Paket P-0520029

Redaktioneller Artikel

Fünf Gründe fürs Probieren

Sinn in der Sinnlichkeit: Warum es nützet, unseren kulinarischen Horizont zu erweitern.





Feed your curiosity!

1. Probieren verbindet.
„Wirklich, Du schmeckst etwas Fruchtiges? Ich schmecke eher was Bitteres."
„Ja, total fruchtig. Das vorherige fand ich bitterer. Dies ist fruchtig, erinnert mich irgendwie an saftig-süße Tomaten und kräftig, das schmeckt mir".
„Ich dachte, Du magst es eher milder."

Sich mit anderen abzugleichen und auszutauschen ist der halbe Spaß beim Probieren. Über eine Verkostung kommen einander vorher fremde Menschen an einem Tisch zusammen und lernen sich beim gemeinsamen Probieren über Aromen und ihren Geschmack schnell und spielerisch kennen - abseits des klassischen Smalltalk.

2. Probieren eröffnet neue Geschmackshorizonte.
Unser Gehirn dankt es uns, wenn wir ausgetretene Pfade verlassen und uns dem Neuen, Unbekannten zuwenden. Besonders Abweichungen zwischen...

Redaktioneller Artikel

Fünf Gründe fürs Probieren

Sinn in der Sinnlichkeit: Warum es nützet, unseren kulinarischen Horizont zu erweitern.

3. Probieren entschleunigt.

Viele von uns versuchen im Alltag oft, mehrere Dinge gleichzeitig zu erledigen. Unter Umständen fällt es uns sogar schwer, nach der Arbeit abzuschalten und zur Ruhe zu kommen. Um aber bewusst mit allen Sinnen schmecken zu können, sollten wir uns fokussieren. Probieren wird so zu einer der schönsten Methoden der Entschleunigung: Den Alltag für einige Minuten hinter sich lassen und ganz achtsam nur bei sich und seiner Wahrnehmung sein!

4. Durchs Probieren lerne ich, was mir schmeckt.
Sicher standen wir alle schon einmal vor einem prall gefüllten Regal mit vielen verschiedenen Varianten von gefühlt ein und der selben Sache. Und wir fragen uns, wie zum Teufel soll ich bei 40 verschiedenen Olivenölen das richtige finden? Meist lassen wir uns dann vom Preis und vielleicht vom Design des Etiketts leiten. Wäre es aber nicht viel erstrebenswerter ein Olivenöl zu finden, dass unserem Geschmack entspricht?
Durch bewusstes Probieren und Vergleichen bekommen wir einen besseren Zugang zum Produkt und das Vokabular, um unsere Eindrücke zu beschreiben. Dabei ist die oberste Regel: bloß nicht schüchtern bei der Beschreibung sein! Einfach anfangen und versuchen, Geschmack in Worte zu fassen. Dabei gibt es auch kein richtig oder falsch, denn die Wahrnehmung von Geschmack ist hochindividuell. Gleichzeitig werden wir Muster bei unseren Geschmackspräferenzen erkennen. Wenn wir lernen, unseren Geschmack zu beschreiben, können wir auch in Gespräche mit anderen treten und erklären, was uns schmeckt und was nicht.

5. Probieren macht glücklich.
Tatsächlich ist es wissenschaftlich belegt: Wenn wir Menschen etwas Neues ausprobieren und damit eine positive Erfahrung machen, werden wir von unserem Gehirn belohnt. Es schüttet jede Menge Dopamine (Glückshormone) aus. Das sind die, die auch beim Verliebtsein die Hochgefühle bescheren! Wenn das mal kein guter Grund ist, unseren kulinarischen Horizont zu erweitern!

Haben Sie Lust aufs Probieren bekommen? Die Geschmacksexperten von TRY FOODS freuen sich auf Ihre Anfrage:
www.hirschfeld.de/event/0516720-virtuelle-team-verkostungen/