

Inwieweit sind Geschmacksbezeichnungen als figurativ einzustufen? – Eine Untersuchung auf der Basis des Deutschen und Polnischen¹

Ziel des Beitrags ist festzustellen, welche Aspekte von Geschmackseindrücken auf wörtliche und welche auf figurative Art und Weise zum Ausdruck gebracht werden. Zunächst liegt die Aufmerksamkeit auf den philosophischen, erkenntnistheoretischen und neurophysiologischen Fragestellungen im gustatorischen Bereich. Dies führt zu der Schlussfolgerung, dass der Geschmackssinn auf zweierlei Art und Weise betrachtet werden kann: der Geschmack im engeren und im weiteren Sinne. Darauf folgt die Herausstellung des semantischen Rahmens für die gustatorische Wahrnehmung, wobei das Hauptaugenmerk auf die drei grundlegenden Wahrnehmungsparameter gelegt wird – die hedonische Valenz, Intensität und Qualität. Der empirische Teil zeigt auf der Basis der adjektivischen Kookkurrenzen mit den Lexemen *Geschmack* und *smak* in deutschen und polnischen Korpora, wie die oben genannten Parameter versprachlicht werden. Hier stellen sich in diesen drei Wahrnehmungsbereichen zusätzliche Untergruppen heraus.

Schlüsselwörter: Geschmackswahrnehmung, wörtliche Sprachverwendung, figurative Sprachverwendung, Geschmacksadjektive, Metonymie

To what Extent Can Taste Descriptions Be Classified as Figurative? – The Case of German and Polish

The paper aims to show which aspects of gustatory perception are talked about literally and/or figuratively. First, attention has been paid to philosophical, epistemological and neurophysiological issues of taste perception. This led to the conclusion that the sense of taste should be viewed in two ways: taste in the narrow (taste) and wide (flavour) sense. Subsequently, the gustatory perception frame has been established, whereas attention has been especially drawn to the three fundamental perceptual parameters – hedonic value, intensity and quality. The empirical part of the paper shows based on the analysis of the adjectival cooccurrences of the lexemes *Geschmack* and *smak* in German and Polish corpora, how the above-mentioned parameters can be talked about whereas they have been further divided into additional subgroups.

Keywords: taste perception, literal language use, figurative language use, taste adjectives, metonymy

Author: Przemysław Staniewski, University of Wrocław, Institute of German Philology, pl. Nankiera 15b, 50–140 Wrocław, Poland, e-mail: przemyslaw.staniewski@uwr.edu.pl

Received: 7.5.2019

Accepted: 4.6.2019

1. Zum erkenntnistheoretischen Status des Geschmackssinns

In der noch heute geläufigsten und anerkannten Betrachtung des Sensoriums gilt nach wie vor die traditionelle und auf Aristoteles zurückgehende Unterscheidung der Sinne in fünf Wahrnehmungsmodalitäten: Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und

¹ Der vorliegende Aufsatz stellt die Fortsetzung der in Staniewski (2017) präsentierten Forschung dar und basiert auf demselben empirischen Material – den deutschen und polnischen Korpora (DeReKo von IDS und NKJP).

Tasten.² Die zwei ersten werden als die höheren bzw. Fernsinne, Olfaktorik, Gustatorik und Haptik hingegen als die niederen bzw. Nahsinne bezeichnet. Die angeführte Nomenklatur bezieht sich einerseits auf die Stellung der jeweiligen Sinne in Hinsicht auf den Wissenserlangungsprozess (niedere vs. höhere Sinne). Andererseits nimmt die Unterscheidung in Fern- und Nahsinne ihre Arbeitsweise in den Blick, wobei man annehmen kann, dass diese zwei genannten Aspekte der Hierarchisierung sich gegenseitig bedingen. Im letzteren Fall wird besonders die Tatsache hervorgehoben, dass die drei Modalitäten einen direkten Kontakt mit dem wahrzunehmenden Objekt verlangen, was dazu geführt hat, sie als subjektiv und in hohem Grade als körperorientiert einzustufen. Dies scheint zum Verhängnis der niederen Modalitäten gewesen zu sein, da ihre Wahrnehmungsvorgänge ständiger Kontrolle des Wahrnehmenden unterworfen werden müssen, da andernfalls die Gefahr bestünde in die Falle der „Sünden des Köpers“, d. h. der Gefräßigkeit, Trunkenheit und sexueller Ausschweifung, zu geraten. Eine solche Betrachtung von Riechen, Schmecken und Tasten impliziert zugleich, dass sie keinen, bestenfalls einen kleinen, Wert aus der epistemologischen, ästhetischen und moralischen Perspektive besitzen. Im Gegensatz dazu arbeiten Sehen und Hören anders. Sie bedürfen nicht des direkten Kontakts mit dem Wahrnehmungsobjekt, was sie zu Vermittlern objektiver Informationen macht. Auf diese Art und Weise stehen sie in engem Zusammenhang mit dem Verstand. Zudem steuern sie zur intellektuellen und kognitiven Entwicklung des Menschen bei. Außerdem erlauben sie auch den Kunstgenuss. Dank dem Sehen ist es sogar möglich „die Form“, philosophisch betrachtet, die höchste Qualität, wahrzunehmen. Aus diesem Blickwinkel ist es nicht verwunderlich, dass die Fernsinne als fundamental für die Philosophie, das Wissen, den Intellekt und die Verbindung mit dem Göttlichen nicht nur von den altertümlichen, sondern auch neuzeitlichen Denker wie Kant und Hegel, angesehen wurden (vgl. Synnott 1991:62–69; Synnott 1993:131–132, 142; Korsmeyer 1999:2–3, 13–25, 58; Krist/Grießer 2006:72; 94–95).

Es ist also ersichtlich, dass der Geschmackssinn die niederen Stellen in der Sinneshierarchie besetzt. Seine Situierung zwischen dem Tast- und Geruchssinn ist jedoch symptomatisch und weist ausdrücklich darauf hin, dass sein multimodaler Charakter schon von den altertümlichen Philosophen bemerkt wurde. Krist/Grießer (2009:29) und Korsmeyer (1999:20) weisen ausdrücklich darauf hin, dass schon Aristoteles einerseits die Gustatorik als der Haptik sehr ähnlich vor allem in Bezug auf ihre Arbeitsweise betrachtete (den Geschmackssinn bezeichnete er sogar als eine Art Tastsinn). Andererseits sah er die Analogie zwischen den olfaktorischen und gustatorischen Stimuli, obgleich der Geschmack wegen seiner funktionalen Nähe zum Tastsinn viel genauer arbeite. Die aktuellen philosophischen Überlegungen, die auch

² Aus Platzgründen und der Überschaubarkeit der Ausführungen halber sieht man im Folgenden von der philosophischen Fragestellung der Differenzierung sowie der Anzahl der dem Menschen zur Verfügung stehenden Sinnesmodalitäten ab. Zu dieser Problematik vgl. z. B. Macpherson (2011), Biggs/Matthen/Stokes (2015), Matthen (2015).

in großem Maße aus der neuroanatomischen und neurophysiologischen Forschung schöpfen, bestätigen zweifelsohne die multimodale Natur der Geschmackswahrnehmung (vgl. z. B. Smith A.D. 2011; Smith B. 2015; Bayne/Spence 2015; Spence/Auvray/Smith B. 2015).

2. Zum Geschmackssinn aus der neurophysiologischen Perspektive

Obwohl der Geschmackssinn, wie aus dem oben präsentierten Überblick hervorgeht, im Laufe der Jahrhunderte aus der erkenntnistheoretischen und ästhetischen Perspektive auf keinen Fall hochgeschätzt wurde, zeigen die neueren neurophysiologischen Untersuchungen, dass er aus dem funktionalen Blickwinkel für den Menschen unabdingbar ist und ausschlaggebende Aufgaben im menschlichen Leben zu erfüllen hat. Die Stimuli der gustatorischen Wahrnehmungsmodalität dienen z. B. als primärer positiver Verstärker oder als primärer Bestrafungsreiz, was vom psychophysiologischen Gesichtspunkt aus von großer Bedeutung ist; der Geschmack hilft auch bei der Regulation der Energie (Homöostase) und der Ausscheidungen der Verdauungsdrüsen. Seine wichtigste Aufgabe scheint jedoch die der „Kontrollinstanz“ zu sein, da der Geschmackssinn dafür verantwortlich ist, die einzunehmende Nahrung auf für das menschliche Leben potenziell gefährliche (z. B. unverdauliche bzw. giftige) Substanzen zu prüfen (vgl. Birbaumer/Schmidt 2006:442; Bear/Connors/Paradiso 2007:253; Di Lorenzo/Rosen 2010:952–953). Mit den Worten von Birbaumer/Schmidt (2006:442) kann man die Rolle des Schmeckens folgendermaßen kurz zusammenfassen: „Über den Geschmack wird die Nahrung auf Verträglichkeit geprüft und die Verdauungsdrüsen antizipatorisch und reflektorisch aktiviert. Lust auf Süßes ist angeboren, ebenso Ablehnung von Bitterem und gustofaziale Reflexe“. In diesem Kontext unterstreichen Birbaumer/Schmidt (ebd.) eine sehr hohe Empfindlichkeit der gustatorischen Wahrnehmung für bittere Stoffe, was mit der Tatsache verbunden ist, dass toxische Substanzen am häufigsten bitter schmecken (vgl. auch Bear/Connors/Paradiso 2007:253; Di Lorenzo/Rosen 2010:952).

Aus den dargestellten Überlegungen geht hervor, dass die fundamentale Rolle des Schmeckens im menschlichen Leben mit den vier bzw. fünf Basisgeschmäckern bzw. gustatorischen Hauptqualitäten verbunden ist, zu denen süßer, salziger, saurer und bitterer Geschmack gehört (u. U. auch umami). Diese Aufzählung kann durch zwei Nebenqualitäten ergänzt werden – metallisch und alkalisch (vgl. Birbaumer/Schmidt 2006:442; Di Lorenzo/Rosen 2010:952). Die oben genannten Basisqualitäten des Geschmacks werden vor allem durch Rezeptoren wahrgenommen, die auf der Zunge und in der Mundhöhle situiert sind, weswegen sie als kategorielle und intersubjektiv ausgeprägte Referenzpunkte für jede gustatorische Empfindung betrachtet werden dürfen (vgl. Korsmeyer 1999:77). Es ist aber nicht zu leugnen, dass das Stimulusangebot der einzunehmenden Speisen und Getränke sehr reich ist und nicht auf die genannten Basisgeschmäckern reduziert werden kann. Somit stellen der gustatorische

Reiz und die gustatorische Empfindung eher ein phänomenologisch komplexes perzeptuelles Ereignis dar (vgl. B. Smith 2015, siehe unten). Laut Spence, Auvray und B. Smith (2015:247), die sich auf ISO-Standard (ISO 5492, 1992, 2008) berufen, umfasst die gustatorische Wahrnehmung (flavour) „[a c]omplex combination of the olfactory, gustatory and trigeminal sensations perceived during tasting. The flavour may be influenced by tactile, thermal, painful, and/or kinaesthetic effects“, wobei „[t]aste is defined as those sensations that result from the direct stimulation of the gustatory receptors localised on tongue and occurring elsewhere in the oral cavity“ (Spence/Auvray/Smith B. 2015:247, vgl. hierzu auch Prescott 2010:461). In diesem Kontext weist auch B. Smith (2015:330) auf eine (paradoxerweise) eher geringe Rolle der Zunge im Wahrnehmungsvorgang hin, indem er bemerkt, dass „[r]eceptor firings on the tongue code for the so-called ‘basic tastes’ such as salt, sweet, sour, bitter, as well as the fifth taste umami (savoury)“. Im ersteren Fall können wir vom Geschmack im weiteren Sinne, im letzteren hingegen vom Geschmack im engeren Sinne sprechen (vgl. Staniewski 2017:227–228), was mit der philosophischen Unterscheidung zwischen „taste experience“ vs. „taste sensation“ (Korsmeyer 1999:81–82) und „perceptual modalities“ vs. „sensory modalities“ (Matthen 2015:574–582) verbunden ist und in engem Zusammenhang mit der Differenzierung in „type senses“ und „token senses“ (Macpherson 2011:6–38) steht.

3. Zum Geschmackssinn aus der sprachlichen Perspektive

Die doppeldeutige Natur des Geschmacks erweist sich auch aus der sprachlichen Perspektive als ziemlich problematisch. Auf der lexikalischen Ebene unterscheidet das Deutsche und Polnische zwischen den zwei verschiedenen perzeptuellen Systemen nicht. Somit findet in beiden Sprachen nur eine lexikalische Einheit Gebrauch: *smak* im Polnischen und *Geschmack* im Deutschen dienen zur Bezeichnung der Eindrücke, die durch eingenommene Nahrung und Getränke hervorgerufen werden. Deswegen können wir in diesem Fall von der Erscheinung der Polysemie sprechen, die im Grunde genommen dazu beiträgt, dass die Differenzierung der zwei perzeptuellen Modi verschwommen ist. Im Gegensatz dazu verfügen die Sprecher des Englischen über zwei Lexeme, die den oben besprochenen Unterschied verdeutlichen sollten: Die phänomenologisch komplexe Wahrnehmungsart wird als *flavour* bezeichnet, wobei die Empfindung der Basisqualitäten als *taste* benannt wird. Trotz dieser lexikalischen Unterscheidung ist sogar im Englischen die Bezeichnung der im Mund stattfindenden Wahrnehmungen nicht frei von Schwierigkeiten, was Bartoshuk/Duffy (2005:27, zit. in Spence/Auvray/Smith B. 2015:260) auf das komplexe Wesen des perzeptuellen Systems zurückführen: „‘Taste’ is often used as a synonym for ‘flavour’. This usage of ‘taste’ probably arose because the blend of true taste and retronasal olfaction is perceptually localised to the mouth via touch“. Hier ist ersichtlich, dass die aristotelische Betrachtung des Geschmacks (siehe Kap. 1) als Kooperation bzw. Wechselrelation zwischen dem

Geschmack (im engeren Sinne), der Olfaktorik und dem Tasten nach wie vor aktuell ist. Enge Zusammenhänge des Riechens und Schmeckens, zumindest im Deutschen, sind auch auf der diachronen Ebene zu finden, was auch teilweise als weiterer Beweis für die Zusammenarbeit der zwei Modalitäten interpretiert werden kann. Staniewski (2017:232–237) zeigt, dass die gustatorischen verbalen und nominalen Lexeme vom Althochdeutschen bis zum Frühneuhochdeutschen stark olfaktorisch ausgeprägt waren. In diesem Kontext ist überlegenswert, ob im Falle der allgemeinen deutschen und polnischen Lexeme *Geschmack* und *smak* der metonymische Mechanismus tätig ist, der die Metonymie GESCHMACK FÜR GERUCH UND TASTEN hervorgebracht hat (siehe hier auch Winter 2019).

Die lexikalisch-kategorielle Erfassung der gustatorischen Empfindungen im Deutschen und Polnischen (zu anderen Sprachen vgl. Backhouse 1994:1–18) entspricht der neurophysiologischen Einteilung in vier bzw. fünf Basisqualitäten: *süß*, *sauer*, *salzig*, *bitter* und *śłodki*, *kwaśny*, *ślony*, *gorzki*. Hinzu kommt in beiden Sprachen *umami*. Dies verursacht, dass wir, ähnlich wie oben angeführt, von vier bzw. fünf (lexikalisch kodierten) Geschmacksqualitäten in engerem Sinne sprechen können. Diese sind aber unzureichend, um der Fülle der uns im Alltag begegnenden Stimuli Rechnung zu tragen, wovon die Zahl der von Bieler/Runte (2010:112) erhobenen Geschmacksadjektive zeugt, die sich auf ca. 600 beläuft. In einem solchen Fall kehren wir zurück zu der Frage nach der Unterscheidung zwischen den zwei oben besprochenen perzeptuellen Systemen bzw. Modi, was wiederum die philosophische Fragestellung nach der Natur des Geschmacksstimulus und des Geschmackseindrucks impliziert.³ Gezielt auf den Punkt bringen diese Problemstellung Spence/Auvray/Smith B. (2015:267) in folgenden Worten: „A lot has been said about the nature of tastes, physiologically speaking, and the nature of the experiences **that we take to be tastes**. But where does that leave flavours and flavour perception? Our suggestion is that **what we experience by acts of tasting are flavours**. These are often labelled ‘tastes’ in everyday language, because people assume that tastes are what we experience through acts of tasting. **There are far more flavour terms than proper taste terms** and the category that people think of as tastes tend to extend to incorporate all the terms that are properly flavour terms” (Hervorhebungen von P. S.).

Dem obigen Zitat lässt sich entnehmen, dass sich Menschen bei der Verbalisierung der Geschmackseindrücke keinesfalls auf die vier bzw. fünf Hauptqualitäten und somit Basisbegriffe einschränken werden, was die Untersuchungen von Bieler/Runte (2010) sowie von Staniewski (2017) gezeigt haben. Daher ist es bei der Versprachlichung der gustatorischen Wahrnehmungen äußerst wichtig, unterschiedliche Wahrnehmungsaspekte bzw. -parameter zu berücksichtigen und vor allem auseinanderzuhalten. Dies kann mithilfe der Herausstellung des semantischen Rahmens der Geschmackswahrnehmung erzielt werden (vgl. Staniewski 2017:238–239). Zu einem minimalen

³ Zur Erörterung dieser Fragestellung vgl. z. B. Spence/Auvray/Smith B. (2015).

Geschmackswahrnehmungs-Frame gehören der Experiencer, der Stimulus und die Quelle sowie die uns interessierenden Wahrnehmungsparameter, d. h. die Intensität, hedonische Valenz und Qualität (vgl. dazu auch Bieler/Runte 2010:112).

In Staniewski (2017) wurde auf Basis der deutschen (IDS) und polnischen (NKJP) Korpora gezeigt, wie die oben genannten Aspekte der Gustatorik sprachlich anhand von Adjektiven, die mit den Lexemen *Geschmack* und *smak* kookkurrieren, erfasst werden. Da das Spektrum der zur Bezeichnung der Geschmackseindrücke dienenden Adjektive sehr umfangreich ist, schöpfen die Sprecher aus unterschiedlichen Erkenntnisbereichen, um die Verbalisierungsaufgabe möglichst präzise zu erfüllen. Daher kann angenommen werden, dass es nicht selten zu semantischen Verschiebungen vor allem in Form von Metonymie kommen kann, was die Verwendung einer breit aufgefassten figurativen Sprache impliziert. Aus diesem Grund wird man im nächsten Kapitel zeigen, inwieweit die Parameter der Geschmackswahrnehmung auf wörtliche oder nicht-wörtliche, d. h. figurative, Art und Weise zur Sprache gebracht werden und was für konzeptuelle Mechanismen in den Versprachlichungsprozessen wirken.

4. Adjektivische Geschmacksbezeichnungen – wörtlich oder figurativ?

Bei der Erörterung der (Nicht-)Figurativität der Geschmackseindrücke kann mit der Intensität angefangen werden, denn sie scheint am wenigsten differenziert zu sein, indem wir uns in diesem Bereich auf einer Dimension und einer Skala, d. h. intensiv vs. weniger intensiv, bewegen. Dieser Parameter wird durch folgende Adjektive verbalisiert: *delikat, deutlich, dezent, fein, heftig, intensiv, kräftig, kraftvoll, leicht, massiv, mild, robust, sanft* und *delikatny, intensywny, łagodny, lekki, pełny, mocny, subtelny, wyraźny, wyrazisty*:

- (1) *Dank natürlichen Fruchtsäften und dem **intensiven Geschmack** eignen sich Morga-Sirupe ausgezeichnet für die Zubereitung spritziger Bowlen, himmlischer Desserts und süsser Mahlzeiten* (DeReKo: A00/SEP.63312 St. Galler Tagblatt, 18.9.2000).
- (2) *Herbata rooibos wyrównuje poziom cukru we krwi, pomaga przy zapaleniach dziąseł, jest także skuteczna w alergiach na środki spożywcze, kurz domowy oraz przy katarze siennym. Stosowana jest również w depresjach, problemach ze snem, bólach głowy. Ma bardzo **łagodny smak** i pomaga w odchudzaniu* (NKJP: Trybuna Śląska, Herbatka na zdrowie, 25.7.2003).

Die Eindimensionalität der Intensität impliziert jedoch lange nicht, dass dieser Parameter von analytischen Schwierigkeiten frei ist. In der angeführten Gruppe der Adjektive gibt es Lexeme, die einwandfrei als wörtliche Beschreibungen der Geschmackswahrnehmung sowohl im Deutschen als auch im Polnischen eingestuft werden können. Dazu gehören z. B. *dezent, fein, intensiv, kräftig, kraftvoll, massiv, mild, sanft* und *intensywny*,

ładodny, subtelny. Im Gegensatz dazu können *delikat, leicht, robust* und *deutlich* sowie *delikatny, lekki, pełny, wyraźny, wyrazisty* als synästhetische Adjektive klassifiziert werden, was in Abhängigkeit von der Betrachtung der sprachlichen Synästhesie (vgl. z. B. Shen 1997; Strik-Lievers 2017; Winter 2019) einen gewissen Grad an Figurativität implizieren könnte. Darüber hinaus muss der multimodale Charakter des Geschmacks berücksichtigt werden, was dazu führt, dass der synästhetische Status der taktilen Adjektive fraglich sein kann, wobei Lexeme, wie *deutlich, wyraźny* und *wyrazisty*, die als allgemeine visuelle Wörter klassifiziert werden könnten als synästhetisch eingestuft sein müssten (zur Synästhesie siehe unten).⁴

Der nächste zu besprechende Parameter der Geschmackswahrnehmung ist die hedonische Valenz, die einen polaren Charakter aufweist. Dem Geschmack, ähnlich wie dem Geruch, ist die Bewertung des Perzipierten immanent. Die Stimuli können also dem Experienter als angenehm oder unangenehm vorkommen. Im Gegensatz zu der Intensität kann der hedonische Wert auf zwei Ebenen betrachtet werden, was auch mit gewissen Unterschieden in Hinsicht auf die in solchen Fällen auftretenden konzeptuellen Mechanismen verbunden ist. An dieser Stelle ist es somit angebracht den Begriff der **hedonischen Stärke** (Distel et al. 1999, Doty/Laing 2003, Thuerauf et al. 2008) einzuführen, der in den psychologischen Untersuchungen zum Geruchssinn verwendet wird und zur Abgrenzung der Intensität von der hedonischen Valenz dient. Auf der perzeptuellen Ebene korrelieren die zwei Größen, was aber keine feste Regel ausmacht, weswegen ihre Grenze verschwommen ist und sie nicht selten, auch in den sprachwissenschaftlichen Analysen, irrtümlicherweise zusammen behandelt werden. Um das Wesen dieses Phänomens zu veranschaulichen, bedienen wir uns der olfaktorischen Lexeme *smród* und *fetor/odór*. In vielen Arbeiten ist die Meinung anzutreffen, dass *fetor/odór* auf intensivere Wahrnehmungen referieren als *smród*. Das ist falsch. Die durch die ersteren Lexeme bezeichneten Eindrücke sind nicht unbedingt intensiver, d. h. sie charakterisieren sich nicht unbedingt durch eine größere Konzentration von Molekülen. Sie sind einfach unangenehmer als die durch das letztere Lexem beschriebene perzeptuelle Erscheinung.⁵ Da die Gustatorik und Olfaktorik aus evolutionsgeschichtlichen und vor allem funktionellen Gründen hedonisch ausgeprägt sind, können die oben besprochenen Feststellungen im Bereich des Geruchssinns in die

⁴ An dieser Stelle muss angemerkt werden, dass man im Falle von synästhetischen bzw. „synästhetisch-verdächtigen“ Adjektiven von der eindeutigen Klassifizierung der an den semantischen Verschiebungen tätigen konzeptuellen Mechanismen absieht, denn der Status der sprachlichen Synästhesie (Metapher, Metonymie, Metaphtonymie) ist Gegenstand heftiger Diskussionen, vgl. hierzu etwa Shen (1997), Strik-Lievers (2017) und Winter (2019), die unterschiedliche Auffassungen des Phänomens ausführen. Hinzu kommt der multimodale Charakter der Geschmackswahrnehmung, was die philosophisch ausgeprägte Debatte zur Differenzierung und Anzahl der Sinne erschwert.

⁵ Die dargelegten Überlegungen zur hedonischen Stärke können auch auf die deutschen Lexeme *Geruch* und *Gestank* bezogen werden. Zur detaillierten Besprechung dieses Begriffs und zu seiner Anwendung in der Analyse olfaktorischer Ausdrücke im Deutschen und Polnischen vgl. Staniewski (2016).

gustatorische Domäne übernommen werden. Der sprachliche Unterschied zwischen den zwei Wahrnehmungsmodalitäten beruht nur darauf, dass die Olfaktorik über nominale Lexeme verfügt, die die unterschiedlichen hedonischen Aspekte explizit ausdrücken, wobei im Falle des Geschmacks die Versprachlichung der gesteigerten hedonischen Valenz anhand von Adjektiven zustande kommt. Ähnlich wie in der Olfaktorik (vgl. Staniewski 2016), kann man für den Geschmackssinn zwei hedonische Niveaus herausstellen, die wir für die Bedürfnisse dieser Arbeit als Niveau-1 (Ausgangs- bzw. Grundniveau, das als unmarkiert betrachtet werden kann) und Niveau-2 (gesteigerte hedonische Valenz) nennen. Auf dem Niveau-1 sind Lexeme zu situieren wie *angenehm, gut, harmonisch, köstlich, richtig, interessant, eklig, schlecht, übel, ungenießbar* und *dobry, fajny, interesujący, intrygujący, ładny, przyjemny, miły, wyrafinowany, przykry, nieprzyjemny*, die in ihrer wörtlichen Bedeutung gebraucht werden, z. B.:

- (3) *Wenn Sie mit dem Olivenöl eine Weile gespült und „gezogen“ haben, werden Sie feststellen, dass es einen bitteren, **unangenehmen Geschmack** bekommt. Zudem wird es trübe* (DeReKo: O00/APR.42745 Neue Kronen-Ztg., 9.4.2000).
- (4) *Dopiero teraz zauważyłem ten temat, dlatego pozwolę sobie wrócić do tematu ozorków ... Są bardzo delikatne i mają **fajny smak**. Z takich dziwniejszych rzeczy to jadłem czarninę [...] (NKJP: www.forumowisko.pl, Coś Dla MięSORZERNYCH (sic!), 20.11.2005).*

Auf dem hedonischen Niveau-2, das die gesteigerte hedonische Valenz zum Ausdruck bringt, kann man zwei Gruppen in Bezug auf die (nicht-)figurative Verwendung der dazugehörigen Lexeme herausstellen. Die erste Gruppe machen Adjektive aus, die, ähnlich wie die oben dargestellten, wörtlich gebraucht werden: *herrlich, perfekt, lecker, scheußlich, schrecklich* und *cudny, cudowny, doskonały, fantastyczny, idealny, pyszny*:

- (5) *Nebenbei bringt das den Wegfall des mühsamen Schälens mit sich. Neben dem **herrlichen Geschmack** zeichnen sich Erdäpfel generell und natürlich auch die „Heurigen“ mit einem hohen gesundheitlichen Wert aus* (DeReKo: NON09/JUN.06616 NÖN, 8.6.2009, S. 26).
- (6) *A ja muszę powiedzieć że już od dziecka uzależniona byłam od lemoniady. Pamiętacie ten **cudowny smak** orzeźwiającej, zimnej lemoniady w upalne dni??* (NKJP: www.forumowisko.pl, Przyjemne uzależnienie ;), 18.6.2008).

Zu der zweiten Gruppe auf dem hedonischen Niveau-2 gehören vorwiegend Partizipien, sowohl im Deutschen als auch im Polnischen: *beeindruckend, betäubend, betörend, bezaubernd, unwiderstehlich, abscheulich, abstoßend* und *oszałamiający, odurzający, odstręczający, odpychający, straszny*.

- (7) *Was aber geblieben ist, sind gelbe Gummibärchen. Niemand braucht gelbe Gummibärchen. Sie hinterlassen einen **betäubenden Geschmack** nach Zitrus-Aroma auf der Zunge* (DeReKo: BRZ06/JAN.10926 Braunsch. Z., 21.1.2006).

- (8) *A że ojcowie najczęściej o kaloriach nie myślą, stąd pomysł na prawdziwą męską kolację z okazji ich święta. Można by pewnie wymienić wiele dietetycznych przeciwwskazań, ale na drugiej szali jest po prostu **oszałamiający smak**. I niech to wystarczy za usprawiedliwienie dla dzisiejszej dyspensy na zdrowe odżywianie (NKJP: Dziennik Bałtycki, To tata lubi najbardziej, czyli golonka w piwie, 20.6.2007).*

Der oben angeführten Liste von Partizipien und Adjektiven kann entnommen werden, dass sie sich vor allem auf unterschiedliche (positive und negative) physiologische und psychologische Reaktionen beziehen, die die gustatorischen Reize im zentralen Nervensystem des Menschen hervorrufen können. Zugleich dienen sie als Ausdruck und Maßstab des Einflusses der jeweiligen Stimuli auf den Menschen, denen der polare hedonische Wert zugrunde liegt. Daher kann man hier eine figurative Verwendung der besprochenen Lexeme postulieren, wobei dies aufgrund der Metonymie PHYSIOLOGISCHE/PYCHOLOGISCHE REAKTION FÜR DEN HEDONISCHEN WERT geschieht. Es ist aber zu unterstreichen, dass der figurative Gebrauch der Sprache im hedonischen Bereich nur für eine Gruppe von Lexemen auf dem Niveau-2 angenommen werden kann. Ansonsten wird die Hedonik auf wörtliche Art und Weise zum Ausdruck gebracht.

Als nächster Parameter, den es zu betrachten gilt und der in dem Geschmackswahrnehmungsrahmen herausgestellt wurde, ist die Qualität. Diese stellt die komplexeste Größe unter den drei zu behandelnden Rahmenelementen dar und bereitet auch die größten Schwierigkeiten aus der analytischen Perspektive. In diesem Bereich kann man insgesamt drei Gruppen herausstellen.

Zu der ersten Gruppe im qualitativen Bereich gehören die vier Grundqualitäten, für die der Mensch entsprechende Wahrnehmungsrezeptoren auf Zunge und Gaumen hat (siehe Kap. 2). Diese werden anhand der gustatorischen Basistermini *sauer, süß, salzig, bitter* und *kwaśny, słodki, słony, gorzki* zur Sprache gebracht.⁶ Da diese Begriffe als primär für die Geschmackmodalität einzustufen sind, ist es offensichtlich, dass man in diesem Fall von der nicht-figurativen Beschreibung der gustatorischen Eindrücke spricht, wobei zu betonen ist, dass man anhand dieser Lexeme die Qualität im engeren Sinne ausdrückt, d. h. qualitative Eigenschaften des Wahrgenommenen, die ausschließlich durch Geschmacksknospen perzipiert werden, was im Einklang mit der Herausstellung des Begriffs „Geschmack im engeren Sinne“ steht (siehe Kap. 2 und 3). Dies impliziert zugleich, dass die restlichen Adjektive und Partizipien zur Beschreibung des Geschmacks im weiteren Sinne dienen. Hierbei können drei weitere qualitativ ausgeprägte Untergruppen unterschieden werden.

⁶ Der Status von *umami* ist in beiden Sprachen unklar, daher wird dieser Begriff unberücksichtigt bleiben.

Die erste Untergruppe in diesem Bereich umfasst Adjektive, die sich auf eine Region oder eine Zeitperiode beziehen, für die gewisse Geschmäcke charakteristisch sind. Zu betonen ist, dass viel häufiger auf eine Region referierende Lexeme auftreten. Diese Adjektive veranschaulichen auch sehr deutlich die Komplexität des Geschmacksstimulus bzw. des Geschmackseindrucks, indem er „als Konglomerat, als zusammengesetztes Konzept zu betrachten ist und dessen Wesen als „Vielheit in Einheit“ bezeichnet werden kann“ (Staniewski 2017:242). Zu dieser Gruppe werden Adjektive gezählt wie: *amerikanisch, arabisch, asiatisch, brasilianisch, bulgarisch, chinesisches, englisch, europäisch, exotisch, griechisch, heimisch, indisch, italienisch, japanisch, orientalisch, rustikal, heutig, vorweihnachtlich, weihnachtlich* und *amerykański, babciny, europejski, francuski, grecki, indyjski, leśny, świąteczny, tradycyjny*.

- (9) *Wszystkie panie, mimo że nieco stronią od domowej kuchni podczas przygotowań wielkanocnych, jednak w cukierni tworzą cudeńka o **świątecznych smakach** i kształtach* (NKJP: Gazeta Wroclawska, Polskie babki, 2003).
- (10) *Bei den Tees dominieren vor allem Zimt und Mandeln, die die Zusammenstellungen verfeinert ist [sic!]. „Diese beiden Zutaten sorgen für den typisch **weihnachtlichen Geschmack**“, findet Elke Neuhardt* (DeReKo: M04/DEZ.87084 Mannh. Morgen, 3.12.2004).

Im Falle dieser qualitativen Bezeichnungen handelt es sich offensichtlich um unterschiedliche kulturelle Aspekte, die mit der Vorbereitung von Speisen, der Verwendung entsprechender Zutaten oder sogar mit der für eine Zeit (wie Feiertage) charakteristische Atmosphäre verbunden sind, weswegen man annehmen kann, dass diese Qualitäten im Alltag nicht oder eher selten angetroffen werden. Daher kann hier die Rede von einer metonymischen Operation sein, die auf der Metonymie EINE REGION/ZEIT (FÜR DIE EIN GESCHMACK CHARAKTERISTISCH IST) FÜR DIE GESCHMACKSQUALITÄT.

Zu der nächsten Untergruppe im qualitativen Bereich im weiteren Sinne gehören Adjektive, die sich auf die Quelle der Wahrnehmung beziehen. Dazu zählen: *alkoholisch, beerig, bierig, blumig, brandig, brotig, erdig, feinfrüchtig, fischig, fleischig, gemüsig, grasig, käsig, ledern, malzig, meerig, metallisch, milchig, pfeffrig, sahnig, schokoladig* und *ananasowy, anyżkowy, bakaliowy, bananowy, chlebowy, cynamonowy, deserowy, goździkowy, jogurtowy, kwiatowy, owocowy*. In solchen Fällen könnte man diskutieren, ob es sich um eine wörtliche oder figurative Verwendung dieser Lexeme handelt. Obwohl die endgültige Entscheidung zwar nach einer genauen Analyse der kontextuellen Einbettung getroffen werden kann, wird in dieser Arbeit jedoch pauschal angenommen, dass diese Adjektive auf eine potenzielle Quelle referieren. Prämissen für eine solche Annahme bietet die Gegenüberstellung der behandelten Konstruktion, die sich aus dem Nomen als Kopf und dem attributiv gebrauchten Adjektiv zusammensetzt, der Nominalphrase mit dem Genitivattribut im Polnischen und dem Kompositum im Deutschen. Die letzteren Konstruktionen scheinen sich in größerem Grade auf die Quelle zu beziehen,

wohingegen die den Kopf modifizierenden Adjektive eher eine potenzielle Quelle zum Ausdruck bringen oder gar zum Abgleich dienen, was am besten die unten angeführten Beispiele (11) und (12) veranschaulichen.

- (11) *Selbst die Äpfel, die in einer Schale im Wohnzimmer lagen, schienen einen **fischigen Geschmack** anzunehmen* (DeReKo: T05/OKT.00396 taz, 4.10.2005, S. 20).
- (12) *Tabliczki czekolady, które do złudzenia przypominają te dla ludzi, kosztują 5 zł. Dropsy za 7 zł mają **smak jogurtowy**. Jeśli pies ma problemy z nadwagą, można mu kupić ciasteczka dietetyczne za ... 26 zł* (NKJP: Super Express, Psy to mają słodkie życie, 2006).

Wenn man der obigen Annahme folgt, kann angenommen werden, dass in solchen Fällen doch eine figurative Sprache verwendet wird, die sich in Form der Metonymie POTENZIELLE GESCHMACKSQUELLE FÜR DIE QUALITÄT manifestiert, wobei darauf aufmerksam zu machen ist, dass es hierbei zur Verschiebung zwischen den fundamentalen Rahmenelementen kam.

Die dritte und zugleich problematischste Untergruppe in Bezug auf die (Nicht-)Figurativität in dem qualitativen Bereich machen diejenigen Adjektive und Partizipien aus, die als primär anderen Sinnesmodalitäten zugehörig betrachtet werden und somit als synästhetisch klassifiziert werden können. Zu diesen Lexemen werden beispielsweise folgende gerechnet: *aromatisch, ätzend, brennend, cremig, dicht, duftig, dumpf, fettig, frisch, glatt, irritierend, kalt, klebrig, knackig, knusprig, kratzend, kühlend, samtig, schmelzend, schmelzig, seidig, stechend, trocken, zart, zärtlich und aromatyczny, chłodny, chłodzący, chrupiący, ciepły, czysty, gęsty, gorący, gryzący, palący, lepki, stęchły*.

- (13) *Typisch sind Aromen von würzigem Apfelkompott und hellem Karamell. Zudem hat der Crown Royal einen sehr fruchtigen und ebenso **glatten Geschmack**, der leicht süß ist* (DeReKo: WPD11/C60.89418 Wikipedia; Crown Royal, (Letzte Änderung 25.9.2011), 29.10.2011)
- (14) *I nagle poczuł **ciepły**, przerażający **smak** krwi w ustach. Chwilę nie mógł tego pojąć...* (NKJP: Tadeusz Konwicki, bez tytułu, 1959).

Diese Gruppe der Geschmacksbezeichnungen ist in zweierlei Hinsicht bezüglich ihres Status als (nicht-)figurativ problematisch. Einerseits ist die Frage nach dem Wesen der sprachlichen Synästhesie selbst nicht zur Gänze beantwortet. Es gibt Ansichten, nach denen sie einen metaphorischen (vgl. Ullmann 1957; Shen 1997; Strik-Lievers 2015, 2017), metonymischen (vgl. Dirven 1985, Taylor 1995) oder metaphonymischen (vgl. Barcelona 2000) Charakter hat. Es werden aber auch Meinungen geäußert, dass solche Ausdrücke weder figurativ noch synästhetisch sind (vgl. Rakova 2003, Winter 2019) oder jede als synästhetisch zu betrachtende Konstruktion separat in ihrer kontextuellen Einbettung auf ihre semantisch-konzeptuelle Natur hin analysiert und geprüft werden muss (Staniewski

2018a, 2018b). Angesichts dieser Stellungen, die empirisch und theoretisch fest untermauert sind, sind wir nicht imstande eindeutige und generalisierende Schlussfolgerungen in Bezug auf die Natur synästhetischer Ausdrücke zu formulieren. Dies erschwert zugleich die Entscheidung, solche Ausdrücke im gustatorischen Bereich als figurativ bzw. nicht-figurativ einzustufen. Auf der anderen Seite erweist sich zusätzlich die in Kapitel 1 und 2 beschriebene Natur der gustatorischen Modalität als problematisch, die zugleich die in der philosophischen Debatten heftig diskutierte Frage nach der Differenzierung und Anzahl der dem Menschen zur Verfügung stehenden Sinnesmodalitäten mit sich bringt. Wenn wir, um sich hier der Terminologie von Matthen (2015) zu bedienen, den Geschmack als eine perzeptuelle Modalität betrachten würden, die für die Verarbeitung unterschiedlicher und in der klassischen Herangehensweise verschiedenen Sinnesmodalitäten (wie Riechen oder Tasten) zugehörigen Stimuli verantwortlich ist, müssten wir die Mehrheit der oben angeführten Lexeme als nicht-figurativ klassifizieren, weil sie denjenigen „Submodalitäten“ angehören, die die gesamte perzeptuelle Modalität ausmachen. Wenn der Geschmack hingegen als eine sensorische Modalität (vgl. Matthen 2015) angesehen werden sollte (also im engeren Sinne), könnte man eine synästhetische und somit figurative Sprachverwendung des obigen Wortschatzes annehmen. In diesem Kontext können diejenigen Lexeme als relativ problemlos betrachtet werden, die dem auditiven und visuellen Bereich gehören, weil sie sogar unter der Annahme, dass der Geschmack eine perzeptuelle Modalität ist, außerhalb der „gustatorischen Reichweite“ liegen und daher u. U. als synästhetisch klassifiziert werden könnten, wie dies der Fall bei der Behandlung der intensitätsbezogenen Adjektive war. Resümierend lässt sich sagen, dass man bei der Entscheidung, ob in dem dritten qualitativen Geschmacksbereich die Rede von figurativer oder nicht-figurativer Sprachverwendung sein kann, auf zweierlei Art und Weise vorgehen kann. Im ersten Schritt muss festgestellt werden, welche der zwei oben dargelegten Betrachtungsweisen des Geschmacks man annimmt: Die erstere impliziert, dass nur die auditiven und visuellen Lexeme als synästhetisch betrachtet werden könnten, die letztere bietet ein größeres Möglichkeitsspektrum, indem alle Lexeme außer den vier Basistermini die synästhetische Lesart zulassen würden. Ungeachtet der angenommenen Definition der Geschmacksmodalität muss in dem nächsten Schritt der jeweilige als synästhetisch angenommene Ausdruck auf ihre semantisch-konzeptuelle Natur (Metapher, Metonymie, Metaphonymie oder keine der genannten) hin überprüft werden. Erst dann kann festgestellt werden, ob es sich in einem konkreten Fall um eine (nicht-)figurative Sprachverwendung handelt. Angesichts der bereits angeführten analytischen Schwierigkeiten bleibt die Frage nach der (nicht-) figurativen Sprachverwendung in der dritten qualitativen Untergruppe offen.

5. Schlussfolgerungen

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass der Geschmackssinn aus der physiologischen und philosophischen Perspektive viele empirische und folglich theoretische Schwierigkeiten bereitet. Dies beeinflusst ohne Zweifel andere Wissenschaftsbereiche,

wie z. B. die Sprachwissenschaft. Um an kohärente Ergebnisse in jeder Untersuchung zum Geschmackssinn zu gelangen, ist es zunächst unabdingbar, Stellung zu der Natur der gustatorischen Modalität zu nehmen, d. h. ob man sich der Definition des Geschmacks in engerem Sinne (eng. taste) oder in weiterem Sinne (eng. flavour) bedient. Heutzutage zeigt die Mehrheit der Untersuchungen, dass die Geschmackswahrnehmung ein sehr komplexes perzeptuelles Ereignis ist, was wiederum die große Komplexität des gustatorischen Stimulus aufzeigt, weswegen man den Geschmack auf keinen Fall aus der Perspektive der fünf grundlegenden Qualitäten – süß, sauer, salzig, bitter und umami – betrachten darf. Diese These bestätigen auch die oben und die in Staniewski (2017) präsentierten Korpusuntersuchungen. Das Deutsche und Polnische kommen zwar in manchen Fällen ohne Zuhilfenahme der figurativen Sprache aus. Dies betrifft aber vor allem die hedonische Valenz und Intensität (obwohl nicht ganzheitlich) sowie die geschmacklichen Hauptqualitäten – den Geschmack im engeren Sinne. Wenn man aber vor der Aufgabe steht, feinere qualitative Aspekte der im Mund wahrgenommenen Eindrücke in Worte zu fassen, scheint dies nicht ohne Probleme zu verlaufen. Daher sind die Sprecher gezwungen aus anderen Erkenntnisbereichen zu schöpfen, um den Eindruck möglichst präzise zu beschreiben. Abgesehen von Details, kann deswegen pauschal festgestellt werden, dass im Bereich der Hedonik, Intensität und Qualität im engeren Sinne sowohl das Deutsche als auch das Polnische dazu tendiert, wörtliche Sprache bei der Verbalisierung der Geschmackseindrücke zu verwenden, wobei die qualitativ ausgeprägten Beschreibungen (ab von den Basisqualitäten) eher figurativ, genauer gesagt, anhand unterschiedlicher Metonymien, vollzogen werden. Diese Generalisierung kann auch als weiterer sprachlich und sprachwissenschaftlich fundierter Beweis für den multimodalen Charakter des Geschmackssinns betrachtet werden.

Literaturverzeichnis

Quellen

COSMASII-Korpora des Instituts für Deutsche Sprache zugänglich via COSMASII-Suchmaschine auf <http://www.ids-mannheim.de/cosmas2/web-app/>; verwendet wurde der W-Archiv der geschriebenen Sprache; W-öffentlich – alle öffentlichen Korpora des Archivs W (mit Neuaquisitionen), Datum des Zugriffs: 1.5.2019

Narodowy Korpus Języka Polskiego zugänglich auf www.nkjp.pl via PELCRA-Suchmaschine zugänglich auf <http://www.nkjp.uni.lodz.pl/>; verwendet wurde das ganze Korpus, Datum des Zugriffs: 1.5.2019.

Sekundärliteratur

BACKHOUSE, Anthony. *The Lexical Field of Taste*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994. Print.

BARCELONA, Antonio. „On the Plausibility of Claiming a Metonymic Motivation for Conceptual Metaphor”. *Metaphor and Metonymy at the Crossroads: A Cognitive Perspective*. Hrsg. Antonio Barcelona. Berlin, New York: De Gruyter, 2000, 31–58. Print.

- BARTOSHUK, Linda und Valarie DUFFY. „Chemical Senses: Taste and Smell“. *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Hrsg. Carolyn Korsmeyer. Oxford: Berg, 2005, 25–33. Print.
- BAYNE, Tim und Charles SPENCE. „Multisensory Perception“. *Oxford Handbook of Philosophy of Perception*. Hrsg. Mohan Matthen. Oxford: Oxford University Press, 2015, 603–620. Print.
- BEAR, Mark, CONNORS, Barry und Michael PARADISO. *Neuroscience. Exploring the Brain*. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2007. Print.
- BIELER, Larissa und Maren RUNTE. „Semantik der Sinne. Die lexikographische Erfassung von Geschmacksadjektiven“. *Lexicographica, Series maior* 26 (2010): 109–128. Print.
- BIGGS, Stephen, MATTHEN, Mohan und Dustin STOKES. „Sorting the Senses“. *Perception and its Modalities*. Hrsg. Dustin Stokes, Mohan Matthen und Stephen Biggs. Oxford: Oxford University Press, 2015, 1–19. Print.
- BIRBAUMER, Niels und Robert SCHMIDT. *Biologische Psychologie*. Heidelberg: Springer, 2006. Print.
- DI LORENZO, Patricia und Andrew ROSEN. „Taste“. *Encyclopedia of Perception. Vol. 1 & 2*. Hrsg. Bruce Goldstein. Los Angeles: SAGE, 2010, 952–957. Print.
- DIRVEN, René. „Metaphor as a Basic Means for Extending the Lexicon“. *The Ubiquity of Metaphor: Metaphor in Language and Thought*. Hrsg. Wolf Paprotté und René Dirven, Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins, 1985, 85–119. Print.
- DISTEL, Hans, AYABE-KANAMURA, Saho, MARTÍNEZ-GÓMEZ, Margarita, SCHICKER, Ina, KOBAYAKAWA, Tatsu, SAITO, Sachiko und Robyn HUDSON. „Perception of Everyday Odors – Correlation of Intensity, Familiarity and Strength of Hedonic Judgement“. *Chemical Senses* 24 (1999): 191–199. Print.
- DOTY, Richard L. und David G. LAING. „Psychophysical Measurement of Human Olfactory Function, Including Odorant Mixture Assessment“. *Handbook of Olfaction and Gustation*. Hrsg. Richard L. Doty. New York: Marcel Dekker, 2003, 203–228. Print.
- ISO. *Standard 5492: Terms Relating to Sensory Analysis*. International Organization for Standardization. Geneva, Switzerland, 1992.
- ISO. *Standard 5492: Terms Relating to Sensory Analysis*. International Organization for Standardization. Geneva, Switzerland, 2008.
- KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*. New York: Cornell University Press, 1999. Print.
- KRIST, Sabine und Wilfried GRIESSER. *Die Erforschung der chemischen Sinne. Geruchs- und Geschmackstheorien von der Antike bis zur Gegenwart*. Frankfurt am Main u. a.: Peter Lang, 2006. Print.
- MACPHERSON, Fiona. „Introduction: Individuating the Senses“. *The Senses. Classic and Contemporary Philosophical Perspectives*. Hrsg. Fiona Macpherson. Oxford: Oxford University Press, 2011, 3–43. Print.
- MATTHEN, Mohan. „The Individuation of the Senses“. *Oxford Handbook of Philosophy of Perception*. Hrsg. Mohan Matthen. Oxford: Oxford University Press, 2015, 567–586. Print.
- PRESCOTT, John. „Flavour“. *Encyclopedia of Perception. Vol. 1 & 2*. Hrsg. Bruce Goldstein. Los Angeles: SAGE, 2010, 461–465. Print.
- RAKOVA, Marina. *The Extent of the Literal: Metaphor, Polysemy and Theories of Concepts*. London: Palgrave Macmillan, 2003. Print.
- SHEN, Yeshayahu. „Cognitive Constraints on Poetic Figures“. *Cognitive Linguistics* 8 (1997): 33–71. Print.
- SMITH, A.D. „Tastes, Temperatures, and Pains“. *The Senses. Classic and Contemporary Philosophical Perspectives*. Hrsg. Fiona Macpherson. Oxford: Oxford University Press, 2011, 341–354. Print.

- SMITH, Barry. „The Chemical Senses“. *Oxford Handbook of Philosophy of Perception*. Hrsg. Mohan Matthen. Oxford: Oxford University Press, 2015, 314–352. Print.
- SPENCE, Charles, AUVRAY, Malika und Barry SMITH. „Confusing Tastes with Flavours“. *Perception and its Modalities*. Hrsg. Dustin Stokes, Mohan Matthen und Stephen Biggs. Oxford: Oxford University Press, 2015, 247–274. Print.
- STANIEWSKI, Przemysław. „Geschmack und smak – sprachliche Aspekte der gustatorischen Wahrnehmung im Deutschen und Polnischen. *Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung* Sonderheft 25 (2017): 223–247.
- STANIEWSKI, Przemysław. *Das Unantastbare beschreiben. Gerüche und ihre Versprachlichung im Deutschen und Polnischen*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2016. Print.
- STANIEWSKI, Przemysław. *Sprachliche Synästhesie im Bereich der auditiven Wahrnehmung im Deutschen*. Vortrag gehalten im Rahmen der XVI. Tagung des Russischen Germanistenverbandes, 29.11.2019–01.12.2019, Moskau, 2018b.
- STANIEWSKI, Przemysław. *Synestezja językowa w zakresie zmysłu słuchu w języku polskim*. Vortrag gehalten im Rahmen der Tagung „Językoznawstwo Kognitywne w roku 2018“, 24–26.09.2018, Poznań, 2018a.
- STRIK-LIEVERS, Francesca. „Figures and the Senses. Towards a Definition of Synaesthesia“. *Review of Cognitive Linguistics* 15 (2017): 83–101. Print.
- SYNNOTT, Anthony. „Puzzling over the Senses: From Plato to Marx“. *Varieties of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*. Hrsg. David Howes. Toronto: University of Toronto Press, 1991, 61–76. Print.
- SYNNOTT, Anthony. *The Body Social. Symbolism, Self and Society*. London, New York: Routledge, 1993. Print.
- TAYLOR, John. *Linguistic Categorization*. Oxford: Oxford University Press, 1995. Print.
- THUERAUF, Norbert, GOSSLER, Andrea, LUNKENHEIMER, Jens, LUNKENHEIMER, Birgit, MAIHÖFNER, Christian, BLEICH, Stephan, KORNHUBER, Johannes, MARKOWIC, Katrin und Udo REULBACH. „Olfactory lateralization: Odor Intensity but not the Hedonic Estimation Is Lateralized“. *Neuroscience Letters* 438 (2008): 228–232. Print.
- ULLMANN, Stephen. *The Principles of Semantics*. Glasgow: Jackson, Son & Co, 1957. Print.
- WINTER, Bodo. „Synaesthetic metaphors are neither synaesthetic nor metaphorical“. *Perception Metaphors*. Hrsg. Laura Speed, Carolyn O’Meara, Lila San Roque und Asifa Majid. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2019, 105–126. Print.

ZITIERNACHWEIS:

- STANIEWSKI, Przemysław. „Inwieweit sind Geschmacksbezeichnungen als figurativ einzustufen? – Eine Untersuchung auf der Basis des Deutschen und Polnischen.“ *Linguistische Treffen in Wrocław* 15, 2019 (I): 233–247. DOI: 10.23817/lingtreff.15-19.