

## **Ethnologie der Sinne: Empirische Forschungen zu Geruch, Geschmack und Tastsinn (Prof. Bettina Beer, Yi Chen MA, Janika Gassner MA, Petra Panenka MA)**

Seit den frühen 1990er Jahren ist das Interesse in der Ethnologie an der Bedeutung und Nutzung der Sinne, sowie an den Beziehungen der verschiedenen Sinne zueinander, gewachsen. Die Rede von einer 'sensory revolution' (Howes 2006) scheint jedoch etwas verfrüht, wenn man berücksichtigt, wie wenige substantielle empirische Arbeiten es bisher gibt. Unter den einflussreichen bislang erschienenen Veröffentlichungen haben mehrere sich auf Melanesien bezogen, etwa Steven Felds 'Acoustemology' (1990) und David Howes' Vergleich zwischen den Trobriandern und Gesellschaften am mittleren Sepik und ihrer sinnlichen Wahrnehmung der Welt. David Howes und das Concordia Sensoria Research Team haben die Variationen der Hierarchien der Sinne in verschiedenen Gesellschaften in den Mittelpunkt gestellt. Dieser Ansatz wurde unter anderem von Tim Ingold (2000: 281) kritisiert: "its naturalisation of the properties of seeing, hearing and other sensory modalities, leading to the mistaken belief that differences between cultures in the ways people perceive the world around them may be attributed to the relative balance, in each, of a certain sense or senses over others."

Aufbauend auf dem Konzept eines Sensoriums, verstanden als die Summe der genutzten Sinne geformt und genutzt in ihrem kulturellen Kontext, haben sich die folgenden Probleme, Themen und Fragen als Gegenstand laufender Forschungsprojekte und weiterer Diskussionen herauskristallisiert:

1. Ist es möglich davon zu sprechen, wie "a culture senses the world" (Howes), obgleich Alter, Geschlecht und spezifische Situationen bedingen, wie die Sinne entwickelt und genutzt werden?
2. Sinnliche Wahrnehmungen variieren individuell und situational, sie werden durch den Kontext und Synästhesie verändert, sind kontextabhängig und heterogen.
3. Ein „Sinn“ sollte nicht als isoliert arbeitend betrachtet werden. Die Sinne interagieren miteinander (Trommelschläge etwa können sowohl gehört als auch durch die Schwingungen gefühlt werden und die Betrachtung von etwas Heiligem kann als „Berührung“ empfunden werden) und können durch besondere Umstände beispielsweise in Ritualen transformiert werden.
4. Unsere Sinne bestehen nicht nur aus anatomischen Eigenschaften von „Rezeptorgruppen“, sondern konstituieren sich in der aktiven Auseinandersetzung mit der Umwelt.
5. Unsere Sinne werden durch kulturell vermittelte Prozesse geformt. Die Art und Weise, wie Kinder die Nutzung der Sinne erlernen, ist zentral für die Forschungsprojekte.

6. Emische und etische Beschreibungen der Sinne müssen berücksichtigt werden. Der Geschmack der Schärfe von Chili etwa wird von Biologen als durch Schmerzrezeptoren vermittelt beschrieben, in vielen lokalen Kontexten wird er als ein „Geschmack“ unter anderen klassifiziert.
7. Häufig sind die Sinne, die nicht an einer Erfahrung beteiligt sind, genauso wichtig wie diejenigen, die eine zentrale Rolle spielen. Dunkelheit oder das Verbinden der Augen in Ritualen etwa verändert die Priorität der anderen Sinne und beeinflusst die Wahrnehmung einer bestimmten Situation.
8. In vielen ethnographischen Kontexten sind die verschiedenen Sinne wichtigstes Medium der Kommunikation nicht nur mit anderen Menschen, sondern auch mit übernatürlichen Wesen und der Umwelt.
9. Die Schwierigkeit für Ethnologinnen und Ethnologen, andere Arten der Wahrnehmung nachzuvollziehen und die sinnliche Erfahrungen zu übersetzen, sind zentral für die Ethnologie der Sinne.

Das Forschungsprojekt beinhaltet empirische Forschungen zu den Nahsinnen auf den Philippinen (Visaya-Region) und bei den Wampar in Papua-Neuguinea (B. Beer) sowie die laufende Forschung von Yi Chen zum Thema „Geschmack und Nahrungsklassifikation in Auseinandersetzung mit westlichen Ernährungsweisen bei in Deutschland lebenden Chinesen“.