

MAGAZIN FÜR WEIN, GENUSS & GESUNDHEIT

# Vinomed



Ergebnis moderner  
Kernspin-Hirnforschung  
Der Weingenuss  
ist trainierbar!

„Bei gesundem Lebensstil ...“  
Zum Weingenuss rät der  
Hausarzt besten Gewissens

3-Sterne-Koch  
Heinz Beck, Rom  
„So bringe ich  
Ihre Neuronen  
in Schwung“

**Beilage zu Der Kassenarzt**

Februar  
2006

14

## Verpflichtung und Ansporn zugleich

**Kulturgut Wein in Europa bewahren!**

BAD KREUZNACH – Unter allen Alkoholika nimmt das handwerkliche Kulturgut Wein als Genussmittel wie auch als Gesundheitselixier eine Sonderstellung ein, die Verpflichtung und Ansporn sein sollte. Professor Hans-Jörg Koch aus dem rheinhessischen Wörrstadt, langjähriger Amtsgerichtsdirektor und Weinrechtsprofessor an der Universität Mainz, war über 25 Jahre als Richter auch zuständig für die Suchtkranken einer Klinik. Wie der Träger des Bundesverdienstkreuzes und Deutschen Weinkulturpreises bei einem Vortrag auf Einladung des Bad Kreuznacher „Weinordens an der Nahe“ bekundete, „war unter den Kranken kein einziger, der durch den Wein zum Alkoholiker geworden war“.

Das decke sich mit den Erfahrungen an anderen Kliniken bzw. von anderen Richtern. Die besondere Stellung des Weines als abendländisches Kulturgut mit einer mehr als 2000-jährigen Tradition gelte es gerade heute nach Kräften zu verteidigen, Augen auf. Ein ökologisch orientierter, arbeitsaufwändiger Anbau am Stock in gesunden, mineralstoffreichen Böden und sauberer Ausbau in Fass und Keller, wie er in Deutschland nach „alter Väter Sitte“ weitgehend üblich ist, sorgt für gute bis höchste Qualitäten und Sinneserlebnisse ohne Reue. Geradezu alarmierend seien Tendenzen in den USA, dieses Kulturgut individueller, handwerklicher Winzerkunst immer breiter auch unter dem eventuellen Einsatz von Chips bzw. Essenzen zu industrialisieren. Die jüngste Verabschiedung des Weinhandelsabkommens zwischen der EU und den USA, die unter dem Stichwort „Kunstwein“ für viel Zündstoff gesorgt hat,

sollte gerade jetzt das Bewusstsein fördern, die Weintraditionen und damit verbundene Qualitäten zu pflegen.

**Alcopops: Whisky in der Fantamaske**

Ein damit verbundenes, maßvolles Trinkverhalten und der kultivierte Umgang mit Alkoholika nach mediterranem Muster müssten der Jugend nahe gebracht bzw. vorgelebt werden. Trends wie die der Alcopops – sie kamen 1995 auf den europäischen Markt – konterkarieren dieses Ziel aber geradezu, daran konnte auch die vom Deutschen Bundestag beschlossene „Sondersteuer“ bislang nicht entscheidend rütteln. Der Absatz dieser Getränke, die – salopp ausgedrückt – „wie Fanta schmecken und wie Whisky wirken“, ist seit 2001 um fast das Dreieinhalbfache gestiegen. Die Alkohol-

limonaden werden, aktuellen Untersuchungen zufolge, von rund der Hälfte der deutschen Minderjährigen konsumiert.

**Ein Feigling, wer dem nicht widersteht**

Die teils sehr subtile Werbung für die harmlos erscheinenden Fläschchen, mit denen man in „maskierter Form“ nahezu den Alkoholgehalt von zwei Schnäpsen konsumiert, wendet sich – ein Feigling, wer da nicht widerstehen kann – bevorzugt auch an Mädchen und junge Frauen. Exzessen nach Art des „binge drinking“ wird der Weg gebahnt: Im hessischen Taunus beispielsweise gibt es eine Kneipe, wo ein so genannter „Bembel des Todes“ bei Jugendlichen nach „Ballermann-Manier“ als Umsatzrenner die Runde macht. Der Inhalt: fünf Liter Bacardi-Cola-Gebräu zum Preise von 35 €. Dazu werden „Riesenschnitzel“ mit Pommes zum Sonderpreis gereicht: „Ein Traum aus Fleisch und Fett“, wie es die Werbung verheißt. Wie verdorben müssen hier gewisse Sinnesempfindungen schon sein, um darauf anzusprechen?

*Zwei profilierte, dem handwerklichen Kulturgut traditionsreicher Winzerkunst verpflichtete Weingenießer: Professor Hans-Jörg Koch (li.) beim Prosit mit dem Ordensmeister des Weinordens an der Nahe, Notar Uwe Clossen*

**Editorial****Genuss per Kernspin objektiviert**

Über die gesundheitlich so positiven Auswirkungen eines mäßigen, aber regelmäßigen Weinkonsums vor allem auf unsere Blutgefäße und (lebens-)wichtigen Organe konnten wir Ihnen in den vergangenen 13 VINOMED-Ausgaben ein immer reicheres Datenmaterial internationaler Wissenschaft vorlegen. Unser Magazin, das sich „Wein, Genuss & Gesundheit“ verpflichtet fühlt, wartet heute mit einem besonderen Leckerbissen auf: Römischen Wissenschaftlern ist es gelungen, die – ganz speziellen! – Sinnesspuren moderaten Wein-genusses mittels moderner funktioneller Bildgebung (fMRT) anhand spezieller Aktivitätsmuster in bestimmten Hirnarealen nachzuweisen und dabei noch zwischen professionellen Weinverkostern – Sommeliers – und „Nichtprofs“ zu differenzieren.

Genuss, Lebensqualität und Gesundheit stehen in besonderer Verknüpfung, weshalb sich die Medizin auch mit den hedonistischen Aspekten unseres Lebens gebührend beschäftigen sollte. Ganz in diesem Sinne führt die vorliegende Ausgabe von VINOMED in genussvoller Lektüre in die Wunderwelt unserer Sinne inklusive der „Galaxis Gehirn“ mit ihren 100 Milliarden Nervenzellen: Lassen auch Sie sich davon, vielleicht bei einem Gläschen guten deutschen Weins, neuronal beschwingen!

**Ihr Hans-Jürgen Richter**

## Ergebnis moderner Kernspin-Hirnforschung

**Der Weingenuss ist trainierbar!**

HAMBURG – Unsere aus rund 100 Milliarden Nervenzellen bestehende „Wunderkammer“ Gehirn ist das komplexeste System des Universums und auch Ort des kulinarischen Empfindens. So lassen die Ergebnisse zahlreicher Studien mit modernen, funktionellen bildgebenden Verfahren die Existenz einer Hirnkarte für hedonistische (= sinneslust-/genussbetonte) Gefühle vermuten, in deren Mittelpunkt der orbito-frontale Kortex (= Hirnareal direkt über dem knöchernen Dach der Augenrinde) liegt. Über getrennte Wahrnehmungskanäle laufen hier all die Sinnesinformationen zusammen, die zum genussvollen Essen und Trinken beitragen. Vergleichende Untersuchungen an Top-Sommeliers und nicht professionellen Weinliebhabern weisen auf eine Trainierbarkeit des Gehirns hinsichtlich der Verarbeitung von Geschmacks- und Geruchsreizen hin: spannende wissenschaftliche Befunde, die Thema zweier Symposien der Deutschen Weinakademie (DWA) in Hamburg und Düsseldorf waren.

Anlass der Veranstaltungen war die Präsentation des über all diese Erkenntnisse informierenden, hierzu eine wahre wissenschaftliche Fundgrube darstellenden Buches „Sensi DiVini – Die Weinprobe findet im Kopf statt“ (siehe auch Seiten 6/7/8). Mag es auf den ersten Blick nicht befremden, dass Liebhaber des Weines anhand dieses Buches „nun auch noch Kenntnisse der Neuroanatomie und -physiologie erwerben sollen“? Diese anfängliche Skepsis teilte – als habilitierter Physiologe – auch Professor Hans R. Vogel, wie er in seinem Grußwort zum Hamburger Symposium bekannte. Inzwischen ist der Vorsitzende des Wissenschaftlichen Beirats der DWA in Mainz aber „überzeugt, dass eine Weinverkostung mit medizinisch-theoretischen Vorkenntnissen das Erlebnis nur befruchten kann“.

### Warum die Geschmäcker verschieden sind

„Sensi DiVini“, der italienische Titel des Buches, ist doppeldeutig: Ob man ihn nun mit „Sinne der Weine“ oder „Göttliche Sinne“ übersetzt, beides ist treffend. Das Ansinnen, Wein umfassend verbal charakterisieren zu wollen, heißt das „Unbeschreibbare beschrei-

ben“, zitierte Professor Ulrich Fischer in seinem Hamburger Vortrag die Mentorin der modernen Weinsensorik, Professor Ann C. Noble von der Universität Davis in Kalifornien. Das Vokabular des Weinromarades, das Fischer nach Nobles amerikanischem Vorbild für den deutschen Wein adaptiert hat, unterstützt die vielschichtige Kommunikation der sensorischen Eigenschaften und Besonderheiten des Weins. Wesentliche Frage ist für den Leiter der Abteilung Weinbau & Oenologie am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum – Rheinpfalz (DLR) in Neustadt an der Weinstraße, warum wir uns in dem unterscheiden, was uns schmeckt. Das hat nicht nur etwa, so die Antwort, mit kultureller Herkunft oder unterschiedlicher Erfahrung zu

ten, sondern auch mit der natürlichen Ausstattung unserer Sinnesorgane, die genetisch definiert ist.

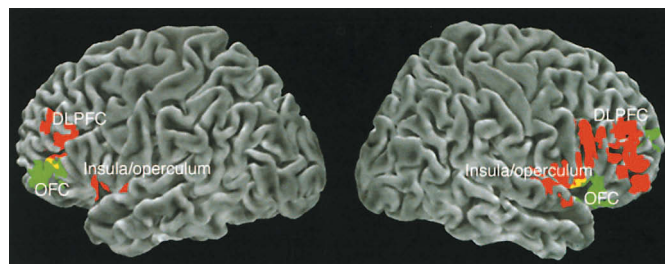
### „Superschmecker“ – Zungen reich an Geschmacksknospen

So fand eine andere Pionierin der modernen Sensorik, Linda M. Bartoshuk von der Yale Universität, heraus, dass sich die Menschen anhand einer bestimmten bitteren Substanz, dem als PROP abgekürzten 6-n-Propylthiouracil, in „Nichtschmecker“, „Schmecker“ und „Superschmecker“ einteilen lassen. „Superschmecker“, die sich durch einen besonders hohen Besatz an Geschmacksknospen auf der Zunge ausweisen, nehmen einen

bitteren Geschmack bereits wahr, der sich den „Nichtschmeckern“ erst bei der 10 000fachen Menge an Bittersubstanz erschließt. Als weiterer subjektiver Faktor hat sich bei Weinprüfern gezeigt, dass die mit einem geringen Speichelfluss – auch das ist genetisch durch die Größe der Speicheldrüse festgelegt – Rotweine sehr viel bitterer und adstringenter wahrnehmen als ihre Kollegen, die eine doppelte oder gar vierfache Speichelmenge produzieren: Bei letzteren sind die Gerbstoffe durch den hohen Speichelfluss bereits ausgefällt, bevor sie die Rezeptoren im Mund erreichen und damit reizen können.

### Unser äußerst diffiziles Netzwerk der Sinne

Im Alltagsleben sind die beiden Sinnesqualitäten Geschmack und Geruch kaum voneinander zu trennen, wie der Düsseldorfer Neuroanatom Professor Jürgen K. Mai betonte. Trotzdem sprechen wir etwa vom „Feinschmecker“ anstatt vom „Feinriecher“. Das aber, was wir landläufig als „Geschmack“ bezeichnen, ist ein Gemeinschaftssinn, eine Population von Teilsinnen, die sich heute anatomisch und physiologisch gut voneinander trennen lassen und deren



*Seitenansicht des Gehirns in der Phase des Nachgeschmacks: Die Gruppe der Sommeliers (rot markiert) zeigt gegenüber den „Nichtprofis“ (grün markiert) eine deutliche Erweiterung der Aktivierungsbereiche über den orbitofrontalen Kortex (OFC) hinaus in den dorsolateralen präfrontalen Kortex (DLPFC).*



*Neuroanatomisch-physiologische Vorkenntnisse befruchten den Weingenuß – Professor Hans R. Vogel (Mainz)*



*Der Hirnkarte für hedonistische Gefühle auf der Spur – Professor Jürgen K. Mai (Düsseldorf)*



*Einen guten Wein verbal zu charakterisieren heißt, das Unbeschreibbare beschreiben – Professor Ulrich Fischer (Neustadt an der Weinstraße)*

Verarbeitungsprozesse im Gehirn durch die Ergebnisse der Molekularbiologie und der funktionellen Bildgebung immer besser erschlossen wurden. Die Empfindlichkeit für die einzelnen Geschmacksqualitäten variiert über die Zunge: Sie ist an der Zungenspitze für süß am höchsten, für sauer an den Zungenseiten und für bitter am Zungengrund und im Rachenraum. Die Geschmackszellen werden von drei verschiedenen Hirnnerven versorgt. Trotz unterschiedlichen Verlaufs sammeln sich sämtliche Geschmacksfasern im Hirnstamm in einem gemeinsamen Endkern, dem so genannten Geschmackskern. Von dort aus verlaufen sie über die „Geschmacksabteilung“ des Thalamus (= größte graue Kernmasse des Zwischenhirns) zum „Geschmackszentrum“ im vorderen Teil der Insel, einem in der Seitenfläche des Gehirns verborgenen Hirnrindenebereich. Enge Verbindungen dieses diffizilen Netzwerkes bestehen auch zu anderen Hirnarealen wie etwa dem Hypothalamus (= unterhalb des Thalamus gelegene zentralnervöse Region) und zum limbischen System (= dem Hypothalamus direkt übergeordnete Zentrale des Drüsen und Hormone betreffenden, endokrinen und des vegetativ-nervösen Regulationssystems).

### Bis zu 200 Millionen Nervenzellen im direkten Umweltkontakt

Identität bzw. Qualität und Intensität eines Geschmackes sind in der Hirnrinde an einem anderen Ort repräsentiert als das damit verbundene Lust- oder Unlustgefühl. Ganz unbeeinflusst

davon, ob wir hungrig oder übersättigt sind, können wir daher einzelne Geschmacksqualitäten im primären Geschmackszentrum wahrnehmen, unterscheiden und deren Intensität registrieren.

Die Kontaktstelle für Duftstoffe, die Riechschleimhaut, liegt auf der oberen Nasenmuschel und der benachbarten Nasenscheidewand. Die Flächen beider Seiten sind zusammengenommen nicht größer als eine Standardbriefmarke, enthalten aber – als ein wahres Wunderwerk der Natur – zwischen zehn und 200 Millionen Riechrezeptorzellen: Es handelt sich hierbei um Nervenzellen, die – das gibt es im Körper sonst nirgendwo – direkt mit der Umwelt kommunizieren. Unser Riechsinn vermag selbst in äußerst niedrigen Konzentrationen etwa 10 000 Geruchswahrnehmungen zu unterscheiden. Die olfaktorische (= den Geruchssinn betreffende) Genfamilie repräsentiert mit rund 350 Duftrezeptorgenen und circa 560 Pseudogenen – vergleichbar mit der Rezeptorausstattung unseres Immunsystems – annähernd drei Prozent des gesamten menschlichen Genoms (= gesamte Erbausstattung).

### Retronasales Riechen, Aroma und Nachgeschmack

Ein „einzigartiges Kodierungssystem“ unserer Geruchsrezeptoren sorgt dafür, dass komplexe Duftgemische, wie sie im Wein vorkommen, zu einem komplexen Anregungsmuster und zu einer facettenreichen Empfindung führen. Letztlich erfolgt die Erkennung und Unterscheidung unterschiedlicher

Düfte – ohne „Umschaltung“ im Thalamus wie bei all den anderen Sinnesystemen – in der primären Riechrinde unseres Großhirns. Interessant ist, das zeigten Studien mit bildgebenden Verfahren bei Menschen, dass angenehme Geruchsstimuli eine andere Region in der orbitofrontalen Riechrinde aktivieren als unangenehme. Auch noch nach der Aufnahme von Kostproben – etwa eines guten Weins – werden, unterstützt durch intensives Kauen oder Schlürfen bzw. „Schlotzen“, in der Mundhöhle Duftstoffe freigesetzt, die die Rezeptoren der Riechschleimhaut stimulieren. Diese erreichen das Riechepithel über den Rachen und somit quasi durch den Hintereingang der Nase, den retronasalen Kamin. Auf diese Weise überlagern sich Geschmacks-, Tast- und Geruchsempfindungen zu einer Mischempfindung, die allgemein als Aroma bezeichnet wird. Diese kombinierten Empfindungen halten auch nach der Schluck- oder Ausspuckphase an, können mehrere Sekunden andauern und münden in den Nachgeschmack.

### Wo sich „Geruch und Geschmack vermählen“

Alle bisherigen Befunde lassen die Existenz einer Hirnkarte für hedonistische Gefühle vermuten, auf der der orbitofrontale Kortex – hier „vermählen sich Geruch und Geschmack“ – im Mittelpunkt steht. Jeder Weingenießer weiß, dass die Genussfreude durch Kennerschaft steigt. Gerade das bestätigte jetzt eine bereits im international angesehenen Fachblatt (NeuroImage 25 [2005], 570–578) von

Dr. Alessandro Castriota-Scanderbeg et al. publizierte wissenschaftliche Studie der Fondazione Santa Lucia in Rom. Diese bediente sich der funktionellen Magnetresonanztomographie (fMRT), mit der es möglich ist, das Gehirn beim wachen Menschen „in Funktion“ zu beobachten. Zur experimentellen Weinprobe legten sich dafür jeweils sieben italienische Top-sommeliers und nicht professionelle Weinliebhaber in den Kernspinapparat. Ihnen wurde in einer komplizierten Versuchsanordnung – im Wechsel mit einer fünfprozentigen Zuckerlösung – je ein Rot-, Weiß- und Dessertwein eingeflößt.

### Training der Sommeliers bereichert Sinnesapparat

Während die Verabreichung von Zuckerlösung zu einer einphasigen Reaktion direkt nach deren Applikation in die Mundhöhle führte, lösten die Weine eine zweiphasige Reaktion – je einen Aktivierungsanstieg während der Geschmacks- und der Nachgeschmacksphase nach dem Schlucken – aus. Bei den Sommeliers fand sich zudem in der Nachgeschmacksphase eine beidseitige Aktivierung in einem weiteren Hirngebiet, dem so genannten dorsolateralen präfrontalen Kortex, die bei den „Nichtprofis“ ausblieb. Die Interpretation der Befunde führt zu dem Schluss, dass die Sommeliers beim Weingenuß ein zusätzliches, rational-analytisches Handwerkszeug ihres Sensoriums besitzen, das sie sich durch Training angeeignet haben. Prosit, Übung macht offenbar auch hier den Meister!

„Bei gesundem Lebensstil ...“

## Zum Weingenuss rät der Hausarzt besten Gewissens



BAD ORB – „Herr Doktor, wie steht es um mein tägliches Gläschen Wein?“ Diese Frage gerade seiner älteren, chronisch kranken Patienten ist wohl jedem Arzt bestens vertraut. Er beantwortet sie heute im Prinzip nicht anders als sein antiker griechischer Kollege Hippokrates vor rund 2 400 Jahren, und die moderne Wissenschaft liefert hierzu einwandfreie Belege. Diese haben gerade für die allgemeinärztliche Praxis Gewicht, wie Professor Bernd Krönig, auch in Sachen „Wein und Gesundheit“ versierter Internist und Bluthochdruckspezialist aus Trier gemeinsam mit Dr. C. Stein-Hammer, Deutsche Weinakademie Mainz, auf der Hausärzterfortbildung „practica 2005“ im Spessart-Kurort Bad Orb erläuterte.

„Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er – bei guter und schlechter Gesundheit – sinnvoll und im rechten Maße verwendet wird, übereinstimmend mit der Verfassung der einzelnen Person“: Trefflicher, als dies Hippokrates – er lebte 460 bis 377 vor Christus – formulierte, lässt sich das auch heute nicht tun. Gleichwohl verfügen wir inzwischen über wirklich fundierte wissenschaftliche Erkenntnisse, was die gesundheitlichen Aspekte mäßigen, aber regelmäßigen Weinkonsums betrifft. Dieser kommt uns gerade hinsichtlich der großen Volkskrankheiten zugute, verbietet sich aber natürlich bei medizinisch notwendiger absoluter Alkoholkarenz etwa wegen schwerer Lebererkrankung und/oder Suchtgefährdung.

### „Rechtes Maß“ statt totaler Verzicht

Gilt das „rechte Maß“ eines moderaten Weingenusses – bei Frauen täglich rund 0,2 bis 0,3 Liter und bei Männern circa 0,3 bis 0,4 Liter – auch für jeden? „In aller Regel“, so Krönig, „kann diese Frage bejaht werden; wenn keine Kontraindikationen vorliegen, nützt das tägliche Glas Wein

mehr als es schadet.“ Gegenüber Abstinenzlern, das zeigten große internationale Studien, lässt sich mit einem mäßigen, aber regelmäßigen Weinkonsum das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen bzw. fatalen Komplikationen wie Herzinfarkt und Schlaganfall um 20 bis 40 Prozent senken (zum Beispiel: Fagrell, B. et al., J Intern Med 246 [1999], 331–340). Moderate Weintrinker prädisponieren (= neigen) weniger zum Typ-2-Diabetes, der mit schweren bis schwersten Gefäßschäden einhergehenden Krankheitsgeißel unserer Zeit (zum Beispiel: Wei, M. et al., Diabetes Care 23 [2000], 18–22; Ajani, U. A. et al., Arch Intern Med 160 [2000], 1025–1030).

### Wein kein Risikofaktor fürs Übergewicht

Von der früher oder später in den Diabetes mündenden Stoffwechselrisikokonstellation des so genannten metabolischen Syndroms werden wichtige Faktoren wie die Insulinresistenz (= unsere (Muskel-)Zellen sprechen immer schlechter auf das im Körper gebildete Insulin an) und die Stammfettsucht (= Übergewicht mit Bauchansatz) durch den Wein günstig beeinflusst. Eine große, topaktuelle

epidemiologische Studie (Tolstrup, J. S. et al., Int J Obes Relat Metab Disord 29 [2005], 490–497) in Dänemark an 24 552 Frauen und 25 325 Männern im Alter von 50 bis 65 Jahren weist einmal mehr darauf hin, dass die pauschale Aussage „Alkohol macht dick“ ein ungerechtfertigtes Vorurteil ist. Sie trifft für den regelmäßigen Weinkonsum in moderaten Mengen nicht zu, für den aus guten Gründen im Vergleich zu anderen Alkoholika ein „Vive la difference“ gilt.

### Geistig frisch(er) bis ins hohe Alter

Dieses zählt auch hinsichtlich der Prophylaxe degenerativer Gefäßprozesse. Neben dem Alkohol nämlich spielen die zahlreichen antioxidativen, gegen schädliche freie Radikale wirksamen Weinhaltstoffe eine wesentliche Rolle, wenn es um die Verhütung bzw. das Bremsen atherosklerotischer Vorgänge (= der Gefäßverkalkung) im Körper geht: Beim Rotwein sind es hier insbesondere die zu den Polyphenolen bzw. Bioflavonen zählenden Stoffe Resveratrol, Catechin und Quercetin, die gefäßschützend (= unsere Blutgefäße schützend) wirken, beim Weißwein Tyrosin und die Kaffeesäure. Diesen in

den Trauben enthaltenen natürlichen Schutzstoffen ist gemeinsam, dass sie das Gefäßendothel (= die empfindliche „Innenhaut“ unserer Blutgefäße) vor Ablagerungen bzw. Plaques bewahren helfen, die zum Beispiel durch Oxidation der Lipoproteine niedriger Dichte (= so genanntes LDL-Cholesterin – das „böse“ Cholesterin) entstehen und genährt werden. So finden sich gerade unter den moderaten Weingenießern nicht wenige, die durch eine auffällige geistige Frische bis ins hohe und höchste Alter imponieren: Diese hausärztliche Erfahrung – die auch der Volksmund teilt – wird durch neuere wissenschaftliche Studien (zum Beispiel: Ruitenberg A. et al., Lancet 359 [2002], 281–286) untermauert, die belegen, dass regelmäßig-mäßiger Weinkonsum auch Hirnleistungsstörungen bzw. entsprechenden Abbauprozessen im Gehirn entgegenwirkt.

*Wissenschaftlicher Schulterschluss mit dem antiken Kollegen Hippokrates, was Wein und Gesundheit betrifft – Professor Bernd Krönig (Trier)*



3-Sterne-Koch Heinz Beck, Rom

## „So bringe ich Ihre Neuronen in Schwung“

HAMBURG – Ein Künstler, ein Maler wie Chagall und De Chirico wollte er werden, und damit die Sinne reizen. Dann hat er sich der Kochkunst verschrieben, der aus Altötting stammende Heinz Beck. Am rechten Tiberufer Roms, oben auf dem Monte Mario, zelebriert er seine Kochkunst, eine Symphonie aller Sinne, die zum Beispiel auch Papst Benedikt XVI. – als er noch Kardinal Joseph Ratzinger war und das Protokoll das erlaubte – zu schätzen wusste. Der kürzlich mit dem dritten Stern ausgezeichnete Maître des „La Pergola“ im römischen Cavalieri Hilton Hotel vermittelte auf der „Sensi DiVini“-Veranstaltung der Deutschen Weinakademie im Hamburger Spitzenrestaurant „Allegria“ seine Kochphilosophie, mit der er die Neuronen (Neuron = Nerv mit all seinen Fortsätzen) seiner Gäste beschwingt.



„Letzten Endes sind es die Neurone“, so Beck, „die über das eigene Wohlbefinden entscheiden und damit über meine Kunst, meine Gäste in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen.“ Speisen, das ist eine kulturelle Angelegenheit, Geschmäcker ändern sich im Laufe der Geschichte. So wäre es bei den alten Römern unvorstellbar gewesen, ein Gericht ohne Garum – Soße auf der Basis von Fleischinnereien – zu essen, allein die Vorstellung daran widert uns heute an. Im Mittelalter bevorzugte man den süßsauren Geschmack, der heute in der chinesischen Küche so dominiert. Die mediterrane Küche ist vom Olivenöl geprägt, das seit jeher im Mittelmeergebiet gewonnen wird und zum Grundbestandteil aller Rezepte wurde. Jeder Mensch aber entwickelt seinen persönlichen Geschmack, der durch die Kultur, in der er aufwächst bzw. die er sich zu eigen macht, geformt wird.

## Ein guter Koch weckt ständig die Neugier

Wichtig ist das Ambiente, in dem man speist. Beck versteht es in seinem „La Pergola“, eine geradezu magische Atmosphäre zu schaffen, in der auf alle Details – von der Dekoration über Licht und Duft bis hin zur stilvollen Anordnung der Gedecke und musikalischen Untermauerung – geachtet wird. Das, was dann bei „entspannten Sinnen“ zur Degustation gereicht wird, ist „immer ausgeglichen, variationsreich und gesund“. Als „Zutaten“ der Gerichte werden „Leichtigkeit, Vielfalt, Kreativität, Geschmacksreichtum und Überraschung“ geboten. „Ein guter Koch“, so Maître Beck, „muss mit neuen, einladenden unbekannteren Kreationen ständig die Neugier wecken.“ Dabei lassen sich

auch die bekannten traditionellen Klassiker der Küche unserer Vorfahren integrieren, natürlich aber unter Verzicht auf die schweren Fette und – warum nicht – reduziert in der Menge. Heute werden kurze Garzeiten bei den Fleisch- und Fischgerichten bevorzugt: Auf diese Weise bleiben die Nährwerte erhalten, die Speisen sind leicht verdaulich.

## Gehirn setzt all seine Sensoren in Aktion

Beck achtet auf „Ausgeglichenheit und Harmonie“: Jedes der Gerichte soll die vier hauptsächlichen Geschmacksrichtungen im Mund – salzig, süß, bitter und sauer – auf angenehme Weise anregen, hinzu kommt der „Duft der Speisen, der uns Tausende von so genannten Geschmacksfacetten kosten lässt“. Dazu werden Seh- und Tastsinn



*Dramaturgie des Genusserlebnisses in geradezu magischer Atmosphäre zelebriert – Heinz Beck (Rom)*

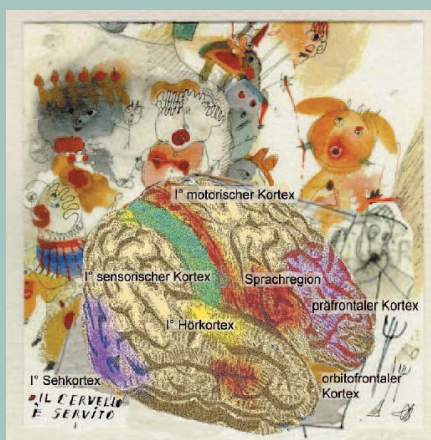
stimuliert, all die Empfindungen vereinigen sich im orbitofrontalen Kortex (siehe auch Seiten 3/4). So zelebriert, avanciert die Menüabfolge zur „Dramaturgie des Genusserlebnisses“.

## „Sensi DiVini“ – DAS Buch für Kenner und Genießer

„Wir schmecken mit der Zunge, wir riechen mit der Nase – aber ist das wirklich so? Läuft nicht vielmehr alles im Kopf ab?“

Das Buch „Sensi DiVini – Die Weinprobe findet im Kopf statt“\*, das mit wesentlicher Unterstützung der Deutschen Weinakademie von der in Rom arbeitenden Journalistin Dr. Benigna Mallebrein und dem Düsseldorfer Neuroanatom Professor Jürgen K. Mai herausgegeben wurde, ist – auch wissenschaftlich gesehen – eine wahre Fundgrube für den echten Weingenießer. Conclusio: Um Wein richtig zu verkosten, bedarf es vor allem auch eines aufnahmebereiten und geschulten Gehirns, was erstmals mittels der funktionellen Magnetresonanztomographie wissenschaftlich objektiv belegt wurde (siehe auch Seiten 3/4).

Die beim Wein- und Essensgenuss aktiven Hirnstrukturen und -mechanismen, die uns das Sinneserlebnis vermitteln, werden in „Sensi DiVini“ von international renommierten Wissenschaftlern und Fachleuten verständlich dargelegt. Professor Thomas Pritchard von der Pennsylvania State University in



Hershey/USA etwa verfasste das Kapitel „Der Geschmackssinn und seine love affair mit dem Wein“, von Professor Joel L. Price (Washington-Universität) stammt der Beitrag „Der Geruchssinn und der Wein“. Auch die Titel weiterer Kapitel wie „Das Gehirn – eine Galaxie“ von Professor Jürgen K. Mai

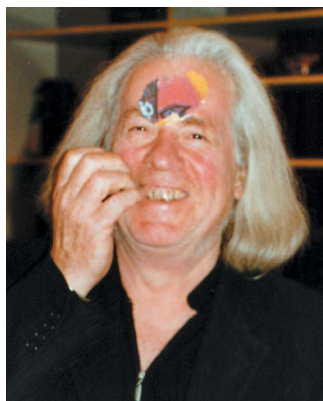
und „Der Kortex, der Wein und das Vergnügen“ von Professor Edmund T. Rolls von der Universität Oxford machen neugierig auf dieses wirklich lesenswerte Buch voller Highlights im wissenschaftlich-kulinarischen Schulterschluss, bei dessen Autoren natürlich auch Heinz Beck nicht fehlen durfte und das vom Potsdamer bildenden Künstler Michael Auth mit einer vergnüglich-anregenden Führung durch die „Wunderwelt unseres eigenen Kosmos“ phantasievoll-kreativ illustriert wurde.

Natürlich ging man bei der Buchpräsentation „Sensi DiVini“ gleich auch zur Praxis über: Mit einem lukullischen „Brain food für Genießer“, das von Heinz Beck zusammen mit dem „Allegria“-Chef Alexander Tschebull kreiert wurde und mit den jeweils passenden, herrlich-harmonischen Weinen, die Professor Ulrich Fischer kommentierte.

\* „Sensi DiVini – Die Weinprobe findet im Kopf statt“ ist im Buchhandel (ISBN 88-7283-234-9; Edition Raetia, Bozen) erhältlich.



Ideengeberin und Mitherausgeberin von „Sensi DiVini“ auf der Sinnesgala in Hamburg – Dr. Benigna Mallebrein (Rom)



Schöpfer phantasievoller Aquarellzeichnungen für „Sensi DiVini“ – Michael Auth (Potsdam)



Schulterschluss zwischen lukullischer Kunst und Wissenschaft nach Kräften gefördert – Dr. Claudia Stein-Hammer (Mainz)

Zu den prägnanten Beispielen der Beckschen Kochkunst zählt die „Frittierte Zucchiniblüte auf einer Krustentier-Safran-Consommé mit Wachtelei und Kaviar“: Die flüssige Komponente des Tastsinns wird mit der Consommé abgedeckt, die weiche mit dem Zucchinipüree, die festere mit dem Kaviar und die knusprige mit der gebackenen Blüte. Was die verschiedenen Geschmacksrichtungen angeht, so zeigt die Zucchiniblüte eine leicht bittere Tendenz, das Ei eine süßliche, der Kaviar eine säuerliche und die Consommé eine salzige. Dazu „verleiht die Gesamtheit der Farben dem Gericht einen sonnigen Aspekt, der das Gehirn so stimuliert, dass auf beeindruckende Weise all seine Sensoren in Aktion gesetzt werden“.

Auch im großen Finale des Desserts – Paradebeispiel sind die „sieben Köstlichkeiten“ – zieht Beck mit seiner 30-köpfigen Brigade in einem einzigen Gang sämtliche Register, was den Geschmack bzw. unser Sensorium betrifft: vom Süßen zum Bitteren, vom Kalten zum Warmen, vom Weichen zum Krokanten.

### Als Krönung: „Spannender Tropfen“ zum Dessert

Die richtigen Begleiter für das Spiel mit Genuss und Ästhetik liegen im Keller des „La Pergola“: Die Schatzkammer edler Weine, die Beck zusammen mit seinem

Sommelier Marco Reitano hegt und pflegt, umfasst 48 000 Flaschen mit über 1 800 Etiketten, was vom angesehenen „Wine Spectator“ mit der höchsten Auszeichnung „Best Awards of Excellence“ gewürdigt wurde. So kommen viele der teils sehr prominenten Gäste auch wegen der Weinraritäten, sie lassen die gewünschten Flaschen oft schon vorab dekantieren. Zu seiner „Zucchiniblüte“ empfiehlt Beck einen leichten und duftenden Wein mit gutem Säuregehalt, aber einfachem und anhaltendem Geschmack und Bukett, wie etwa einen Riesling. Zu einer weiteren Spezialität, dem „Thunfischcarpaccio auf einer Gelatine von Wasabi“ (= grüner asiatischer Meerrettich) „mit Roter Bete“, wird etwa ein Grauburgunder Kabinett trocken kredenzt, ebenfalls zu den „Fagotelli La Pergola“. Die Wahl des Weines zum Käse ist sehr diffizil: „Man kann je nach Situation von frischen fruchtig-süßen Rieslingweinen bis zur Beerenauslese und Eisweinen übergehen, die zu Edelpilzkäsen passen.“ Zum Schokoladensoufflé reicht der 3-Sterne-Maitre gerne einen „spannenden Tropfen“ wie etwa einen edelsüßen jungen Rotwein bzw. alternativ eine altersgereifte Ruländer Beerenauslese mit leichter Edelfirne: Die Symphonie der Sinne ist perfekt. Nach dem Essen empfiehlt der Maitre – zum Ausklang und als Digestivum – einen Tee aus frischen Kräutern.



Edle Tropfen, vom Kenner präsentiert – Professor Fischer stellte im Hamburger „Allegria“ anlässlich „Sensi DiVini“ beste Kreszenzen aus der Pfalz und dem Rheingau vor

## ANTWORTFAX

An die DEUTSCHE WEINAKADEMIE  
**06131/282910**

Bitte senden Sie mir Infomaterial zu!

Folgende Themen würden mich besonders interessieren:

.....  
.....  
.....  
.....

Vinomed gefällt mir!  
Senden Sie Infomaterial und weitere Ausgaben an:

.....  
.....  
.....  
.....

## Vinomed

**Herausgeber**  
DWA Deutsche Weinkademie GmbH

**Titelbild**  
Aquarell: Michael Auth

**Verlag** systemed GmbH  
Kastanienstr. 10  
44534 Lünen  
Telefon: 02306-63934  
Fax: 02306-61460  
eMail: nigge@systemed.de

**Redaktion**  
Hans-Jürgen Richter  
Arzt und Medizinpublizist  
(v.i.S.d.P.)

**Druck** Dierichs Druck + Media GmbH, Kassel

Die redaktionellen Texte basieren auf Informationen, die wir als zuverlässig ansehen. Eine Haftung ist jedoch ausgeschlossen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.