

Felix Hüttemann; Jens Schröter

Kulinarische Sensorik und Sensoren der Kulinarik

2025

<https://doi.org/10.25969/mediarep/24423>

Veröffentlichungsversion / published version

Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Hüttemann, Felix; Schröter, Jens: Kulinarische Sensorik und Sensoren der Kulinarik. In: *Navigationen - Zeitschrift für Medien- und Kulturwissenschaften*, Jg. 25 (2025), Nr. 2, S. 7–16. DOI: <https://doi.org/10.25969/mediarep/24423>.

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer Creative Commons - Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 Lizenz zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu dieser Lizenz finden Sie hier:

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>

Terms of use:

This document is made available under a creative commons - Attribution - Share Alike 4.0 License. For more information see:

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>

KULINARISCHE SENSORIK UND SENSOREN IN DER KULINARIK?

VON FELIX HÜTTEMANN UND JENS SCHRÖTER

»Moreover, the study of the involvement of media in eating needs to be extended by adopting a broad concept of media [...].«¹

»Is it replacement of the senses, or cooperation – tasting with machines?«²

Nirgendwo werden alle menschlichen Sinne so angeregt wie in der Kulinarik. Die Wahrnehmungen von Speisen und Getränken sind die multisensuellsten Ereignisse, mit denen Menschen in Interaktion treten können. Kulinarik war und ist eben niemals nur eine Frage der Aromatik. Sie ist ein visuelles, auditives, taktils und vor allen Dingen ein technisches Erlebnis, das von und durch Medien gestaltet, vermittelt und transformiert wird. Von den ersten gedruckten Kochbüchern über Tischgeschirr und Küchenutensilien bis hin zu unzähligen Foodblogs, Instagram-Feeds und Kochshows, ist Kulinarik ein genuin medial produziertes Gefüge.

Die Ubiquität des Kulinarischen ist aus den sozialen und digitalen Medien nicht mehr wegzudenken: *Food-Photography* und *-Videography*, die auf den verschiedensten Plattformen stattfinden, bringen beispielsweise die Auseinandersetzung mit *Foodpairing* (der sensorisch-kulinarische Teilbereich der Wein-Gericht- bzw. Zutaten-Kombinationen) und visuelle kulinarische Inszenierung schon längst auf ein gesamtgesellschaftliches Tapet. Die Digitalisierung von Aromatik sowie der Gustatorik und Olfaktorik von Speisen und Getränken (im Speziellen von Wein) sind neue relevante Aspekte der Informationstechnologie. Das Digitale zieht immer weiter in den Bereich der sinnlichen Genüsse, der Gaumenfreuden und der Kulinarik ein. Man muss konstatieren: Wo Speisen und Getränke zu finden sind, sind Smartphones und ihre Kameralinsen nicht weit. Ebenso Bewertungs-Apps, Likes und Shares, Posts, Reels und Tweets. Smarte Küchengeräte justieren Salzgehalt und Kochzeiten automatisch, KI-generierte Rezepte berechnen perfekte Geschmackskombinationen, und hochauflösende Food-Fotografie erzeugt kulinarische Begierden, noch bevor das eigentliche Gericht existiert. Kulinarik ist längst eine Frage der Sensorik – nicht nur biologisch, sondern technologisch.

1 Bartz u.a.: *Food Media Senses*, S. 14.

2 Salter: *Sensing Machines*, S. 160.

Was heißt hier allerdings Kulinarische Sensorik?³ Stellen Sie sich vor, eine Sensorkopplung verkostet ein Gericht und prüft, ob es »gut gewürzt« ist oder wie lange die Flasche mit Fruchtsaft schon geöffnet ist. Tatsächlich sind elektronische Zungen und Nasen längst Realität: Sensoren analysieren Aromen, messen Texturen und bestimmen den idealen Reifegrad von Früchten. Zum Beispiel zu elektronischen Zungen kann man aktuell lesen:

Chemosensoren sind in vielen Anwendungen unersetzlich. Seit 1970 gibt es ionensensitive Feldeffekttransistoren, kurz ISFET. Sie funktionieren, indem sie Veränderungen in der Zusammensetzung chemischer Lösungen in elektrische Signale umwandeln. Die Ionen einer Flüssigkeit berühren die leitfähige Schicht eines ISFET, wodurch sich der durchfließende elektrische Strom je nach der genauen Zusammensetzung der Flüssigkeit und der angelegten Spannung ändert. Auf diese Weise lässt sich etwa der pH-Wert einer Lösung testen und überwachen – oder auch der Geschmack und die Frische eines Getränks wie Wein oder Saft.⁴

Medientheoretisch ist zwischen *physikalischen* und *chemischen* Signalen zu unterscheiden. So ist z. B. die Fotografie (hier einmal außer Acht gelassen, ob die Aufzeichnung selbst analog oder digital verfährt) auf den Sehsinn bezogen. Damit ist nicht gesagt, dass sie das Sichtbare so abbildet, wie es den menschlichen Augen erscheint.⁵ Aber sie speichert bestimmte Aspekte eines durch Lichtübertragung gegebenen Sichtbaren und reproduziert diese partiell und approximativ – über das Licht, das ein gegebenes Foto reflektiert. Natürlich muss das Foto nicht zwingend eine Annäherung an ein zuvor gegebenes Sichtbares zeigen, es kann manipuliert sein oder fiktiv genutzt werden. Ebenso reflektiert ein Gemälde, das eine völlig konstruierte Szene zeigt (oder abstrakte Formen und Farben) und überhaupt nicht auf der Aufzeichnung von Licht beruht, selber Licht. Die verschiedenen Bildschirmmedien emittieren Licht. All diese Verfahren sind, da sie über Licht operieren, zumindest auf der Signalebene ein physikalisches Medium, selbst wenn die Speicherung des Lichts u. U., wie z. B. in der klassischen chemischen Fotografie, erhebliche chemische Prozesse und mithin ein entsprechendes chemisches Wissen einbezieht. Ähnliches gilt z. B. für die Schallaufzeichnung (hier ebenfalls ignoriert, ob analog oder digital): Wie der Name schon sagt, speichert diese bestimmte Aspekte eines durch Schallübertragung gegebenen Hörbaren. Schall ist als mechanische Schwingung eines Mediums (z. B. Luft, Wasser, aber auch Festkörper) ein physikalisches Signal. Diese physikalischen Signale werden von den entsprechenden Medientechnologien in analoge, isomorphe Signale und letztlich, für die Aufzeichnung, Spuren

3 Für eine ausführlichere Definition, vgl. Hüttemann: »Medientheorien kulinarischer Sensorik«.

4 MIT Technology Review Online: »97 Prozent Trefferquote«.

5 Kritisch dazu Snyder: »Picturing Vision«.

umgewandelt bzw. es erfolgt ein Digitalisierungs-Zwischenschritt und die digitalen Daten werden aufgezeichnet. Das ist so weit bekannt.

Bei Geruch und Geschmack ist die Lage anders. Hier werden die Sinneseindrücke durch chemische (und im Falle des Kaugefühls, der ›Textur‹ bei Speisen auch mechanische) Signale übertragen. Ein Duft, z. B. eines Glases Wein, ist ein hochkomplexes Gemisch von Molekülen, welches im Riechsystem bestimmte Sensoren anregt. Diese erzeugen elektrische Signale, die im zentralen Nervensystem in einen Geruchseindruck übersetzt werden.

Ein Speichermedium für Duft zu konstruieren, ist diffizil. Erstens bräuchte man Sensoren, die die Moleküle in einem gegebenen Duft genau unterscheiden können, d. h. ein sehr komplexes Sensorarray wäre vonnöten – idealiter von der Struktur desjenigen, welches sich in der Nase befindet. Dann müssten die Sensoren, je nach der Stärke ihrer Affektion, elektrische Signale ausgeben, die digitalisiert und als Daten zu speichern wären.⁶ Diese Daten wiederum steuerten auf der Wiedergebeite ein irgendwie geartetes System, das in der Lage wäre, die entsprechenden Molekülgemische wieder herzustellen und auszustoßen.

Vor allem die Input/Output-Ebene stellt ein sehr schwieriges Problem dar – sowohl hinsichtlich der Analyse der Düfte als auch bei ihrer Wiedererzeugung. Die historischen Experimente mit Duftkinos haben viele Probleme aufgezeigt, z. B., dass einmal freigesetzte Düfte nicht schnell und gründlich genug entfernt werden konnten, worauf sich bald verschiedene Düfte auf das Unangenehmste überlagerten.⁷ Überhaupt war das Duftkino kein Medium des Dufts in dem Sinne, dass eine Duftsituation gespeichert und dann wiedergegeben worden wäre – es wurden lediglich Düfte zum jeweils narrativ und diegetisch passend erscheinenden Zeitpunkt freigesetzt.

Allerdings gibt es seit den 1960er Jahren Entwicklungen, Düfte durch elektronische und bald auch digitale Sensoren analysieren zu lassen. Es handelt sich dabei um die Entwicklung sogenannter elektronischer Nasen⁸, die allerdings durchaus anders arbeiten als menschliche Nasen, auch wenn ein solcher Sensor in quasi McLuhanscher Manier die Funktion menschlicher Nasen ›nachbildet‹:

Die Signalentstehung bei den verfügbaren Gassensoren erfolgt nach völlig anderen Prinzipien als bei Riechzellen. Eine Anzahl von etwa 1000 verschiedenen (in großer Redundanz vorhandenen), genetisch kodierten Rezeptorproteinen in den Zellmembranen der Riechzellen hat sehr selektiv mit einem Teil der gasförmigen Verbindungen, den dadurch definierten Geruchsstoffen, eine Wechselwirkung. Teilweise werden

6 Vgl. Shapin: »A Taste of Science« und Phillips: »The Taste Machine«, die den Versuch Duft (und Geschmack) von Wein zu objektivieren und in Zahlen darzustellen (was eine Operation der Digitalisierung ist), untersucht haben.

7 Vgl. Paech: »Das Aroma des Kinos«.

8 Vgl. Bartlett/Gardner: »A Brief History of Electronic Noses«, dort auch Details zur historischen Entwicklung.

selbst Stereoisomere von Verbindungen deutlich differenziert wahrgenommen. Die technischen Gassensoren zeichnen sich dagegen durch eine Breitbandigkeit des Ansprechens auf gasförmige Komponenten aus. Chemisch Ähnliches wird mit ähnlicher Signalstärke detektiert. Eine Filterungsfunktion bezüglich der geruchstragenden Stoffe, wie bei den Riechzellen vorhanden, tritt bei Gassensoren daher nicht auf. Unterschiedlos werden durch geruchslose und geruchsaktive Stoffe Signale erzeugt. Erschwerend kommt hinzu, dass je nach dem verwendeten Sensortyp ganz unterschiedliche und sehr begrenzte Stoffgruppen gemessen werden können.⁹

Die chemischen Sensoren reagieren also je nach Konstruktion auf verschiedene chemische Substanzen oder Substanzgemische, erzeugen elektronische Signale, deren Muster bei heutigen Designs mit Verfahren des *Machine Learnings* analysiert und auf eine »Referenzebene«¹⁰ bezogen werden. Warum und wozu werden solche Sensoren gebraucht?

Analysis of odour and flavour in food has traditionally been performed either by a trained sensory panel or by headspace gas chromatography mass spectrometry. These methods are time consuming and costly and there is a need in the food industry for objective automated non-destructive techniques that can characterise odour and flavour in food.¹¹

Die Anwendungen solcher Sensorsysteme sind also einmal im Bereich der Lebensmittelindustrie zu finden, wo z. B. die Frische von Produkten kontrolliert werden muss. Aber auch im Bereich der Kontrolle der Luftqualität und in der Medizin kommt solchen Technologien eine Rolle zu:

Odour control is of increasing importance in our lives, for example, in automobiles, trains, aircraft, inside and outside of buildings and factories. [...] Finally, it is quite likely that there will be increasing interest in the use of electronic noses in the medical field. One particularly exciting prospect is the use of an electronic nose to supply diagnostic information to medical practitioners. The Chinese have used smell for thousands of years to help diagnose ailments. Classic examples are acetone on the breath of diabetics, halitosis for stress or stomach disorders, and a sweet skin smell for Hansen's disease. Perhaps one day an

9 Boeker u.a.: »Methodik und Technik der Online-Geruchsmessung«, S. 283.

10 Boeker: »Elektronische Nasen«, S. 432–433; Vgl. auch Gardner u.a.: »Application of Artificial Neural Networks to an Electronic Olfactory System« und Haugen/Kvaal: »Electronic Nose and Artificial Neural Network«.

11 Haugen/Kvaal: »Electronic Nose and Artificial Neural Network«, S. 273.

electronic nose will form an integral part of diagnostic medical practice.¹²

Auch wenn digitale Sensortechnologien für Duft keine Medien in dem Sinne sind, dass sie die Speicherung und Reproduktion von Duftsituationen erlauben, sind sie offenbar von steigender Bedeutung. Die Geruchskontrolle bezieht sich auf die Kontrolle von Lebensmitteln. D. h. solche Duftsensoren sind heute Bestandteil einer fundamentalen gesellschaftlichen Infrastruktur, nämlich der Lebensmittelproduktion. Diese ist jeder weiteren politischen Ebene insofern vorgelagert, als ohne Lebensmittel überhaupt kein Überleben möglich ist – und kein gemeinschaftsbildendes gemeinsames Essen. Weil in den Gesellschaften des globalen Nordens praktisch niemand mehr seine Lebensmittel selbst herstellen kann, ist eine funktionsfähige Lebensmittelindustrie unabdingbar. Aber auch andere Aspekte der industriellen Produktion benötigen Geruchskontrolle, z. B. die Reinheit der Luft. Als Beispiel wird das »Geruchsproblem einer Papierverarbeitung« genannt: »Die Problemlage entspricht dem gängigen Schema: sporadische Geruchsimmissionen im Umfeld, Anwohnerbeschwerden, Behördeneinwirkung und Suche nach Abhilfe.« Und:

Um den Gründen und den Bedingungen des Auftretens [des störenden Geruchs, J. S.] näher zu kommen, wurde ein olfaktometrisches Untersuchungsprogramm konzipiert, mit dem zu den Einsatzstoffen und den Produktionsbedingungen die Geruchsemissionen erhoben wurden. Parallel wurde ein chemosensorisches Messsystem installiert, das kontinuierlich chemische Daten erhob.¹³

Doch diese Verwendungen aus dem Bereich der Lebensmittelindustrie werden nun zunehmend erweitert. Die *Sensing Machines* bahnen sich in der Verkörperung von *Tasting Machines*, elektronischen Nasen und Zungen, ebenso ihren Weg in die Kulinarik.¹⁴ Der Begriff »Sensing« bezieht sich dabei auf die Wahrnehmung und Verarbeitung der Sinneseindrücke, Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Tasten.¹⁵ Es geht dabei um die Wahrnehmung und Messung physischer, digitaler oder sozialer Umgebungen mithilfe von Sensoren, Algorithmen und KI-Systemen.

Mit dem Wissensstand, etwa dem aus der sensorischen Analytik und der Kulinarik elaborierten Aromabeschreibungen, wird die Zukunft der Digitalisierung von Nahsinnen durch olfaktorische Sensoren neu befragbar. Das Wissen der Kulinarik um die Verwendung von akkuraten Beschreibungssprachen, der Verbalisierung von Aromawahrnehmungen usw., kann zu einem Analysetool der generativen KI werden, um algorithmischem Bias zu begegnen oder auch um sich der theoretischen

12 Bartlett/Gardner: »A Brief History of Electronic Noses«, S. 219.

13 Boeker u.a.: »Methodik und Technik der Online-Geruchsmessung«, S. 286.

14 Salter: *Sensing Machines*, S. 147.

15 Vgl. Mondada: *Sensing in Social Interaction*.

Konzeptualisierung von kontinuierlicher versus diskreter Informationsvermittlung anders zu nähern.¹⁶

Eine medienwissenschaftliche Betrachtung nicht nur quantifizierender, sondern qualifizierender digitaler Wahrnehmungsverfahren ist hierbei eine wesentliche Aufgabe der Forschung. Dabei berührt die Thematik genuin medienwissenschaftliche Felder und Problemstellungen wie die Frage nach der Bedingung der Möglichkeit von Vermittlung sowie der Medialität von Wahrnehmung, die Mensch-Computer-Interaktion, die Interface-Theorie und die Theorie der Digitalität. Insbesondere die Bearbeitung des kulinarischen und sensorischen Feldes durch das Digitale ist bis dato in der kulturwissenschaftlichen Forschung wenig beachtet.

Was einst allein den menschlichen Sinnen vorbehalten war, wird demnach heute von Algorithmen und Messinstrumenten erfasst, optimiert und in digitale Daten übersetzt. Doch was bedeutet das für unser kulinarisches Erleben? Während wir Essen immer noch mit Gaumen, Nase und Händen erfahren, beeinflussen medientechnische Entwicklungen zunehmend, was und wie wir schmecken. »Kulinarische Sensorik«, der Titel der Ausgabe und die zu entwickelnde Theorie, meint hier zum einen die Auseinandersetzung der kultur- und medienwissenschaftlichen Diskussion der Kulinarik, wie sie im englischsprachigen Raum in Form kulturwissenschaftlich informierter Food Studies wesentlich etablierter ist als im deutschsprachigen Raum.¹⁷ Zum anderen soll es um Medienpraktiken dieser kulinarischen Sensorik gehen, wie sie in den Themen- und Forschungsbereichen oben angedeutet worden sind.

Was sind die Versprechen einer sich digitalisierenden Kulinarik? Welche Marginalisierungen, Normierungen und Ausgrenzungen werden in »Kulinarik-Algorithmen« beispielsweise fortgesetzt? Die hier versammelten Beiträge werfen einen interdisziplinären Blick auf die mediale Dimension des Kulinarischen – denn Essen ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch eine Frage der Darstellung, der Sinne und der Kultur. Welche Rolle spielen Medien bei der Wahrnehmung von Texturen und Aromen? Und inwiefern verändern digitale Technologien unser Verständnis von Esskultur? Es ist eben nicht nur eine Frage des Gaumens, sondern auch der Bilder und Geschichten, die die Wahrnehmung von Kulinarik umgeben.¹⁸

16 Vgl. Fazi: »Digital Aesthetics«.

17 Vgl. Classen: *Worlds of Sense*; Classen/Howes: *Ways of Sensing*; Vgl. auch: Mondada: *Sensing in Social Interaction*; Mol: *Eating in Theory*; Perullo: *Taste as Experience*. Zur Rolle der Hierarchie verschiedener Sinne in der Philosophie und Physiologie siehe: Olafsson: *The Forgotten Sense*; auch Korsmeyer: *Making Sense of Taste*; Vgl. Telfer: *Food for Thought*; Vgl. zur Wissenschaftsgeschichte der Kulinarik: Shapin: *Eating and Being*. Auch gibt es Annäherungen, die sich eher auf Prozesse wie gemeinsames Essen beziehen, z. B. Lemke/Därmann: *Die Tischgesellschaft*. Für die Medienwissenschaft einschlägig: Bartz u.a.: *Food Media Senses*.

18 Es gibt zahlreiche Untersuchungen z. B. zur Darstellung von Essen und Ähnlichem im Film, vgl. Kofahl u.a.: *Kulinarisches Kino*. Siehe auch das Heft 10 (2), 2001 der Zeitschrift *montage/av* zum Thema »Essen! Trinken! Feiern!«.

Welche Rolle spielen digitale Plattformen bei der Verbreitung von kulinarischen Trends? Und wie verändern mediale Formate unser sensorisches Erleben von Essen? Kochsendungen wecken nostalgische Gefühle, Food-Influencer:innen versprechen mit inszenierten Gerichten eine Rückkehr zu »authentischen« Geschmäckern, und KI-generierte Rezepte versprechen das perfekte Aroma durch Algorithmen. Kulinarik ist längst mehr als nur eine Frage des Essens – sie ist eine mediale Erzählung, die unsere Sinne beeinflusst, Geschmackserinnerungen formt und kulturelle Bedeutungen transportiert. Welche Rolle spielen digitale Geschmacksmodelle für die Zukunft der Esskultur? Wie beeinflussen algorithmische Vorschläge unser Verständnis von gutem Essen? Und was passiert, wenn Maschinen lernen, sensorische Erlebnisse zu simulieren?

Die Beiträge perspektivieren unterschiedliche Zugänge auf kulinarische Sensorik und ihre jeweilige medientheoretische und medienästhetische Ausgestaltung. Dabei sind die Beiträge in drei grobe Cluster sortiert:

- 1 Die Ausgabe startet mit Auseinandersetzungen zu einer allgemeinen Medientheorie und Medienästhetik der Kulinarik und Sensorik. **Chris Salter** gibt im Gespräch mit Felix Hüttemann Auskunft über die sensorische Umgebung, seine Perspektiven als Medienkünstler und -wissenschaftler und wie die »sensing machines« immer mehr Einfluss auf unseren medialen Alltag nehmen. Salter legt dabei die Grundlage dafür, dass über eine Medientheorie der kulinarischen Sensorik im Weiteren nachgedacht werden kann. Der Beitrag von **Christina Bartz** verfolgt das übergeordnete Ziel, das Phänomen des Essens aus einer medienwissenschaftlichen Perspektive zu erschließen und erste theoretische Überlegungen zu einer Medienästhetik des Nahsinnlichen zu skizzieren. Im Zentrum steht dabei die multisensorische Dimension des Essens, wobei insbesondere die bislang marginalisierten Nahsinne in den Fokus rücken. Durch die Entwicklung eines an diesen Nahsinnen orientierten ästhetischen Zugangs positioniert sich der Text innerhalb aktueller medienwissenschaftlicher Strömungen, die sich verstärkt mit Fragen der Sensorik und körperlicher Wahrnehmung befassen. **Stefan Rieger** elaboriert anhand der etablierten Hierarchisierung der Sinne für die niederen Sinne des Riechens und Schmeckens eine Verortung zwischen *Multisensory Storming* und *Odorveillance*. Im Fokus stehen dabei die Bedeutung des Riechens für die Auseinandersetzung mit Virtualität sowie eine olfaktorische Mensch-Maschine-Interaktion.
- 2 Die Kulinarische Sensorik wird im zweiten Beitragscluster am Beispiel eines der sensorisch herausforderndsten und kulturell aufgeladensten Getränke, neben Kaffee und Tee, dem Wein, ausgearbeitet. Wie fasst man etwas so Sinnliches wie einen guten Wein, das Gefühl, dass er in der Nase und auf dem Gaumen hinterlässt, in Worte? Wie beschreibt man den Charakter eines Getränks und seit wann ist diese Aufgabe Gegenstand professioneller Auseinandersetzungen geworden? Diesen Punkten geht **Christoph Raffelt** nach. Er elaboriert die Ursprünge professioneller Weinbeschreibungen und wie sich dieses Metier im Lauf der letzten zwei Jahrhunderte verändert hat: von der

Orientierungshilfe für die Upperclass über Ausbildungsrichtlinien für den britischen Weinhandel bis hin zur Digitalisierung und auch Demokratisierung des Weinwissens sowie dem Einsatz von Künstlicher Intelligenz in der Weinwelt. Von der Perspektive situierten Wissens ausgehend, behandelt **Felix Hüttemann** die Thematik des Herrschaftswissens von Verkostungen und Tastings und widmet sich dabei ebenso der Digitalisierung von sensorischer Beschreibungssprache, um die Implikationen von »Verkostungszenen« zu problematisieren. Dass Wein, Kulinarik und ihre Herausforderungen durch die Digitalisierung in den Sozialen Medien reflektiert werden und wie eine Sensorik des Kulinarischen dort vermittelt wird, besprechen Sommelier und Content-Creator **Toni Askitis** und Felix Hüttemann im Interview.

- 3 Dass es trotz aller Betonung medialer Nahsinnlichkeit ohne eine Elaborierung des Audiovisuellen des Kulinarischen nicht geht und welche Dispositive und Gefüge dabei verhandelt werden, zeigen die Ausgabe beschließenden Beiträge des dritten Clusters: **Jens Ruchatz** beschreibt die Veralltäglicung der *Food-Photography* und ihre medialen Logiken. Es geht ihm darum, die Logik der aktuellen essensfotografischen Praxis freizulegen, also die Prinzipien und Ordnungen, welche sich in den Produktions-, Zirkulations- und Rezeptionspraktiken dieser spezifischen Sparte fotografischer Produktion materialisieren. Dabei untersucht Jens Ruchatz die Transformation der Essensfotografie im digitalen Zeitalter, in dem sich die einst professionelle Praxis zunehmend durch alltagsnahe, nicht-professionelle Bildproduktion verschiebt. Im Fokus steht die Rolle sozialer Medien, in denen sich neue ästhetische und funktionale Ordnungen der Essensdarstellung herausbilden und sich traditionelle Unterscheidungen zwischen Amateur- und Profifotografie zunehmend auflösen. Im Text von **Martin J. Hoffmann** markiert Essen einen liminalen Bereich des Körpers, der in erotischen Praktiken und pornografischen Darstellungen kontinuierlich mitverhandelt wird. Der Beitrag zeigt anhand von Beispielen, wie Speisen und deren Geschmack sinnlich erfahrbar und zugleich metaphorisch inszeniert werden. Die audiovisuelle Transposition von Geschmack und Textur bewegt sich dabei auf einem schmalen Grat zwischen Sinnlichkeit und Sittlichkeit, wobei die affektive Spannbreite vom Lustvollen bis zum Ekelhaften reicht. In der Onlineökonomie erweisen sich beide Pole dieser Intensität als vermarktbar und verweisen auf unterschiedliche Modi sinnlich-körperlicher Ansprache in der Pornografie. **Jens Schröter** setzt sich mit einer andersartigen Praktik des Umgehens mit medialen Einheiten wie Buchstaben und Fotos im kulinarischen Dispositiv auseinander. Es handele sich um »essbare Signifikanten«, essbare mediale Objekte, denen sich Schröter am Beispiel der Buchstabensuppen und Fototorten widmet.

Im Extra rezensiert **Benno Wagner** den ausführlichen Essay »Das Symposion« von Karl Ludwig Pfeiffer.

LITERATURVERZEICHNIS

- Bartlett, Philip N./Gardner, Julian W.: »A Brief History of Electronic Noses«, in: *Sensors and Actuators B*, Jg. 18/19, Nr. 1-3, 1994, S. 211–220.
- Bartz, Christina u.a.: *Food Media Senses. Interdisciplinary Approaches*, Bielefeld 2023.
- Boeker, Peter: »Elektronische Nasen: Das methodische Konzept und seine Problematik. Teil 2: Methodische Anwendung«, in: *Gefahrstoffe – Reinhaltung der Luft*, Jg. 70, Nr. 10, 2010, S. 431–436.
- Boeker, Peter: »Methodik und Technik der Online-Geruchsmessung«, in: *Gefahrstoffe – Reinhaltung der Luft*, Jg. 63, Nr. 7/8, 2003, S. 283–289.
- Classen, Constance: *Worlds of Sense. Exploring the Senses in History and Across Cultures*, London/New York, NY 1993.
- Constance, Classen/Howes, David: *Ways of Sensing. Understanding the Senses in Society*, London/New York, NY 2014.
- Därmann, Iris/Lemke, Harald: *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld 2008.
- Fazi, Beatrice: »Digital Aesthetics. The Discrete and the Continuous«, in: *Theory, Culture & Society*, Jg. 36, Nr. 1, 2019, S. 3–26.
- Gardner, Julian W. u.a.: »Application of Artificial Neural Networks to an Electronic Olfactory System«, in: *Measurement Science and Technology*, Jg. 1, 1990, S. 446–451.
- Haugen, John-Erik/Kunt, Kvaal: »Electronic Nose and Artificial Neural Network«, in: *Meat Science*, Jg. 49, 1998, S. 273–286.
- Hüttemann, Felix: *Medientheorien kulinarischer Sensorik*. In: Ernst, Christoph u.a. (Hrsg.): *Handbuch Medientheorien im 21. Jahrhundert*, Wiesbaden vrsl. 2026.
- Kofahl, Daniel u.a.: *Kulinarisches Kino. Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film*, Bielefeld 2013.
- Korsmeyer, Carolyn: *Making Sense of Taste. Food & Philosophy*, Ithaca, NY/London 1999.
- Mol, Annemarie: *Eating in Theory*, Durham/London 2021.
- montage AV: *Essen! Trinken! Feiern!*, Jg. 10, Nr. 2, 2001.
- MIT Technology Review Online: »97 Prozent Trefferquote«, <https://t3n.de/news/97-prozent-trefferquote-elektrische-zunge-1670065/>, 15.05.2025.
- Mondada, Lorenza: *Sensing in Social Interaction: The Taste for Cheese in Gourmet Shops*, Cambridge 2023.
- Olafsson, Jonas: *The Forgotten Sense. The New Science of Smell*, New York, NY 2025.

FELIX HÜTTEMANN/JENS SCHRÖTER

- Paech, Anne: »Das Aroma des Kinos. Filme mit der Nase gesehen: Vom Geruchsfilm und Düften und Lüften im Kino«, in: Schenk, Irmbert (Hrsg.): Erlebnisort Kino, Marburg 2000, S. 68–80.
- Perullo, Nicola: Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food, American Edition, Arts and Traditions of the Table, New York, NY 2016.
- Phillips, Christopher J.: »The Taste Machine: Sense, Subjectivity, and Statistics in the California Wine World«, in: Social Studies of Science, Jg. 46, Nr. 3, 2016, S. 461–481.
- Salter, Chris: Sensing Machines. How Sensors Shape Our Everyday Life, Cambridge/London 2022.
- Shapin, Steven: »A Taste of Science: Making the Subjective Objective in the California Wine World«, in: Social Studies of Science, Jr. 46, Nr. 3, 2016, S. 436–460.
- Shapin, Steven: Eating and Being. A History of Ideas About Our Food and Ourselves, Chicago, IL/London 2024.
- Snyder, Joel: »Picturing Vision«, in: Critical Inquiry, Jg. 6, Nr. 3, 1980, S. 499–526.
- Telfer, Elizabeth: Food for Thought: Philosophy and Food, London 1996.