



Wirkungssensorik

Vorbemerkung

In der Wissenschaft werden stetig neue oder verbesserte Untersuchungsmethoden entwickelt, welche nach einer Zeit unbefangener Prüfung und Verbesserung schließlich Anerkennung finden oder verworfen werden. Eine solche Weiterentwicklung wird im Folgenden vorgestellt.

Vor etwa 100 Jahren erhielten durch die Quantenphysik die Begriffe Subjekt / Objekt eine neue Bewertung, da in diesem Feld der Experimentator als Bestandteil des Versuches erkannt und damit die Trennung von Subjekt und Objekt aufgehoben wurde. In der Biologie / Medizin wurde es in den letzten 15 Jahren möglich, die besondere Veranlagung und Stoffwechseldynamik des Individuums zu untersuchen mit der Erkenntnis, dass individuelle Veränderungen und Reaktionen, z. B. ausgelöst durch die Ernährung oder Lebensweise, seine Physiologie, Gesundheit und das Wohlbefinden des Menschen bis hin zu genetischen Veränderungen mitbestimmen. Medikamente z. B. wirken je nach individueller genetischer, stoffwechselphysiologischer, immunologischer, ja selbst mentaler Situation eines Erkrankten verschieden. So kann die individuelle aktuelle Gesamtverfassung des Subjektes stärker berücksichtigt werden. Diese Erkenntnisse der Verwobenheit von Subjekt und Objekt im Experiment und die Anerkennung der individuellen Ausprägung lassen es sinnvoll erscheinen, den Blick stärker auf den Experimentator und seine objektivierbaren Beobachtungen zu lenken. So ist es möglich, diese objektivierbaren Veränderungen des Experimentators während eines Versuches als Hinweis auf mögliche Wirkungen durch den Versuchsgegenstand, z. B. Lebensmittel, aufzufassen und diese zu beschreiben.

Sensorische Untersuchung

Ein Standardverfahren zur Charakterisierung von Proben im Lebensmittelbereich ist die chemische Analyse im Hinblick auf eine toxikologische bzw. ernährungsphysiologische Bewertung. Die Methode der sensorischen Untersuchung von Lebensmitteln nutzt Fähigkeiten des geschulten Verkosters zur weiteren Charakterisierung der Proben.^[1] Hierbei werden unter standardisierten Bedingungen Proben eingenommen und ihre sensorischen Qualitäten wie sauer, süß, salzig, bitter, fade, erdig, fischartig, medizinisch etc. beschrieben.^[2] Es sind jedoch auch weitere beschreibbare Qualitäten wahrnehmbar. Proben können als füllig, arm, alt, frisch bis hin zu leicht, schwer, bewegt, verengend, verfestigend, weitend, wärmend oder öffnend beschrieben werden, welches bei den genannten Prüfverfahren keine Berücksichtigung findet. Verwendung finden diese und ähnliche Beschreibungen aber durchaus im Lebensmittelbereich, z. B. bei der Degustation von Weinen. Gerade bei Proben mit geringen Geschmacksqualitäten wie Wasserproben treten vornehmlich Wahrnehmungen letztgenannter Art auf, während die üblichen Geschmackswahrnehmungen nur in geringem Maße feststellbar sind.

Eine Erweiterung der Begriffsfelder der sensorischen Prüfung kann auch Wirkungen einer Probe auf bekannte Sinne wie den Gleichgewichtssinn (z. B. Wahrnehmung eines Verlustes des Gleichgewichts), Visceralsinn (Wohl-, Unwohlsein, zusammen mit anderen Sinnen Wahrnehmung veränderter Flüssigkeitsströme), des Herzschlages, Wärme-, Kälteindrücke trotz angepasster Temperatur des Versuchsobjektes oder Wahrnehmungen der Propriozeption (den Spannungszustand des Körpers betreffend, vermittelt durch die Muskeln) beschreiben. Eine weitere Ausbildung der Wahrnehmungsfähigkeiten ermöglicht es, verfeinerte, charakteristische Beschreibungen auch von Wasserproben zu erzielen. Zur eindeutigen Charakterisierung geschmacksarmer Proben erscheint es so gerechtfertigt, alle objektivierbaren Wahrnehmungen zu berücksichtigen, auch wenn diese zunächst nicht den bekannten Sinnen zuzuordnen sind.

Wirkungssensorische Untersuchung

Die hier verwendete, die sensorische Untersuchung erweiternde Methode der wirkungssensorischen Untersuchung beachtet und beschreibt alle im Zuge des Versuchs auftretenden Wahrnehmungen des Probanden. Hierbei werden alle Wahrnehmungen durch den Probanden, welche im Vergleich vorher – nachher zusätzlich oder abweichend auftreten, notiert und durch wiederholte Durchführungen im zunächst verblindeten^[31] oder teilverblindeten Versuch unter standardisierten Bedingungen und Kalibrierung der Wahrnehmungen mit Standardproben verifiziert. Im wissenschaftlichen Sinne werden die Wahrnehmungen vorurteilslos und objektiv aufgenommen, zunächst rein beschreibend und ohne eine Wertung oder Zuordnung zu bekannten Sinnen, neuronalen Veränderungen oder Stoffwechselaktivitäten vorzunehmen.^[41]

Durchführung der Untersuchung:

Vor Beginn der Verkostung wird vom Probanden eine Situation der inneren Ruhe und Offenheit hergestellt. Alle in dieser Situation auftretenden Wahrnehmungen werden vermerkt (=Nullprobe). Das Probenwasser oder die Referenzprobe werden zunächst mit mehrmaligem Umschwenken im Mundraum eingenommen. Alle nun im Unterschied zur Nullprobe neu oder verändert auftretenden Wahrnehmungen werden beobachtet und notiert. Die Untersuchung neuer Proben erfolgt verblindet oder teilverblindet mit anschließender teilverblindeter oder unverblindeter mindestens dreimaliger Wiederholung. Gewertet werden die in allen Wiederholungen konform auftretenden Wahrnehmungen. Wenn möglich werden verblindet oder teilverblindet gewonnene Ergebnisse eines zweiten Probanden ebenfalls für die Auswertung verwendet.

Literatur

Buchmann, M.: *Bildekräfteforschung*. In Vorbereitung.

DIN 10950 (2000): *Sensorische Prüfung, Teil 1: Begriffe, Teil 2: Allgemeine Grundlagen*. Beuth Verlag, Berlin.

DIN EN ISO 5492 (2009): *Sensorische Prüfung – Vokabular*. Beuth Verlag, Berlin.

DIN EN ISO 5495 (2005): *Sensorische Prüfung – Prüfverfahren*. Beuth Verlag, Berlin.

DIN 10961 (1996): *Schulung von Prüfpersonen*. Beuth Verlag, Berlin.

Schmidt, D. (2010): *Lebenskräfte – Bildekräfte: Methodische Grundlagen zur Erforschung des Lebendigen. Einführung in die Bildekräfteforschung 1*, Stuttgart.

Strube, J. (2010): *Die Beobachtung des Denkens – Rudolf Steiners „Philosophie der Freiheit“ als Weg zur Bildekräfte-Erkenntnis*. Dornach, Schweiz.

[1] Die sensorische Prüfung oder Analyse von Lebensmitteln ist in verschiedenen deutschen und europäischen Normen beschrieben z. B. in DIN 10950 (2000); DIN EN ISO 5492 (2009); DIN EN ISO 5495 (2005); DIN 10961 (1996).

[2] DIN EN ISO 5492 (2009)

[3] *Verblindet*: Der Proband weiß nicht, welche Proben er untersucht. *Teilverblindet*: Der Proband weiß, welche Proben er untersucht, kennt aber nicht die genaue Zuordnung z.B. von Kontrollen und Proben. *Unverblindet*: Der Proband weiß, welche Proben er untersucht

[4] Eine ausführliche Darstellung dieser Methode findet sich in: D. Schmidt (2010), sowie J. Strube (2010)