Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 62 (2005)
Heft: 12: Die Kraft der inneren Bilder

Artikel: Hinters Licht geführt
Autor: Eder, Angelika
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-553272

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hinters Licht geführt

Rot sehen, die Welt durch eine rosarote Brille betrachten, gelb vor Neid werden, sich grün ärgern, jemandem nicht grün sein, ins Blaue hineinträumen. Der Zusammenhang zwischen Farben und Stimmungen kommt in unserer Sprache vielfach zum Ausdruck.

Ein Rheingauer Winzer führt seine Kunden an der Nase herum. GN-Autorin Angelika Eder berichtet über eine originelle Weinprobe.

Doch kann man auch gelb, blau oder rot trinken? Ein Rheingauer Winzer erhielt den Innovationspreis der EU, weil er Liebhaber eines guten Tropfens hinters Licht führt, obwohl er ihnen reinen Wein einschenkt.

Nicht alle sind Kenner

Sie schlürfen, schmatzen und kauen, lassen den Wein routiniert im Glase kreisen, nehmen noch einmal eine Nase voll und einen zweiten Schluck, mümmeln mit eingezogenen Wangen und spitzem Mündchen, um dann Jahrgang und Anbaugebiet zu verkünden und sich mit Beifall heischendem Blick zurückzulehnen ...

Wer kennt sie nicht, diese (zumindest dem akustischen und optischen Eindruck nach) exzellenten Weinkenner, die in Restaurants der gehobenen Kategorie die Blicke und Ohren all derer auf sich ziehen, für die es nur ein einziges Kriterium beim Wein gibt: Schmeckt er oder schmeckt er nicht?

Dass viele der Kauer und Schmatzer «Etikettentrinker» sind, also erst mal unbemerkt einen Blick auf die Flasche zu erhaschen suchen, bevor sie scheinbar so gekonnt probieren, stellte ein hessischer Fernsehkoch und Gastronom fest, als er Weinproben in dunklen Gläsern durchführte. Und nun erhalten sie von Ulrich Allendorf aus Oestrich-Winkel, dem «Harry Potter unter den Winzern», eine Lektion der besonderen Art.

Wetten dass ... ein grün eingefärbtes Getränk anders schmeckt als ein gelbes? Farbe beeinflusst unseren Geschmack mehr als wir wissen.

Für seine Weinprobe nutzt er die Energie von Lichtwellen, also die Wirkung von Farben. Diese sehen alle Menschen normalerweise gleich; das gilt ebenso für das Farbempfinden der Grundfarben.
Die individuelle Reaktion darauf ist allerdings aufgrund unterschiedlicher Veranlagungen und Erfahrungen völlig verschieden. Das erklärt auch, warum die Lieblingsfarbe mancher Menschen andere völlig abstösst.

Farbempfindungen

Rot, die Farbe des Feuers und der Liebe, empfindet jeder Mensch als warm. Sie aktiviert, und da die Haut Farbschwingungen ins Körperinnere weiterzuleiten vermag, gilt Omas Rat, kalte Füsse mit roten Socken zu wärmen, noch heute und wird auch auf andere Bereiche übertragen: So empfehlen Farbtherapeuten etwa Männern mit Potenzproblemen Unterhosen in Rot ...

> Wenn's die Farbe täte, wäre der Esel eine Nachtigall.
>
> Sprichwort

Pink verringert einer englischen Studie zufolge über einen bestimmten Zeitraum Aggressionen und Ängste. Orange weckt Lebensfreude, während Blau als Farbe des Wassers und Himmels kühl wirkt: Räume in dieser Farbe werden nachweislich stärker geheizt als etwa die in Sonnenfarbe. Grün schliesslich beruhigt, weshalb Ärzte übrigens entsprechende Operationskittel tragen.

Weinprobe der besonderen Art

Der Aspekt der Farbwirkung rückt auch die Redensart ins rechte Licht: «Das Auge isst mit». Dass das Auge auch mittrinkt und über den Geschmack von Wein mit entscheidet, untermauert Allendorf in Zusammenarbeit mit dem Fachjournalisten und Gastro-Kritiker Ingo Swoboda eindrucksvoll in seinem Lichtraum.
Dieser ist Bestandteil des «Wein-Parcours der Sinne» auf insgesamt 900 Quadratmetern Fläche. Hier lassen sich an 19 Aromasäulen unterschiedlichste Wein-Düfte erkunden und dank spriessender Rebstöcke im jeweiligen Originalboden Informationen über den Anbau sammeln; ein virtueller Weinberg ermöglicht es, den Vegetationszyklus eines ganzen Jahres in Minutenschnelle nachzuvollziehen. In seiner «Weinerlebnis-Welt» liess sich Allendorf die Einrichtung eines speziellen, weiss gestrichenen Raumes 24 000 Euro kosten. Dank Spiegel- und gegenüber liegender Lichtwand lässt sich nun «Potters Zauberbox» in vier verschiedene Farben tauchen.

Ein Schelm, wer Böses dabei denkt: Ulrich Allendorf färbt seinen Wein.

Blauer Riesling schmeckt kälter

Bei weissem Licht beurteilen die Gäste den Geschmack des hellgelben Rieslings in ihrem Glas anfangs als frisch, fruchtig und trocken, eben als Riesling par excellence. Und dann beginnt eine «Farblektion», die es in sich hat und die sogar Verkoster der «Weinfeder», also des Verbandes der deutschsprachigen Weinpub-

lizisten, verblüffte: Den Weintrinkern, die bisher glaubten, etwa bei einem Riesling unter allen Umständen die gleichen Eigenschaften schmecken zu müssen, eröffnen sich hier neue Perspektiven.

Blick in einen Teil des «Wein-Parcours der Sinne» mit den Aromasäulen, an denen sich unterschiedliche Wein-Düfte erschnuppern lassen.

Zunächst erfahren sie zur Einführung, dass sie 80 Prozent aller Wahrnehmungen mit dem Auge machen.
Und obwohl es sich dabei um jenes Sinnesorgan handle, das «am schlechtesten ausgebildet ist», neige der Mensch dazu, alles zu glauben, was er sehe.
Wie falsch er dabei liegen kann, lernen sie umgehend beim Wechsel zu rotem Licht: Nun gibt sich der Weisswein nicht nur den Anschein eines Weissherbstes oder Spätburgunders, sein Geschmack erinnert zugleich an etwas, was nach Ansicht eines Experten bei einem Riesling eigentlich «nicht sein darf»: an rote Früchte, also an Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen. Der gute Tropfen wird von den versierten Testern, in rotes Licht getaucht, als kräftiger und süsser empfunden.
Mit einem weiteren Knopfdruck landen die Freunde des gegorenen Rebensafts kurzerhand im Grünen. Mit dieser Farbe verbindet unser Gehirn automatisch Unreife. Fazit: Die Geruchs- und Geschmacksnerven melden grüne Äpfel, Limonen oder Kiwi, lassen die Säure in den Vordergrund treten und vermitteln den Eindruck, nun einen sehr viel trockeneren Wein zu geniessen als zuvor im roten Licht.

Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.

Wilhelm Busch

Wenig später entführt der Winzer seine Gäste ins Blaue: Und schon erscheint ihnen der Wein aus der «königlichen Rebe» nicht nur wässrig im Glas, sondern auch leichter, kälter und mit nur wenig Aromen auf der Zunge.
Das ändert sich augenblicklich im gelb beleuchteten Raum: Nun setzen sich Pfirsich, Aprikose sowie Exoten wie Mango und Papaya durch. Süsse und Säure harmonieren.
Die Weinprobe in der Farbwelt findet ihr Ende im Dunklen: «Jetzt trinken Sie noch einmal einen Schluck und sagen Sie mir, an welche Farbe Sie dabei denken?» All jenen, die «Gelb» antworten, schüttelt Allendorf die Hand zum Dank dafür, dass sie den Wein damit als optimalen Riesling eingestuft haben.
Allen «Grünen» empfiehlt er einen Wein mit weniger Säure, allen «Roten» einen trockeneren Wein, allen «Blauen» beispielsweise einen aus dem Barrique.
Mit dem Hinweis, dass das Fazit der Farberlebniswelt sein müsse, unterwegs grundsätzlich den Wein zu trinken, der an Ort und Stelle wachse, weil der dort am besten schmecke, schliesst Allendorf seine «schwäbische Weinprobe mit schottischem Akzent»: nur ein einziger Wein wurde ausgeschenkt, aber fünf unterschiedliche Geschmackserlebnisse.

• Angelika Eder