

Uf u dervo – Entdecke die Schweiz

Eine Mund-Nasen-Ohr-Handreise durch die Welt des Geschmacks

von Monique Rijks

Inhalt

Wie schmeckt Fisch? Oder Schokolade? Brot? Und Grapfruit? Ist doch klar - denken Sie. So wie sie eben schmecken: Salzig, süss, weich und sauer.

Geschmack ist aber viel mehr, als das, was wir auf der Zunge erleben. Die fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen - süss, salz, bitter, sauer und umami - tragen erstens dazu bei, dass wir das Essen abwechslungsreich empfinden und zweitens helfen sie uns zu überleben: Die Süssigkeit, die wir empfinden, tut nicht nur der Seele gut, sondern trägt auch dazu bei, dass wir genug Kohlenhydrate zu uns nehmen, um unseren Alltag mit Energie bewältigen zu können. Und wenn wir etwas als bitter wahrnehmen, tritt unser natürliches Warnsystem in Erscheinung und schützt uns vor der Aufnahme von giftigen Pflanzenteile.

Geschmackserlebnisse animieren aber nicht nur das Sinnesleben auf der Zunge, sondern lösen auch Hirn allerlei Prozesse aus. Ein Biss von Muttersonnensbraten wirft uns auch mit 40 noch schnurstracks in unsere Kindheit zurück, während nur der kleinste Hauch von Wodka alle jene schaudert, die einmal zuviel davon getrunken haben.

Die Ausstellung «Geschmack» im Mühlerama nimmt uns mit auf eine Geschmacksreise der besonderen Art - wir experimentieren, entdecken, spüren, fühlen, riechen, hören, aber sehen tun wir die verschiedenen Geschmacksträger nicht - die Besucher bekommen eine dunkle Brille aufgesetzt, damit sie sich während des einstündigen Rundgangs ganz und gar auf ihre andere, weniger häufig benutzten Sinne konzentrieren können.

Anreise

Mit dem Zug bis nach Zürich HB, dann entweder auf die S6- oder S16 bis nach Bahnhof Tiefenbrunnen oder mit dem Tram Nummer 2 oder 4 bis Wildbachstrasse fahren. In beiden Fällen muss man das letzte Stück noch zu Fuss gehen, das Mühlerama ist im grossen Backsteingebäude, das man schon von Weitem sieht, untergebracht.

Verpflegung

Im Mühlerama hat es kein Restaurant, aber im Komplex der Mühle isst man im Restaurant «Blaue Ente» immer noch sehr gut. Restaurant Blaue Ente, Seefeldstrasse 223, 8008 Zürich, Telefon 044 388 68 40

Spezielles

Ausstellung «Geschmack» noch bis zum 31. Oktober 2010 im Mühlerama, Seefeldstrasse 231, 8008 Zürich. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 14 bis 17 Uhr, Sonntag von 10 bis 17 Uhr. Vom 19. Juli bis zum 9. August 2010 bleibt das Mühlerama wegen Renovationsarbeiten geschlossen. Am Samstag, 15. Mai findet der Mühlerentag statt, dann ist der Eintritt ins Museum gratis, aber dann läuft auch die Mühle. Wer lieber in der Ruhe die Geschmackswelt erleben möchte, tut gut daran, später zu kommen. Am Sonntag, 16. Mai ist Internationaler Museumstag, es gilt das Gleiche wie für den Samstag.

Links

www.muehlerama.ch
www.blaue-ente.ch