Geisteswissenschaft

Verena Becker

Gelebter Geschmack. Eine sensorische Ethnographie über das Verflochten-Sein von Mensch, Weinwahrnehmung und Umwelt

Masterarbeit

GRIN

BEI GRIN MACHT SICH IHR WISSEN BEZAHLT

- Wir veröffentlichen Ihre Hausarbeit, Bachelor- und Masterarbeit

- Ihr eigenes eBook und Buch - weltweit in allen wichtigen Shops

- Verdienen Sie an jedem Verkauf

Jetzt bei www.GRIN.com hochladen und kostenlos publizieren

GRIN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de/ abrufbar.

Dieses Werk sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsschutz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlages. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen, Auswertungen durch Datenbanken und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe (einschließlich Mikrokopie) sowie der Auswertung durch Datenbanken oder ähnliche Einrichtungen, vorbehalten.

Impressum:

Copyright © 2017 GRIN Verlag
ISBN: 9783668555389

Dieses Buch bei GRIN:

https://www.grin.com/document/375766

Verena Becker

Gelebter Geschmack. Eine sensorische Ethnographie über das Verflochten-Sein von Mensch, Weinwahrnehmung und Umwelt

GRIN Verlag

GRIN - Your knowledge has value

Der GRIN Verlag publiziert seit 1998 wissenschaftliche Arbeiten von Studenten, Hochschullehrern und anderen Akademikern als eBook und gedrucktes Buch. Die Verlagswebsite www.grin.com ist die ideale Plattform zur Veröffentlichung von Hausarbeiten, Abschlussarbeiten, wissenschaftlichen Aufsätzen, Dissertationen und Fachbüchern.

Besuchen Sie uns im Internet:

http://www.grin.com/

http://www.facebook.com/grincom

http://www.twitter.com/grin_com

Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz
Fachbereich II: Philologie und Kulturwissenschaften
Institut für Kulturwissenschaft

Masterstudiengang: Kulturwissenschaft

Gelebter Geschmack

Eine sensorische Ethnographie über das Verflochten-Sein von Mensch, Weinwahrnehmung und Umwelt

Masterarbeit
zur Erlangung des akademischen Grades
"Master of Arts" (M.A.)

Verfasserin: Verena Becker

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung ... 1

1.1 Terroir und die Entstehung von gelebten Geschmackserfahrungen ... 1

1.2 Ziel und Aufbau der Arbeit ... 3

1.3 Zugang zum Feld und Methoden einer sensorischen Ethnographie ... 6

1.3.1 Verknüpfung der Felder entlang des Terroir-Gedankens ... 6

1.3.2 Zur Auswahl der Methoden ... 9

2 Historische und kulturelle Einbettung ... 15

2.1 Sichtweisen auf Wein: kulturgeschichtliche Entwicklungen in Europa ... 15

2.1.1 Wein, Medizin und Naturphilosophie ... 16

2.1.2 Zur Güte und Verträglichkeit von Wein ... 17

2.1.3 Ende der Elementenlehre und Beginn der Weinchemie ... 18

2.1.4 Quantifizierung des Geschmacks ... 20

2.2 Von der Eingliederung des Terroir-Gedankens in die Weingesetzgebung ... 23

3 Eine Phänomenologie des Geschmacks ... 28

3.1 Phänomenologische Herangehensweise als Voraussetzung ... 28

3.1.1 Kritik eines rein naturwissenschaftlichen Verständnisses ... 29

3.1.2 Von der Anthropologie der Sinne zur Phänomenologie der Wahrnehmung ... 33

3.2 Geschmackswahrnehmung und phänomenologische Perspektiven ... 34

3.3 Körperwissen und die Inkorporierung gesellschaftlicher Normen ... 42

3.4 Wissensvermittlung und das Erlernen von *skills* ... 46

3.5 Wein als Material in Mensch-Pflanzen-Beziehungen ... 50

4 Sensorische Ethnographie ... 60

4.1 Was es heißt, ein Sommelier zu werden ... 61

4.1.1 Einführende Worte ... 61

4.1.2 Ablauf einer Weinverkostung ... 64

4.1.3 Expertise und Sensorik als Schulung der Aufmerksamkeit ... 71

4.1.4 Was es heißt, ein guter Sommelier zu sein ... 79

4.1.5 Verkostungssequenzen und die Grenzen standardisierter Schemata ... 85

4.1.6 Aufforderungen des Weingeschmacks ... 88

4.2 Berührungspunkte zwischen Winzer und Sommelier ... 91

4.2.1 Macht und Distinktion ... 91

4.2.2 Von Objekten und Materialien ... 93

4.3 Ökologie der Weinherstellung ... 95

4.3.1 Einführende Worte 95
4.3.2 Pflanzenpflege im Weinbau 97
4.3.3 Weinbauliche Rhythmen in der Wetter-Welt 104
4.3.4 Atmosphären im Weinbau 109
4.3.5 Gute Pflanzenpflege als leibliche Verbundenheit 111
4.3.6 Wertorientiertes Handeln und Weingeschmack 115
4.4 Zur Schönheit des Trinkens und eine phänomenologische Weinverkostung 120
5 Fazit 126
Literaturverzeichnis 130

1 Einleitung

1.1 Terroir und die Entstehung von gelebten Geschmackserfahrungen

Imagine for a moment that you are at a restaurant dining with friends. The waitress puts a dish of something in front of you that you believe to be a lemon sherbet. You take a bite and for an instant you are confused and dismayed. After the spoon touches your tongue, the intervening sensation is shocking and seems to be without clear quality: the temperature is wrong, the texture is wrong, the taste is wrong. And then, out of the confusion and indeterminacy, the strange substance is identified and becomes butter. The amount you have eaten may be far more than is usually appropriate, but the overall flavour isn´t bad. What initially was a disgusting lemon sherbet has become a decent, if not tasty, butter (vgl. Korsmeyer 1999, 90-91). Auf den ersten Blick mag es so erscheinen, als würde es ganz konkrete, objektiv wahrnehmbare Geschmäcker geben, auf die unsere Sinnesorgane als Medium gemäß eines Reiz-Reaktion-Prinzips passiv reagieren und die unser Verstand dann aktiv verarbeitet und interpretiert. Eine Butter sollte nach Butter schmecken, egal in welcher Umgebung wir uns befinden, zu welcher Tageszeit wir diese essen, in welcher Gesellschaft wir sind und unabhängig davon, was wir erwarteten, eigentlich im Mund zu haben. Tatsächlich kann Geschmackswahrnehmung und das, was Butter zu Butter werden lässt, jedoch weder auf das Wahrgenommene, die materielle Qualität reduziert, noch als rein geistiger Prozess verstanden werden. Die Fähigkeit Butter zu erkennen ist davon abhängig, ob wir in der Lage sind aus dem sinnlichen Hintergrundrauschen unserer Umgebung - einer Vielzahl von Geschmäckern, Gerüchen, Texturen und Farben - bestimmte Signale zu erfassen, zu filtern, zu ordnen und zu sinnhaften Gestalten zusammenzusetzen, bevor überhaupt eine bewusste Reflexion einsetzen kann. Jene multisensorische Wahrnehmungserfahrung ist dabei immer von Erwartungen, Emotionen, Stimmungen, Atmosphären, Vorkenntnissen, Erinnerungen und Umgebungsqualitäten geprägt und eine Beschreibung, bei der diese auf das neuronale und kognitive Geschehen reduziert wird, erscheint unzureichend.

In dieser Arbeit geht es um Geschmack. Im Mittelpunkt meiner ethnographischen Betrachtung steht die Frage, wie eine ganz bestimmte sinnliche Erfahrung, nämlich der Geschmack von Wein, von Menschen lebensweltlich, auf der Basis ihrer jeweiligen Handlungs- und Wahrnehmungsfertigkeiten als *skills*, erfahren wird. Meine Feldforschung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule und bei großenteils ökologisch oder biologisch-dynamisch arbeitenden Weinerzeugern zeigt nämlich, dass aufseiten der Sommeliers und Winzer unterschiedliche Wahrnehmungsweisen von Wein existieren, die durch eine Vielzahl verschiedener Diskurse und Praktiken sozial und kulturell geformt werden und sich dabei auf den ersten Blick grundlegend unterscheiden. Dieses Anders-Schmecken, das sich vor allem aus dem praktischen Involviertsein

und ihrer leiblichen Bezugnahme zum Wein ergibt, liefert eine mögliche Erklärung dafür, warum ich erlebt habe, dass viele Winzer Sommeliers mit einer recht kritischen Haltung gegenübertreten. Um das Feld der Erfahrung erschließen zu können, erschien es somit notwendig, die Lebenswelt meiner Informanten[1] zu befragen, aus der sich alles Erleben ergibt.

Ausschlaggebend für diese Erkenntnis war mein Interesse am Thema *Terroir*[2]. Grundsätzlich handelt es sich um einen Begriff, der einen Gegenentwurf zu industriell produzierten Massenweinen darstellt. Offizielle Definitionen beschreiben Terroir als Zusammenspiel von „natürlichen" Faktoren und der „kulturprägenden" Tätigkeit des Menschen, die die Eigenheit, den Geschmack und den Wert eines bestimmten Gebietes oder Produktes ausmachen. In der Weinschule wird Terroir von Sommeliers entweder als Synonym zu weiteren Begriffen wie „Authentizität", „Typizität" oder „Natürlichkeit" eingesetzt, der Geschmack auf die Bodenqualität und die durch den Boden hervorgerufenen Veränderungen reduziert oder er wird ironisch verwendet und als faktisch nichtig und objektiv nicht nachweisbar abgetan. Viele Winzer hingegen sprechen von Terroir, wenn sie darstellen möchten, dass bestimmte ökologische Bedingungen[3] und spezielle Fertigkeiten in der Weinproduktion zu außergewöhnlichen geschmacklichen Qualitäten im Wein führen und um die sie dazu inspirierenden moralischen, ökologischen oder wirtschaftlichen Werte auszudrücken. Was diese unterschiedlichen Verwendungen des Begriffs jedoch gemeinsam haben, ist, dass Terroir immer dann artikuliert wird, wenn es um Wechselwirkungen zwischen Mensch, Wahrnehmung und Umwelt geht, die nicht objektivierbar sind.

Tim Ingold entwirft eine Art ökologische Theorie, in der er darauf aufmerksam macht, dass es ein Irrweg sei, sich auf die Bedeutungszuweisung von Objekten zu konzentrieren, während die tatsächliche materielle Beschaffenheit, die Eigenschaften und Affordanzen der materiellen Welt übersehen werden (vgl. Ingold 2007, S.3). Diesem Ansatz und dem Terroir-Begriff folgend, denen zufolge Geschmack relationalen Charakter hat und immer mit der Materie verbunden ist, entschloss ich mich mein Feld zu erweitern und den materiellen Ursprung von Wein in der Weinproduktion kennenzulernen, in der handwerkliche Winzer nicht nur arbeiten, sondern auch im und vom Weinberg l e b e n. Im Verlauf meiner Feldforschung und in der Auseinandersetzung

[1] Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

[2] Im Folgenden wird der Begriff Terroir als bekannt vorausgesetzt, weshalb ich darauf verzichten werde, ihn kursiv hervorzuheben.

[3] Ökologische Bedingungen weisen in diesem Zusammenhang sowohl auf spezielle verbandsrechtliche Vorschriften innerhalb des Ökologischen und Biologisch-dynamischen Weinbaus hin, die sie zu beachten haben, aber insbesondere auch auf ihre Art der ökologischen Beziehung zum Wein, in der sie eine wechselseitige Einflussnahme anerkennen.

mit dem Terroir-Konzept, das schließlich selbst Geschmackswahrnehmung als Korrelation impliziert, rückte also die Frage danach, wie Geschmack von meinen Informanten in der kulturellen Praxis der Weinverkostung qualitativ als gelebter Geschmack erfahren wird, in den Fokus meiner Untersuchung. Wie meine Feldforschung eindrücklich zeigt, gestalten sich die Lebenswelten von Winzer und Sommelier sehr verschieden. Dabei wird deutlich, dass jede geschmackliche Wahrnehmung immer vor dem Hintergrund eines persönlichen Erfahrungshorizontes gemacht wird, und dass das Wahrgenommene zum Großteil davon abhängt, was meine Informanten wahrzunehmen erlernt haben und wahrzunehmen gewohnt sind, wie sie sich leiblich auf ihre Umwelt beziehen und mit dieser auseinandersetzen. Da jene Bezugnahmen sich sehr unterschiedlich darstellen, haben Winzer und Sommeliers ihren jeweiligen Handlungs- und Wahrnehmungsfähigkeiten entsprechend, ihr jeweils eigenes Welterleben. Somit ist Wahrnehmungswissen und das Ergebnis jeder Geschmackswahrnehmung immer auch historisch, kulturell und sozial geprägt und nicht mithilfe einer dualistischen Weltsicht erklärbar.

1.2 Ziel und Aufbau der Arbeit

Ziel dieser Arbeit ist es herauszuarbeiten, dass gelebter Geschmack immer multisensorisch, ökologisch, verkörpert und kulturell situiert ist. Entlang des Terroir-Gedankens wird aufgezeigt, wie sich die Sinne von Winzer und Sommeliers in der Ausübung ihrer Praxis ausformen, wie sich diese Wissensformen und -aneignungen darstellen und als unterschiedliche Wahrnehmungsstile manifestieren.

Eine rein naturwissenschaftliche Theorie des Geschmackssinns und eine strikt physiologische Sichtweise tragen wenig zum Verständnis des lebensweltlichen Wesens des Geschmacks bei, denn Gegenstand der geschmacklichen Wahrnehmung sind eben nicht intrazelluläre Moleküle, sondern Speisen oder auch ein Wein. Um die Einbindung der Geschmackswahrnehmung im komplexen Geschehen des menschlichen Lebens und seiner Umgebung verstehen zu können und um differenziert und detailreich darzustellen, wie Geschmack in seiner Qualität leiblich erlebt wird, ist es notwendig, die Phänomenologie als philosophische Wahrnehmungslehre hinzuzuziehen.

Auch aus kulturwissenschaftlicher Sicht lässt sich einwenden, dass Beschreibungen auf neurologischer Ebene nicht zielführend sind, um Aussagen über den gesellschaftlichen Gebrauch des Geschmacks entwickeln zu können. Kulturwissenschaftliche Perspektiven bieten außerdem den Mehrwert, dass sie nicht zwingend versuchen, die kulturelle Praxis der Weinverkostung und gelebte Erfahrung der Weinverkoster reduktionistisch mithilfe von vier oder fünf Grundwahrneh-

mungen des Geschmackssinns zu beschreiben. Hingegen besteht die Möglichkeit zu fragen, wie Körper und Wahrnehmung in ihrer jeweiligen Umwelt kulturell geformt werden und welche Werte und Normen dieses Erleben entscheidend mitprägen. Des Weiteren bieten sich soziologische Ansätze für die Auseinandersetzung mit dieser Thematik an.

Konventionelle Positionen in der Anthropologie vertreten die Auffassung, dass Menschen ihre Umwelt in kulturell konstruierten, diskursiven Welten mit Bedeutung ausstatten und halten dabei Subjekt-Objekt oder Natur-Kultur-Dichotomien aufrecht. In dieser Arbeit soll entgegen dieser herkömmlichen Perspektive keine Unterscheidung zwischen Körper und Geist und Natur und Kultur vorgenommen werden, sondern diese werden, gemäß Tim Ingolds Konzeption einer neuen Ökologie, die die sogenannte *dwelling perspective* (Ingold 2000) als Sichtweise zugrunde legt, als untrennbar begriffen. Er vertritt den Standpunkt, dass wir nicht nur die Außenwelt von innen her betrachten, sondern selber Teil der Bewegungen sowie Teil von Wind und Wetter sind und als aktives Element in diesem Beziehungsgeflecht mitwirken (vgl. Ingold 2011b).

Die Phänomenologie wird insgesamt als philosophische Grundlage der Arbeit betrachtet. Sie bietet sich für die Erforschung der Wahrnehmungsweise meiner Informanten an, da sie im Besonderen die Rolle des wahrnehmenden Leibes, als den der Mensch sich selbst und die Welt erfährt, in den Mittelpunkt rückt. Zusammen mit der Erweiterung um kulturwissenschaftliche, soziologische und weitere wahrnehmungstheoretische Konzepte und Methoden erscheint die Annäherung an eine Phänomenologie des lebendigen Geschmacks möglich.

Im ersten theoretischen Teil der Arbeit wird zunächst ein Abriss über die historische Entwicklung der Weinverkostung und des Weintrinkens vorgenommen. Darüber hinaus wird der Grundgedanke des Terroir-Konzepts und dessen Entstehung und Weiterentwicklung dargelegt, da dies relevant ist für das Verständnis der gegenwärtigen kulturellen Bedeutung. Der Theoriekomplex umfasst neben einer kritischen Abgrenzung zu einem rein naturwissenschaftlichen Verständnis des Geschmacks außerdem verschiedenartige theoretische Ansätze und Positionen. Ziel ist es dabei nicht, diese miteinander in Einklang zu bringen - gerade die Unterschiedlichkeit der Theorien bietet den Vorteil, dass sie erst in ihrer Art der Zusammenstellung und vor allem praktischen Anwendung der Komplexität einer Phänomenologie des Geschmacks gerecht werden können.

Die Ethnographie, als der zweite Komplex der Arbeit, ist in verschiedene Themenbereiche unterteilt, die sich im Verlauf der Feldforschung in der Auseinandersetzung mit dem Terroir-Konzept als relevante Leitgedanken herauskristallisiert haben. Zunächst wird die Schulung der Sinne in

der kulturellen Praxis der Weinverkostung in der Weinschule dargestellt, die einhergeht mit der Formung des Geschmacks. Dabei zeigt sich, dass es mir als Forscherin erst über das eigene praktische Eingebundensein in die Tätigkeiten meiner Informanten ermöglicht wird, mich der kulturellen Bedeutung der Praxis annähern zu können. Dieser Teil ist überwiegend mit Erkenntnissen aus meinen autoethnographischen Feldberichten gespeist und zeigt die Entwicklung vom Laien bis hin zum Experten. Damit einher geht auch die Herausbildung gewisser Ideale, die bestimmen, wie sich ein Sommelier innerhalb der Kultur der Sommeliers zu verhalten und bewegen hat und was er wahrnehmen und schmecken sollte. Dies ist relevant, da diese Vorstellungen maßgeblich das Handeln und Wahrnehmungserlebnis des Sommeliers strukturieren. Dabei wird dargelegt, wie sich im Verlauf der Weiterbildung mit Erlernung der Expertise ein Werte- und Geschmackswandel abzeichnet, so dass die Sommeliers auch das mögen, was sie schmecken. Da Winzer denselben Wein nicht nur anders verkosten sondern auch schmecken und auf andere Art und Weise mit ihm umgehen und arbeiten, zeigt der ethnographische Teil auch detailhaft, wie sich ihre Bezugnahme zum Wein darstellt.

Während Wein in der Kultur der Sommeliers in der Regel als Artefakt betrachtet wird - mit dem Ziel die Wahrnehmung zu objektivieren - ist Wein für meine Informanten, die Weinerzeuger sind, ein dynamisches Material, das verändert wird und selbst verändert. Dabei wird in allen Themenkomplexen Bezug zum Terroir-Gedanken genommen und seine Bedeutung und Einflechtung in das Leben und Wahrnehmungserleben meiner Informanten betrachtet. Indem ich den vielfältigen Beziehungen entlang des Terroir-Gedankens und durch die unterschiedlichen Felder folgte, soll in dieser Arbeit ebenfalls der Versuch unternommen werden, die oft als getrennt wahrgenommenen Geschmacks- und Arbeitswelten von Sommeliers und Winzer miteinander in Verbindung zu bringen. Die stete Betonung einer Unterschiedlichkeit befriedet nicht, sondern verschärft zusätzlich das meist gespaltene Verhältnis zwischen Winzer und Sommelier als Produktion und Handel. Doch was all jene eigentlich vereint, ist ihr geschmackliches Ziel, hochwertigen Terroir-Wein herzustellen und diesen auch als hochwertig wahrnehmen und bewerten zu können.

Im Schlussteil wird der Versuch unternommen, ein phänomenologisches Verkostungsmodell zu skizzieren, das Wein als Material betrachtet und somit versucht das komplexe Beziehungsgeflecht zwischen Wein, Verkoster und Umwelt ernst zu nehmen.

1.3 Zugang zum Feld und Methoden einer sensorischen Ethnographie

Wie wird in der Weiterbildung die Geschmackswahrnehmung geformt, wie verändert sich die Wahrnehmung als Ganzes - und was machen diese Sommeliers eigentlich? Mit diesen Fragen und einer gewissen Faszination für den Terroir-Gedanken im Hinterkopf entschloss ich mich dazu die Weiterbildung zum Geprüften Sommelier IHK in der Deutschen Wein- und Sommelierschule Koblenz mit einer ethnographischen Feldforschung zu verbinden. Die Feldforschung hat vor allem in der Zeit zwischen Herbst 2014 und Sommer/Herbst 2015 stattgefunden. Mit Beginn der Weiterbildung, deren Seminare sich als Langzeitlehrgang über 12 Monate erstrecken, begann ich auch mein Feld kennenzulernen. Meine eigenen Erfahrungen mit dem Thema Wein beschränkten sich zu diesem Zeitpunkt auf den gelegentlichen Weinkonsum. Da die Weiterbildung und Zulassung zur Prüfung grundsätzlich eine einschlägige Berufserfahrung erfordern, ergab es sich als logische Konsequenz, dass die meisten Teilnehmer in Gastronomie oder Weinhandel arbeiten und bereits verschiedene Erfahrungen mit Weinverkostungen gemacht hatten. Diese Situation wurde mir am ersten Tag der Weiterbildung schnell bewusst und ich realisierte, dass ich mich auf völlig neue und unbekannte Formen der Kommunikation, des Denkens und Verhaltens einlassen musste, um die Kultur der Sommeliers von innen her verstehen zu können. Diese Situation bot mir außerdem die Chance, meine eigene Entwicklung vom Laien bis hin zur Aneignung und Verkörperung des Expertenwissens beobachten und dokumentieren zu können.

1.3.1 Verknüpfung der Felder entlang des Terroir-Gedankens

Die Feldforschung selbst hat während des Unterrichts in den Räumlichkeiten der Weinschule stattgefunden, während Kaffeepausen, gemeinsamen Mittagessen in der Stadt Koblenz, bei abendlichen Aktivitäten, die von dem offiziellen Teil der Weiterbildung losgelöst waren, aber auch bei Exkursionen zu Weingütern. Dabei darf der Wein- und somit Alkoholkonsum nicht unerwähnt bleiben und spielte eine nicht zu unterschätzende Rolle in der Feldforschung. An der Forschung waren anfänglich 18 Teilnehmer zwischen 21 und 55 Jahren und einige Dozenten beteiligt. In der Weinschule selbst ist die Seminarverwaltung und -organisation lokalisiert, während die Dozenten auf freiberuflicher Basis für die Weiterbildungstermine an- und abreisen.

Anfang 2015, nach einigen Monaten der Weiterbildung, entschloss ich mich, mein Feld zu erweitern. Ich stellte fest, dass es nicht zielführend ist, das Feld lokal zu begrenzen und befürchtete, dass sich meinem Blick so weitgehend bestehende Querverbindungen entziehen könnten. Außerdem stieß es bei mir immer wieder auf Irritationen, dass der Terroir-Gedanke in der Weinschule so unterschiedlich verwendet oder direkt ironisch als nichtig abgetan wurde, obwohl er ja offensichtlich dennoch irgendeine Relevanz hatte. Eine Betrachtungsweise, die ausschließlich

den Fokus auf die Sommeliers als geschlossene und isolierte Kultur in der Institution der Weinschule legt, erschien mir als verkürzte Darstellung des Lebens eines Sommeliers, da auch jene immer schon intentional gerichtet sind und eingebunden in ein Geflecht von Beziehungen.

So entschloss ich mich, den Blickwinkel der Untersuchung auf den Gesamtzusammenhang und die bestehenden Beziehungen zwischen Winzer und Sommeliers zu richten und begegnete dem Feld mit Offenheit. Das Feld wurde im Zuge der Forschung, ähnlich einer *Multi-Sited Ethnography* (Marcus 1995), also erst konstruiert und die verschiedenen Felder dann miteinander entlang des Terroir-Gedankens verknüpft. Dabei galt es die oft als getrennt wahrgenommenen „Welten" von Sommeliers und Winzer miteinander in Beziehung zu setzen. Da der Terroir-Begriff selbst Korrelation impliziert, erschien auch nur diese Herangehensweise dem Thema zu entsprechen.

Um nachvollziehen zu können, was überhaupt die Herkunft des Weingeschmacks - das Terroir - und der materielle Ursprung von Wein ist, weitete ich das Feld also auf die Weinherstellung aus. Dieses Interesse führte mich letztendlich zu drei Winzern in Rümmelsheim, Schweppenhausen und Oestrich-Winkel, die ich erstmalig über Exkursionen der Weinschule kennengelernt habe. Dem Terroir-Gedanken folgend, ergab es sich, dass alle Winzer ökologischen oder biologisch-dynamischen Weinbau betreiben oder nach ähnlichen ökologischen Prinzipien arbeiten. Orte, an denen die Feldforschung im Weinbau stattfand waren die Weingüter, gemeinsame Essen in den Küchen der Familien, Autofahrten zu den Weinbergen und insbesondere die Weinberge selbst. Dabei spielte auch das Wetter eine maßgebliche und zunächst stark unterschätzte Rolle in der Feldforschung. Dies wurde mir erst bewusst, als sich herausstellte, dass Terminvereinbarungen mit Winzern zu treffen ein schwieriges bis unmögliches Unterfangen darstellt, da der Zeitpunkt für weinbauliche Arbeiten immer von den Wetterveränderungen abhängt.

Da es mein Ziel war, den Werten und Vorstellungen meiner Informanten in Weinschule und Weinbau näher zu kommen, erschien mir die teilnehmende Beobachtung als geeignete kulturwissenschaftliche Forschungsmethode für mein Vorhaben:

> The ethnographer seeks a deeper immersion in others' worlds in order to grasp what they experience as meaningful and important. With the immersion, the field researcher sees from the inside how people lead their lives, how they carry out their daily rounds of activities, what they find meaningful, and how they do so. (Emerson / Fretz / Shaw 2011, 3)

Einerseits ging es also darum an den kulturellen Praktiken meiner Informanten in Weinbau und Weinschule teilzunehmen und mich mit den Aktivitäten zu befassen, denen diese nachgehen und andererseits darum die Erfahrungen am eigenen Leib nachvollziehen zu können. Denn nur über das eigene leibliche Erleben wird es mir möglich, mich den Lebenswelten von Sommelier und