernumgebung, in der unterschiedliche Erlebnis-, Wissensvermittlungs- und Aushandlungsprozesse miteinander verknüpft sind. Die Studie zeigt, dass der sozio-kognitive und multikanale Reichtum der Lernumgebung der Degustation im Rahmen eines handlungs- und kompetenzorientierten Unterrichts auch in schulischen Kontexten vermehrt genutzt werden könnte.

Anmerkungen

¹ Forschungssequipe MEMO: Dr. Victor Saudan (Leitung), MA Elke-Nicole Kappus, Lic.phil. Claudia Wespi

² “La gastronomie intègre des données immatérielles comme des savoirs, des pratiques - savoir-faire et rituels -, du lien social et du partage - résumés par la for-

Lernort Degustation

mule ‘humanisme de la table’ où se dit l’ouverture à l’autre et à l’ailleurs -, des discours et des représentations. Immatérialité qui s’incarne dans la matérialité des instruments techniques, des produits, des mets, des livres de recettes, des lieux comme les restaurants, des objets de la cuisine et de la table.” (Julia Csergo: „Patrimoine et pot-au-feu”, *Libération*, 10. Oktober 2008).

³ Wichtige Impulse und zum Teil gegensätzliche Positionen zur gastronomischen Degustationspraxis kamen auch aus den naturwissenschaftlichen Arbeiten zur Geschmacksforschung.

Literatur

- Assouly, O. (2002). *Les Nourritures divines, essai sur les interdits alimentaires*. Ed. Actes Sud, (zitiert in Télérama 3173, 2010.)
- Coutier, M. (1994) „Tropes et termes: le vocabulaire de la dégustation du vin“, *META* journal des traducteurs.
- Csergo, J. (2008). „Patrimoine et pot-au-feu“, *Libération*, 10. Oktober 2008.
- Dictionnaire de didactique du français langue étrangère et seconde*. CLE international (2003).
- Flandrin, J.-L. (2012). “Pour une histoire du goût”, in: *La cuisine et la table*. Fayard/Pluriel.
- UNESCO (1982). Weltkonferenz zur Kulturpolitik, Mexico City.
- Weber, T., Bohème, C. & Pérez, D. (2012). *Pierre Frick. La composition du monde*. Tonnerre de l’Est.

Verfasser

Dr. phil. Victor Saudan
Pädagogische Hochschule Luzern

Frohburgstrasse 3
CH-6002 Luzern

E-Mail: victor.saudan@phlu.ch
Internet: www.phlu.ch