


PSYCHOLOGIE HEUTE

LEBEN

Noch etwas süße Musik bitte!

Im Interview erläutert der britische Experimentalpsychologe Charles Spence, wie Farben, Formen, Gerüche und Klänge den Geschmack eines Gerichts verändern.

VON SUSIE REINHARDT

 10. OKT 2018

Professor Spence, Sie kommen gerade von einer Expertentagung in Toronto. Es war ein langer Flug. Was hatten Sie zu essen?

Gar nichts, ich habe vorher gegessen.

Ich kann mir denken, warum. In Ihrem neuen Buch steht: Gerichte im Flugzeug erscheinen uns oft fade, denn wir schmecken dort salzig und süß weniger gut.

Das stimmt.

Warum macht der Koch das Essen nicht einfach salziger?

Das könnte er, es wäre aber gesundheitlich bedenklich. 30 Prozent mehr Zucker oder Salz sind nötig, um im Flugzeug denselben Geschmack zu erleben wie am Boden. Und es gibt noch mehr zu bedenken: Was wir schmecken, ist nur ein sehr kleiner Teil dessen, was unser Geschmackserleben ausmacht. Etwa 75 bis 95 Prozent dessen, was wir zu schmecken meinen, riechen wir eigentlich. Es betrifft die vielen Aromen,

Liebe ich einen Narzissten?

Buchbesprechung: Bärbel Wardetzki zeigt Wege aus der narzisstischen Beziehungsfalle.

MEISTGELESEN

1

BEZIEHUNG

Der dunkle Teil von uns

Wir fühlen uns von negativen Persönlichkeitseigenschaften anderer angezogen – wenn wir diese in uns selbst erkennen. Das fand eine neue Studie heraus.

2

LEBEN

Resilienz lässt sich lernen

RESILIENZ: Resilienz ist eine Frage des Bewertungsstils. Krisen standzuhalten lässt sich lernen, erklärt der Forscher Raffael Kalisch in einem Buch.

3

GESELLSCHAFT

Passiv-aggressiv?

Psychologie nach Zahlen: Fünf Erkenntnisse über passiv-aggressives Verhalten – und wie man ihm begegnen kann.