



Degustieren im Dunkeln

Augen zu!

Die wohl spektakulärste Möglichkeit, sich einem Sensorik-Training zu unterziehen, befindet sich in Südtirol: Im «Blindprobe Sensorium» in Völs am Schlern werden Verkostungsseminare in absoluter Dunkelheit angeboten.

Text: Angelika Deutsch



In der Dunkelheit erwachen die Sinne» - die Inschrift an der Wand gibt dem Wort «Blindprobe» eine ungewohnt absolute Bedeutung. In der kleinen Gruppe von weinaffinen Menschen, die hier zusammengekommen sind, ist leise Nervosität zu spüren. Sie stehen im Eingangsraum des «Blindprobe Sensoriums» in Völs am Schlern, einem landschaftlich überaus schön gelegenen Ort in Südtirol. Der visuellen Eindrücke ringsum wird die Gruppe jedoch in wenigen Minuten entsagen, um Weine in einem völlig dunklen Raum zu verkosten. Seminarleiter Jörg Linke erklärt das Prozedere. «Kein Handy, keine Uhr», alles, was auch nur den geringsten Lichtschimmer verursachen könnte, muss draussen bleiben. Florian Deroubaix ist für den Service und die logistische Abwicklung des Seminars verantwortlich. Mit seiner von subversivem Humor getragenen Art schafft er sofort Vertrauen. Er führt die Teilnehmer zu zweit in den versteckten Raum, jeder legt die Hände auf die Schultern des Vordermannes. Die Dunkelheit kommt nach einer kurzen Dämmerzone abrupt, sofort scheinen die Sinne umzuschalten: Hören, Tasten als einzige Möglichkeit zur Orientierung. Auch die Gefühlslage schlägt um: Von wohliger Schauer bis zu panikartiger Furcht ist alles möglich, und es wird klar, wie wichtig eine behutsame Begleitung ins nachtschwarze Dunkel ist.

Eine kurze Vorstellungsrunde dient der Orientierung: Wo sitzt wer? Was ist das Lieblingsaroma eines jeden? Ein Gegenstand wird herumgereicht: Was ist das? In dieser ersten Kommunikation stellt sich rasch Entspannung ein, und man bemerkt verblüfft, wie schwierig es ist, die Grösse von etwas einzuschätzen, was man nicht sehen kann. Zweite Übung: Gerüche erkennen. Sie sind viel weniger klar als erwartet. Etwas Dumpfes, Feuchtes sorgt für Verwirrung - Turnschuh? Feuchter Stein? Doch es geht nicht um richtig oder falsch, auch später beim Wein nicht, sondern um das Schärfen jener Sinne, die nun ohne das Sehen auskommen müssen.

Logistische Meisterleistung

Florian bringt Holztableaus mit vier kleinen Flaschen darauf, gefüllt mit der exakten Verkostungsmenge an Wein - eine ausgeklügelte Logistik, die von den «Sensorium»-Mitarbeitern mittels Versuch und Irrtum erarbeitet worden ist: Der Griff am Brett muss sich links befinden, damit alle vom gleichen Wein reden, auch Weinglas und Spucknapf bekommen einen definierten Platz. Beim Wein ist man ganz auf die Präsenz am Gaumen angewiesen. Die Weissweine werden bewusst nicht zu kalt serviert, um mehr Geschmacksintensität zu ermöglichen, doch hier im Dunkeln verschieben sich ohnehin die

Dimensionen, wird alles intensiver, Säure, Salz, pelzige Empfindung. Die Weinbeschreibungen tragen bald kabarettistische Züge, etwa: «ein Kirchenbankerl, auf dem eine Lederhose gescheuert hat», weil der Wein als speckig empfunden wird.

70 bis 80 Prozent unserer Wahrnehmung sind vom Sehsinn bestimmt, das prägt auch unsere Einschätzung von Wein. Ohne den visuellen Einfluss lässt man sich leichter auf Weine ein, die man sonst ablehnen würde, gewinnen Rebsorten mit «schlechtem Ruf» plötzlich an Wert, während andererseits der Zauber grosser Namen nicht existiert - die Unvoreingenommenheit ist ebenso absolut wie das Dunkel, jeder Wein hat hier die gleiche Chance.

Ein Verkostungsraum geht auf Reisen

Die Idee zum «Blindprobe Sensorium» entstand 2005, auf der Bundesgartenschau in München: Der Weinhändler Jörg Linke besuchte den dort vom Blindeninstitut installierten Dunkelparcours und erkannte sofort das Potenzial eines dunklen Raumes für die sensorische Wahrnehmung von Wein. Gemeinsam mit dem von Geburt an blinden Physiotherapeuten Florian Deroubaix und Christian Frens, Geschäftsführer der Sommelier-Consult GmbH, wurde zunächst eine mobile Anlage für Sensorikseminare in absoluter Dunkelheit entwickelt. Deroubaix hatte als Mitarbeiter bei ähnlichen Installationen bereits einige Erfahrung in Dunkellogistik gesammelt, Frens war für die inhaltliche Konzeption der Seminare zuständig. Der fahrbare Degustationsraum stand in mehreren deutschen Städten, erwies sich in der technischen Handhabung allerdings als viel zu aufwändig. So fand man schliesslich in Völs am Schlern einen geeigneten Raum, um das «Blindprobe Sensorium» dauerhaft einzurichten. «Völs ist ein starker visueller Ort, die Leute sind von diesem Ambiente gefangen», meint Jörg Linke, den es schon früher in die Berge gezogen hat. Für Christian Frens ist das Konzept der Blindprobe schlichtweg sensationell, bedarf jedoch einiger Kommunikation: «Die Erfahrung im Dunkeln ist so speziell, dass man sie verbal schlecht transportieren kann. Doch wer sich auf seine Emotionen und die Weine einlässt, hat ein echtes vinophiles Erlebnis.»

Das bestätigt auch Sommelier Thomas Sommer vom «Schlosshotel Lerbach» in Bergisch Gladbach, der derzeit für die Sommelier-Weltmeisterschaft 2013 trainiert. «In der Blindprobe wirken die Weine kraftvoller, intensiver und klarer. Für eine detaillierte Beschreibung und Analyse der Weine benötige ich wesentlich länger, ich bin noch intensiver mit Aromen und Stil beschäftigt. Der grosse Vorteil: Man ist zumeist völlig unvoreingenommen, da man nirgends Anhaltspunkte finden kann, der Kopf ist

total frei.» Aber auch Laien nehmen viel mit von der Blindprobe: «Gerade Teilnehmer ohne grosse vinophile Ausbildung, die sich auf die Systematik einlassen, kommen dank geschärfter Wahrnehmung zu verblüffend genauen Ergebnissen», meint Jörg Linke, «die Blindprobe ist zudem ein gutes Format, um den Teilnehmern auch schwierige Weine näherzubringen.» Nicht zuletzt sind die Degustationen im Dunkeln auch für die Seminarleiter etwas Besonderes. Sommelière und «Sensorium»-Mitarbeiterin Christina Hilker beschreibt ihre Erfahrungen so: «Ohne äussere Einflüsse und Vorurteile sind neue, bereichernde Eindrücke möglich. Als Moderator im Dunkeln ist es wichtig, die Teilnehmer sanft zu leiten. Nach anfänglichem Zögern sind es oft die unerfahrenen Teilnehmer, die sich öffnen und trauen, ihre Wahrnehmungen preiszugeben.» Denn wenn die Körpersprache wegfällt, sind auch notorische Leader nicht mehr sichtbar, das sensorische Selbstbewusstsein wächst. Die Blindprobe schafft Begegnungen auf Augenhöhe.

Wie funktioniert Wahrnehmung?

Wahrnehmung ist ein komplexes Zusammenspiel. Reize von aussen werden durch Sinnesrezeptoren aufgenommen und über Nervenbahnen an das Gehirn weitergegeben, das entschlüsselt, aussortiert und ordnet; das so entstehende innere Bild wird mit gespeicherten Erfahrungen abgeglichen. Ohne Vorwissen ist also Wahrnehmung nicht möglich; was man noch nie gesehen, geschmeckt, gehört, gerochen oder gefühlt hat, kann man auch nicht erkennen. Wie bedeutsam die Funktion jedes einzelnen Sinnes in diesem Zusammenspiel ist, merken wir, wenn ein Sinnesorgan ausfällt, auch wenn dieser Ausfall teilweise kompensiert werden kann. Die Aufmerksamkeit verlagert sich auf die Restsinne, ein Stichwort ist hier die «neuronale Plastizität» des Gehirns: Grob gesagt bekommen Sinne, die stärker beansprucht werden, mehr Raum im Gehirn, das auch bei Erwachsenen lange nicht so fest gefügt ist, wie man früher dachte.

So wird auch das Sehzentrum in der Grosshirnrinde, der sogenannte primäre visuelle Kortex, nicht nur für das Sehen genutzt, erläutert Dr. Derek Ott vom Max-Planck-Institut für Kognitions- und Neurowissenschaften in Leipzig: «Geburtsblinde nutzen das Sehzentrum eindeutig auch für das Tasten und Hören - ob es aber auch beim Sehenden in der Lage ist, andere Funktionen zu übernehmen, liegt derzeit im Bereich der Spekulation. In begrenztem Umfang scheint ein rasches Umschalten, bei dem die Sehirnrinde innerhalb eines eher kurzen Zeitraumes für andere Funktionen zur Verfügung steht, plausibel.» Das besondere Weinerlebnis, das die Degustation

im Dunkeln bietet, erklärt Dr. Ott folgendermassen: «Wenn manche die Dunkelheit bevorzugen, weil sie dabei den Wein intensiver schmecken, könnte man dies über Prozesse im Thalamus und in der frontalen Hirnrinde begründen, die für das Ausschalten irritierender und konkurrierender Reize verantwortlich sind. Sie wären bei Dunkelheit erst einmal entlastet. Das ist dann derselbe Effekt wie bei einem Musikliebhaber, der an den besten Stellen eines Stückes die Augen schliesst.»

Im «Sensorium» blinzeln die Teilnehmer des Seminars nach zwei Stunden wieder in die ungewohnte Helligkeit. Alle sind angefüllt mit Eindrücken von grosser Intensität. Florian Deroubaix weiss, was den Teilnehmern abverlangt wird: «Wenn die ersten unheimlichen fünf Minuten vorbei sind, alle sitzen und etwas zum Festhalten haben, wenn die Tableaus eingestellt sind und die Leute merken, dass sie sich selbst einschenken können, ist die Angst weg, die Sicherheit kommt. Man darf die Dunkelheit nicht zu etwas Negativem werden lassen, sondern sollte sie als eine Möglichkeit nehmen, Wein anders zu erfahren. Am Ende verlässt jedenfalls keiner den Raum dümmer, als er hineinkam, es wird etwas mitgegeben, das Nachhaltigkeit hat.»



Infos: www.blindprobe.com

Ein herzlicher Dank der Autorin geht an Diplompsychologen Oliver Nadig von der Deutschen Blindenstudienanstalt e. V. in Marburg für seine Erläuterungen zur Wahrnehmung im Dunkeln.

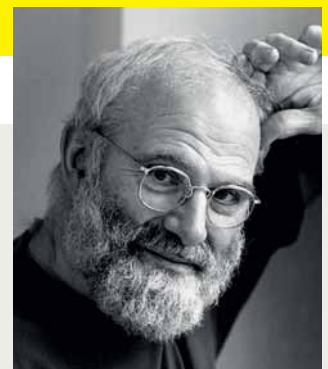
Literaturtipps

Eine Anthropologin auf dem Mars: Sieben paradoxe Geschichten

Rowohlt-Verlag
ISBN 978-3-499-60242-9
Preis: 19.90 Franken/
9,99 Euro

Das innere Auge: Neue Fallgeschichten

Rowohlt-Verlag
ISBN 978-3-499-62560-2
Preis: 15.90 Franken/
9,99 Euro



Der britische Neurologe Oliver Sacks zeigt in seinen Büchern auf unterhaltsam-nachdenkliche Weise, zu welchen Hochleistungen das Gehirn fähig ist, wenn Sinne oder Hirnbereiche ausfallen. Dabei steht der Mensch immer im Mittelpunkt.