



die *Drei*

Zeitschrift für Anthroposophie in Wissenschaft, Kunst und sozialem Leben

Lieber Leser,

wir haben diesen Artikel für Sie kostenlos zum Download verfügbar gemacht. Das aber heißt nicht, dass er uns nichts gekostet hat. Die Kosten, die bei der Erstellung dieses Artikel anfallen, sind bereits bezahlt. Wir wissen aber noch nicht, wie wir in Zukunft diese Kosten bezahlen können. Wenn Sie häufiger bei uns zu Gast sind, wären wir Ihnen dankbar, wenn Sie bei der Finanzierung unserer Arbeit mithelfen.

Dankbar sind wir für jede kleine Spende!

Die wichtigsten Unterstützer unsere Arbeit sind unsere Abonnenten. Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, uns durch Ihr Abonnement dauerhaft zu unterstützen? DIE DREI gibt es sowohl [digital](#) als auch in der [klassischen Druckversion](#) im Jahresabonnement. Wer noch nicht ganz sicher ist, kann auch zunächst unser günstiges [Einstiegsabonnement](#) wählen.

Durch Ihr Abonnement oder Ihre Spende tragen Sie dazu bei, dass Sie auch in Zukunft auf unserer Webseite nach interessanten Artikeln suchen können. Dafür möchten wir Ihnen danken!

Wir wünsche Ihnen beim Lesen viele wichtige Gedankenimpulse!

Die Redaktion

Dietrich Rapp / Hans-Christian Zehnter

ZWÖLF SINNES-WELTEN 5+6: Der Geruchssinn und der Geschmackssinn

Im Spektrum des zwölfgliedrigen Sinnesorganismus bilden unter den vier mittleren Sinnen, die sich der Umwelt öffnen, der Geruchssinn und der Geschmackssinn die tiefsten, insofern ihre Erfahrungsfelder von der spezifischen Befindlichkeitscharakteristik der vier unteren oder Leibes-Sinne durchzogen sind. Diese tragen sie beide, mit unterschiedlicher Prägnanz, an sich, was sie in den alltäglichen Erfahrungen verbindet. So seien sie in dieser Folge der Sinnes-Welten auch gemeinsam vorgestellt und charakterisiert.¹

Der Geruchssinn

An einem heiteren Hochsommertag gehe ich zügigen Schritts übers Land, atme die über es leicht hinziehende Luft tief ein – und mit ihr eine reiche, ständig wechselnde Fülle von Düften: im schattigen, feuchten Bruch den Moder, im hohen Wald die harzige Tanne, aufs freie Feld tretend die Heublume oder dann die frisch aufgepflügte Ackerkrume, Holzfeuerschwaden, an einem Hof vorbeikommend Pferde und Schweine, dann plötzlich Dieselsabgase.

So nahe uns die Gerüche mit dem Einatmen auch kommen, so verbinden wir mit ihnen doch bestimmte Qualitäten von Dingen unserer Umwelt, unterschiedliche Substanzen der unmittelbaren Umgebung, die wir, indem wir sie riechen, in ihrer objektiven Gegebenheit wahrnehmen. Mit dem Geruchssinn treten wir, obgleich mit starken Empfindungen unserer Befindlichkeit verknüpft, in die substanzdurchschwängerte, in Düften uns umwehnde Umwelt hinein.

Spezifische Qualitäten seien aufgezählt. Ihre Bezeichnungen wirken zunächst etwas unbestimmt, deshalb fügen wir Varianten an, die sie mit weiteren Nuancen umschreiben mögen; sie bekommen erst durch Nennung beispielhaft konkreter Dinge bzw. Situationen, denen die Gerüche entströmen, eine gewisse Bestimmtheit, die deshalb in Klammern hinzugefügt sind. Reihen-

¹ Vgl. die Einführung in die Serie von Dietrich Rapp: *Wie begegnen wir der Sinneswelt?*, in: DIE DREI 12/2011, S. 46-52.

folge und Anordnung entspringen einer Perspektive, die wir im Folgenden herausarbeiten bzw. zur Prüfung an den einzelnen Qualitäten vorschlagen wollen:

faulig (faule Eier)
 stinkig (reifer Camembert)
 muffig (feuchter Keller, nasse Wolle)
 modrig (Moosdecke)
 erdig (Kompost)
 staubig (alter Dachboden)
 süßlich-schwer (von Weihrauch über Orchidee bis Moschus)
 süßlich-leicht, ätherisch-ambrosisch, blumig, duftig (Rose)
 aromatisch (Birne)
 fruchtig frisch (Apfel)
 würzig (Rosmarin, Pfefferminz)
 kampferartig (Eukalyptus)
 harzig (Tanne, Reisigfeuer)
 brenzlich, beißend (schmorendes Gummi)
 ätzend, brennend, stechend (Ameisensäure, Ammoniak)

Die Gerüche weben in gewissen atmosphärischen Medien der Umgebung: im Dunst, Rauch, Nebel, Dampf, Hauch der Luft. In ihnen sind die Substanzen ›verduftet‹ und für die Geruchsempfindung erschlossen. Gerüche erscheinen wie atmosphärische Auren der Dinge, die sie verströmen. Genau besehen, besser: errochen, kann man sagen: Gasige Stoff-Aufschlüsse bilden die Geruchsempfindungen. Diese offenbaren, was von Stoffen als solchen ausgeht an feinen Verduftungen oder Ausdünstungen. Wir riechen den Stoff selbst, seine luftig-duftende Substanzialität, die in der spezifischen Geruchsqualität erscheint. Indem wir den Duft einatmen und riechen, erschließt er in uns, innerhalb unserer Empfindung und durch sie, eine Art atmosphärischer Befindlichkeit des in ihm heranwehenden Stoffes, die wir objektiv wahrnehmen. Jede Geruchswahrnehmung, die wir haben, offenbart die Befindlichkeit eines bestimmten in Duft aufgelösten Stoffes, indem wir diesen in uns aufnehmen und so mit unserer eigenleiblichen Befindlichkeit durchziehen und stofflich erschließen.² Diese eigenleibliche Befindlichkeitsform bildet wie eine aufschlussreiche Wolke, die den Stoff umduftet, die Hülle, innerhalb welcher der spezifische Geruch empfangen wird, man könnte auch weniger bildlich sagen: das geruchssensible Medium für die Geruchsempfindung. Das zeigt

2 Für diesen Sachverhalt hat der Volksmund sprechende Redewendungen wie: »Es stinkt mir«, »Ich kann ihn nicht riechen«, »Er ist Luft für mich«, »Er rümpft die Nase« (abschätzig), »Etwas wird rüchbar« oder ist »anrühig«, »Hier liegt etwas in der Luft« etc. Dass wir gewissermaßen in eine innere, »wahre« Befindlichkeit einer Sache hineinzudringen vermögen, symbolisiert die Wendung »richtigen Riecher haben«.

sich nicht erst in den Extremen des obigen Spektrums: wo das Faulige ekelregend und widerlich, das Ätzend-Brennende stechend verletzend, beide also abstoßend auf unser leibliches Befinden wirken. Auch die mittleren Qualitäten umfassen uns mit bestimmten leiblichen Anmutungen: im erfrischenden, anziehenden Duftig-Blumigen (Parfüm) oder im betörenden, ja betäubenden Schwer-Süßlichen (Orchidee). Riechen wir etwas Schwer-Süßliches, dann befindet sich die Orchidee hier in unmittelbarer Umgebung in einer spezifisch substanziellen Charakteristik: einfangend, umhüllend; etwas Brenzlich-Stechendes in einer anderen: abstoßend.

Dass die Gerüche unmittelbar und nicht erst in einer sekundären Wirkung, z. B. bei extremen Reizen, mit unserem Leibesleben verbunden sind, deutet auf die Nähe des Geruchssinns zu den unteren Leibessinnen, insbesondere dem Lebens- und Tastsinn. Und doch ist die in dieser Befindlichkeitsform auftretende umweltgegebene Qualität, die mit dem Duft den Umgebungsraum erfüllt, nicht zu übersehen. Ganz eigenwillig objektiv, verduftend den Raum durchdringend und behauptend, gebärden sich die Stoffe da innerhalb der subjektiven Hülle der Empfindungen – zwischen den Extremen des einnehmenden Wohlgeruchs und des abstoßenden Gestanks –, die wir den Stoffen zusprechen.

Diese Lokalität ist freilich nicht örtlich, nicht gegenständlich (wie z. B. der harzende Baumstumpf), eher umgebungsartig, atmosphärisch, irgendwie um uns herum substanziell anwesend. In der Umgebung verduftet, ist der Stoff ganz in aufgelöster Ausbreitung präsent. *Wie* präsent, das riechen wir eben. Davon spricht die spezifische Geruchsqualität. Durchlüftet, verduftet, ist seine Präsenz nicht körperlich solid, sondern alles ist in feinsten Auflösung in die Atmosphäre, nach außen gekehrt, gewissermaßen in Duft gänzlich aufgeschlagen; so zwar, dass dieser Duftraum von Befindlichkeit umhüllt erscheint und insofern, wie unsere leibliche Befindlichkeit, leibhaft-stofflich empfunden wird und so wiederum innerlich, stoffinnenbefindlich ist. Der Stoff, den wir riechen, der nur im Geruch existiert, ist der ›Ruch‹, in den Extremen mal einnehmend benebelnd, mal abstoßend aufreizend.

Fürwahr, diese ›Handlungen‹, die im Geruch zwischen eigenleiblicher und fremdstofflicher Befindlichkeit hin- und hergehen, zeigen wirklich Charakter, nämlich spezifische Qualitäten: in den Arten, wie sich beide Befindlichkeiten durchkreuzen. »Der Vorgang des Riechens ist ein Sich-Wehren, ein Zurückdrän-

gen-Wollen von einströmender Substanz ... Es vollzieht sich ein Spiel von Willenskräften beim Riechen.«³ Im Dunstkreis von Gerüchen, im Ruch agiert – auf dem Felde eigenleiblicher Befindlichkeit – die Eigenwilligkeit von stofflicher Präsenz.

Die Anwesenheit von etwas Substanziellem tut sich uns im Geruch atmosphärisch kund, im Dunstkreis einer eigenwilligen Befindlichkeit, in dem wir uns riechend selbst befinden und diese als solche empfinden. Ruch ist der gerochene Stoff – ein rein phänomenaler Stoff, weder materiell noch spirituell dem Geruch hinterlegt, sondern im Geruch durch und durch sinnlich präsent.

In Goethes *Faust* gibt es schöne Beispiele solcher Präsenzen, die der Empfindliche wittern kann. So ›riecht‹ Gretchen die Anwesenheit Mephistos in ihrer Kammer: »Es ist so schwül, so dumpf hier.« (2753) Oder Mephisto über Gretchens Mutter:

»Die Frau hat gar einen feinen Geruch,
Schnuffelt immer im Gebetbuch,
Und riecht`s einem jeden Möbel an,
Ob das Ding heilig ist oder profan.« (2817–20)

Und drei Damen kommentieren den phantasmagorischen Auftritt des Paris (mit Helena) im Rittersaal:

»Zum Weihrauchdampf was duftet so gemischt,
Das mir das Herz zum innigsten erfrischt?

Fürwahr! Es dringt ein Hauch tief ins Gemüte,
Es kommt von ihm!

Es ist des Wachstums Blüte,
Im Jüngling als Ambrosia bereitet,
Und atmosphärisch ringsumher verbreitet. (Helena hervortretend)« (6472ff.)

3 Rudolf Steiner: *Anthroposophie – Psychosophie – Pneumatosophie* (1909; GA 115), Dornach 2001, Vortrag vom 25. 10. 1909.

Der Geschmackssinn

Erinnern wir uns an ein Festmahl mit mehreren Gängen: zur Vorpeise eine Gemüsesuppe, als Hauptgericht Reis in Curry-Sauce mit Banane, zum Dessert Schokoladenpudding mit Vanillecreme. Indem wir diese aufgetischten Speisen verzehren, munden uns die unterschiedlichsten Geschmäcke.

die Drei 5/2012

Was wir schmecken wollen, müssen wir zu uns nehmen. Im Mundraum lassen wir die Speisen, in der Speichelflüssigkeit aufgelöst, ›auf der Zunge zergehen‹, d.h. wir schmecken sie, ehe sie auf dem Gang der Verdauung und Ernährung tiefer in unseren Organismus dringen und dem Bewusstsein entsinken.⁴ Sie selbst schmecken, und sie schmecken uns – oder nicht, wenn etwas nicht schmeckt und wir es wieder ausstoßen wollen. Wir sind empfindend im Schmecken involviert. Auch hier, wie beim Geruch, finden wir objektiv-subjektive Korrelationen von Stoffqualitäten (Geschmäcken) und Geschmacksempfindungen (Geschmäcker), in die unser Befinden einfließt, als Behagen oder Unbehagen. Die Geschmäcke münden in die Geschmäcker – diese erschließen jene.⁵ Doch ist die Korrelation nicht so affektiert wie beim Geruchssinn, die Zuordnung der Geschmäcke zu bestimmten Stoffen objektiver, fester, deutlicher. Die Geschmäcke wirken ›gegenständlicher‹, ihr Bezug zu den schmeckbaren und zu schmeckenden Gegenständen scheint enger. So mannigfaltig die zu schmeckenden Gegenstände, so differenziert sind auch ihre Geschmäcke. Deshalb erscheint ihr Spektrum vielfältiger. Ordnen wir die Geschmäcke in diesen Bezügen:

4 Eine enge Verbindung gehen beim Verzehren von Speisen die Geschmacksempfindungen mit den Geruchsempfindungen und dann im Mundraum mit den Tastempfindungen ein, die sich an der Konsistenz, an der Textur der Nahrungsmittel entzünden: gleich ob hart oder weich, fest oder flüssig, zäh, schleimig, ob klumpig oder zergehend, ob groß oder klein, rund oder kantig die eingenommenen Stücke sind. Diese Synästhesie, ein komplexes ›Mundgefühl‹, bestimmt nachhaltig den Genuss.

5 Sie sprechen sich wieder in solchen Wendungen aus wie: »Die Sache hat ein Geschmäcke« (dégoût); »Man muss den Sachverhalt mal auf der Zunge zergehen lassen«; »Die Sache schmeckt mir nicht«. Menschen lassen sich als »süßes Kind« oder als »Sauertopf« charakterisieren.

faulig (fauler Apfel)
 schimmelig (verschimmeltes Brot)
 ranzig (altes Fett)
 laugig, seifig (unreife Avocado)
 fad, schal (destilliertes Wasser)
 kahl-süß (Süßstoff)
 süß (Zucker)
 fruchtig (Apfel)
 pikant, würzig, ›umami‹ (Sojasauce, Suppenwürfel, Hefe)
 herb (Schwarzer Tee, Wildapfel, Eichel)
 salzig (Kochsalz)
 sauer (Zitrone)
 bitter (Bittermandel, Löwenzahn, Chicoree)
 scharf (Rettich, Senf)
 feurig (Feuriger Pfeffer, Peperoni, Chili)

Die Geschmäcke offenbaren sich, indem die eingenommenen Substanzen im Speichel auf-, besser: eingelöst und als feuchte Lösungen über die Schleimhäute der Mundhöhle, besonders der Zunge, ausgelegt werden, gewissermaßen Schicht um Schicht aufgeleckt werden – im Unterschied zum Riechen, bei dem die

Substanzen, mit der Luft eingeatmet, durch und durch gerochen werden, eine feinst aufgestäubte Geruchswolke, die uns durchdringt, ein ›Rauch‹, der gänzlich durchrochen ist: ›Ruch‹. Der Geschmack trifft auf eine gegenüber dem Geruch dichtere Welt, gewissermaßen auf die Oberflächen von Gegenständen, die er schmeckend berührt: leckt. Insofern wirkt er von der eigenleiblichen Befindlichkeit etwas abgerückt, distanzierter. Doch bleibt er ihr nahe: berührend, feucht-anschmiegend.⁶ Der geschmeckte Stoff, der (Ge-)Schmack, ist eine Hülle aus in Befindlichkeit eingelösten oder aufgeschlagenen (schmeckend-geleckten) Oberflächen, innerhalb welcher er empfunden wird – entsprechend dem Ruch als Wolke des gerochenen Stoffs. Im Naschen (einer heimlichen Entwendung z. B. eines Zuckerstücks aus der Zuckerdose) wird der geschmeckte Stoff aus seiner ihn bergenden Hülle herausgeholt, entführt, geradezu ausgepackt, versucht und sein Inneres (eben sein Geschmack) gekostet. Wir schmecken, an einer Oberfläche leckend, in ihn hinein wie in einen Hintergrund, von dem seine Schmeck-Wirkungen ausgehen und der uns veranlasst, ihn, den geschmeckten Stoff, als Gegenstand oder besser: als Vorgang seines Wirkens in der physischen Umwelt wahrzunehmen. Hier nehmen wir »nicht mehr bloß den Stoff als solchen« wahr wie beim Geruch, »sondern Wirkungen (Taten) des Stoffes«,⁷ die wir auf seiner Geschmack-Oberfläche empfinden. »Es sagen uns die Dinge nicht nur, was sie sind als Stoff [insofern wir sie als Ruch gänzlich durchriechen, d. A.], sondern was sie bewirken können.«⁸ Rudolf Steiner formuliert, dass der Geschmack »von der Oberfläche der Körperlichkeit gegen uns zugeneigt ist«;⁹ wir können diese ›Zuneigung‹ als eine Wirkung auffassen, die der Stoff durch seine chemische Affinität auf der Zunge unserer schmeckenden Sensibilität ausübt. Diese Wirkung des Stoffes geschieht nur in seiner Oberfläche, die er unserem Schmecken zuwendet; der Stoff selbst, diese Substanz, die sich in reinen Affinitäten zu anderen auslebt, bleibt als Ursache, als ein Inneres, im Hintergrund. »Das Schmecken geschieht dadurch, dass die Körper uns nur berühren und dann unsere Absonderungen sich oberflächlich mit unserem Inneren vereinigen.«¹⁰

Gemeinsame Charaktere

Die beiden unteren der mittleren oder Umweltsinne, der Geruchs- und der Geschmackssinn, zeigen durch den eigenleiblichen

6 Schmecken, althochdeutsch *smecken* bzw. indoeuropäisch *smeg(h)*, ist möglicherweise etymologisch mit *schmiegen*, *streicheln*, *schmeicheln* verwandt. Die gegenüber dem Geruch größere Objektivität entfaltet der Geschmack über die absetzende, veräußernde Oberfläche, an die er sich empfindend anschmiegt. So betrifft der Ausdruck »geschmacklos« oder »abgeschmact« eher die Fassade eines verletzten Takts, wohingegen »ruchlos« durch und durch Übles meint.

7 Rudolf Steiner: *Anthroposophie. Ein Fragment* (1910; GA 45), Dornach 2002, S. 25f.

8 Rudolf Steiner: *Anthroposophie – Psychosophie – Pneumatosophie*, a.a.O., Vortrag vom 23. 10. 1909.

9 In: *Geisteswissenschaft als Erkenntnis der Grundimpulse sozialer Gestaltung* (1920; GA 199), Dornach 1985, Vortrag vom 8. 8. 1920.

10 Ebda.

11 Das zeigt sich deutlich in der doppelten, transitiven und intransitiven Verwendung beider Begriffe: Geschmack/Geruch von etwas empfinden, ich schmecke/ rieche etwas (*smacken*); Geschmack/Geruch von sich geben, etwas schmeckt/ riecht (*smecken*).

Charakter ihrer Empfindungen verwandte Züge: Die Stoffe, die durch sie empfunden werden, müssen regelrecht *einverleibt*, eingeatmet bzw. gegessen, also zu sich genommen werden. Dadurch geraten sie in das Einzugsgebiet der unteren Sinne, in den Leib. Hier erst, also eigenleiblich befindlich durchempfunden, werden sie zu den Geruchs- bzw. Geschmacksstoffen, die wir in der Welt wahrnehmen (vorher, draußen, sind die vorliegenden Stoffe bloße Körper, z.B. dem Gesichtssinn gegeben). Dennoch offenbaren ihre befindlich aufgeschlossenen Qualitäten, die Gerüche und Geschmäcke, objektiv wahrnehmbare Eigenschaften der Umwelt, mit der wir so, in der einverleibenden Geste der Befindlichkeitsformen, ein stoffrezipierendes Verhältnis eingehen, wenn wir ihre Substanzen riechen oder schmecken.

Diese charakteristische Überschneidung von umweltlicher und eigenleiblicher Sphäre begründet, dass die Qualitäten der beiden Sinne zugleich äußerlich und innerlich charakterisiert und gleichermaßen in (objektiven) Wahrnehmungen und (subjektiven) Empfindungen beschrieben werden können.¹¹ So etwa für den Geruchssinn:

süßlich-schwer	anziehend, verlockend, betörend, betäubend
blumig duftig	aufschließend, erfrischend (öffnender Wohlgeruch)
faulig, ranzig	widerwärtig, ekelerregend (abstoßender Gestank)
beißend, ätzend	stechend, verletzend

Oder für den Geschmackssinn:

laugig	flach, aushöhlend
süß	hüllt wohligh ein, tröstet, wärmt,
würzig	herzhaft, füllig abgestimmt
sauer	›macht lustig‹, ausstrahlend, auflösend, zersetzend
scharf	verbrennt, bricht auf, schneidet
bitter	weckt, zieht zusammen, zentriert, spitzt
salzig	konsolidiert, festigt herzhaft, hält zusammen (›Salz des Lebens‹)

Beide Sinnesfelder zeigen die Polarität von anziehender und abstoßender, von rund-umhüllender und spitz-abwehrender, von zusammenziehender und ausdehnender Gebärde – von Engung und Weitung, mit der die eigenleibliche Mitempfindung in die Umräume von Geruch und Geschmack hineinspielt. Noch tiefer in den Leib gezogen, treten die Reaktionen des Lebensleibes hinzu, durch die wir z.B. Gerüche als atmungserfrischend oder

erstickend empfinden bzw. Geschmäcke vor dem Hintergrund der Ernährung ›abschmecken‹: lecker, schmackhaft, bekömmlich, gesund oder geschmacklos, widerlich, ekelerregend würgend, ungesund. »Da liegt durchaus ein Weltenvorgang vor. Was da in Ihrem Organismus vorgeht, das können Sie nicht trennen von demjenigen, was sich in Ihrer Seele abspielt ... So können Sie nicht sagen: Was schert sich dasjenige, was auf der Zunge vorgeht, wenn Sie Essig trinken, um dasjenige, was Sie erleben! Das können Sie nicht so sagen, da herrscht ein inniger Zusammenhang. Da ist das, was objektiver Vorgang ist, eins mit dem subjektiven Vorgang.«¹² Wo die Lebensprozesse durch zu tiefe, die Erfahrungsfelder der beiden Sinne durchstoßende Einwirkung der aufgenommenen Stoffe gereizt und aufgerissen werden, brechen Erlebnisse auf, die als Lust/Unlust die Wahrnehmungen bzw. als Sucht die Empfindungen überwältigen.

Umgekehrt schlagen die eigenleiblich-umweltlichen Befindlichkeitsformen der beiden Sinnesfelder eine Brücke von innerleiblichen Empfindungen (der unteren Sinne) zu bestimmten inneren Qualitäten der Umwelt wie Gestimmtheiten und Anmutungen, die wir etwa in einer Landschaft spüren. Diese ›Atmosphären‹ sind gewissermaßen Ausverleibungen, Räume, die von eigenleiblichen Befindlichkeiten aufgeschlagen und über die Erfahrungsfelder anderer Sinne, z.B. beim Anschauen von Landschaften, gelegt werden. Genau besehen, tragen sie den Befindlichkeitscharakter, der besonders bei den beiden Übergangssinnen auffällt: Was wir in einer Landschaft an Gestimmtheiten spüren, zieht wie eine Art Geruch oder Geschmack durch ihre Erscheinungen, wir müssen sie ihr in einem symbolisierenden Erkenntnisakt ›abschmecken‹, auf sie hin ›durchriechen‹.

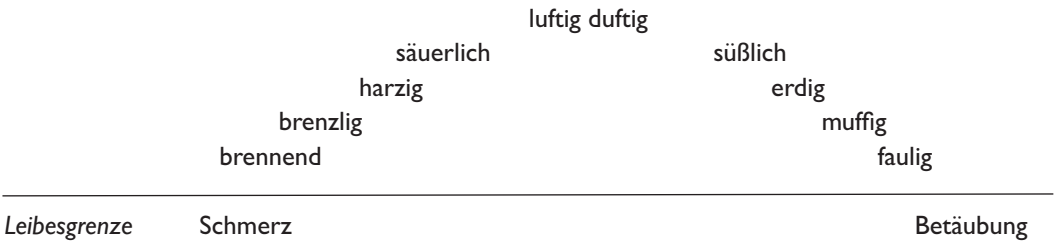
Die eigenleibliche Grundierung der Umgebung kann dann zusätzlich noch von rein seelischen Einfühlungen, wie etwa Stimmungen, erfüllt werden.

Der Geruchssinn und der Geschmackssinn, die in unseren alltäglichen Erlebnissen eng miteinander verflochten zusammenwirken – und die, nebenbei bemerkt, im süddeutschen Dialekt auch austauschbar dieselbe Wahrnehmung meinen –, grenzen an die unteren Sinne, insofern ihre Empfindungen einen diese durchstimmenden eigenleiblichen Charakter, ihre Befindlichkeitsformen, tragen (dies im Sinne von konstituierend und nicht von Synästhesie). Das tritt besonders an den Polen der oben angelegten Wahrnehmungsspektren in Erscheinung, was uns veranlasst, sie zu biegen, also die Sinnesqualitäten in einem

12 Rudolf Steiner: *Menschenwerden, Weltenseele und Weltengeist* (1921; GA 206), Dornach 1991, Vortrag vom 22. 7. 1921.

Bogen anzuordnen, dessen Schenkel auf dem Boden der unteren Sinne stehen, in dem die Befindlichkeitsformen der beiden Sinne wurzeln. An diesen Polen wirken die Eindrücke tiefer in die eigenleibliche Verfassung ein, indem sie vom Anzüglichen/Widerwärtigen, Angenehmen/Unangenehmen (Lebenssinn) bis zum warm Umhüllenden/stechend Abstoßenden (Tastsinn) reichen und schließlich bei Überreizung in Schmerz und Betäubung enden. Die Empfindungen auf dem Scheitel der Bögen erscheinen eher als objektive – subjektiv weniger berührende – Umweltqualitäten, als Wahrnehmungen des reinen Dufts und der reinen Würze. Insofern liegen sie oben auf dem Scheitel, tiefer im Bereich der mittleren Sinne, fast so objektiv wie die Farben, die Erscheinungen des nächst höheren Sinns (so dass sich leicht zwischen ihnen urteilende Synästhesien ergeben wie die ›Geschmacksfarben‹ oder ›Farbgeschmäcke‹, z.B. gelb-sauer).

Geruchsbogen



Geschmacksbogen

