

**Ein Ohr, das richtig gut hört**

*In immer mehr Lebensbereichen kommen bewusst  
designte Schallquellen zum Einsatz. Auch die  
Sprachsteuerung – Stichwort Alexa – wird immer wichtiger.  
Bei der Planung ist es dabei unverzichtbar, genau zu wissen,  
wie die Töne im menschlichen Ohr tatsächlich ankommen.  
Das deutsche Unternehmen HEAD acoustics entwickelt Testgeräte,  
mit denen das menschliche Hören perfekt simuliert werden kann.*

# DAS OHR ISST MIT

Die Augen kann man schließen. Die Nase kann man sich zuhalten. Geräusche nehmen wir jedoch immer wahr. Was wir hören, beeinflusst, wie wir mit unseren anderen Sinnen empfinden. Was das mit Essen zu tun hat? Mehr als Sie denken. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

**D**ie Tür fällt satt ins Schloss. Die Vögel zwitschern fröhlich. Das Meer rauscht friedlich. Das frisch gebackene Brot knackt beim Auseinanderbrechen knusprig und resch. Plötzlich knallt ein Champagner-Korken. Geräusche wie diese sind für uns voller Bedeutung. Sie vermitteln uns zumeist sehr angenehme Gefühle.

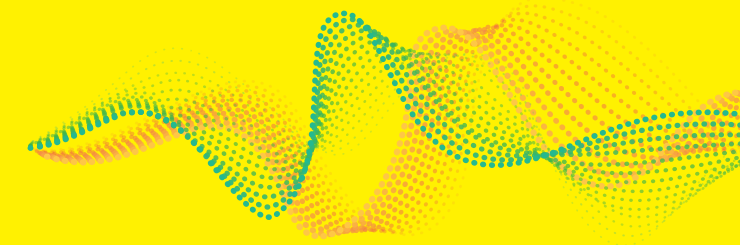
Das Knarren einer Türe. Das Klirren von zerbrechendem Glas. Das Geschrei eines Kleinkindes. Das Quietschen von Reifen bei einer Notbremsung. Oder auch das nervige Läuten des Handys am Nachbartisch. Auch solche Geräusche kommen bei Restaurant-Besuchen vor. Sie können absolute Stimmungs-Killer sein.

Und dann gibt es noch das, was man allgemein als „Geräuschkulisse“ bezeichnet. Also jene Mischung aus verschiedenen Tonquellen, die wir an einem bestimmten Ort wahrnehmen. Denn absolut still ist es nie. Selbst im hermetisch abgeriegelten Tonstudio gaukelt uns das Eigenrauschen des Ohres etwas vor. Je nach Tageszeit, Tätigkeit, Kontext und Stimmung empfinden wir ein und dieselbe Geräuschkulisse als wohl tuend oder unangenehm.

## Hall und Lautstärke

Wer nach der Arbeit mit Kollegen auf einen Drink geht, will in aller Regel etwas erleben – auch akustisch. Die Musik an der Bar gehört da genauso dazu, wie das Lachen der Kellnerin und

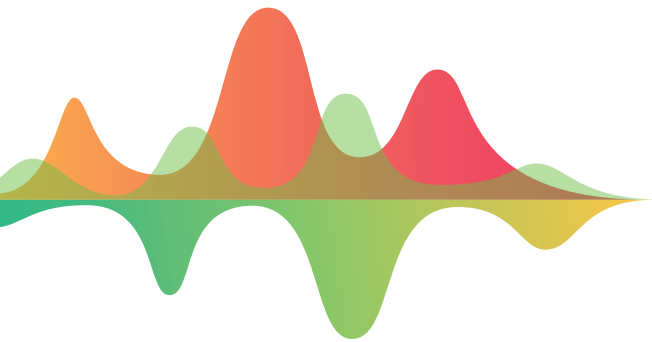
das Stimmengewirr an den Nachbartischen. Wer fortgeht, um etwas zu erleben, fühlt sich in leisen Lokalen daher enttäuscht. Die Lautstärke an sich ist also nicht unangenehm. Studien belegen sogar, dass mehr konsumiert wird, wenn es im Lokal laut ist. Wenn es in einem Lokal unangenehm laut wird, hat das allerdings weniger mit der Lautstärke an sich zu tun, sondern viel mehr mit dem Hall. Auch in einem relativ leisem Lokal kann die Akustik zum absoluten Stimmungskiller werden, etwa wenn man jedes Wort am Nachbartisch hört. „Das Problem hat fast immer dem Hall zu tun, der entsteht, wenn es zu viele glatte Flächen gibt. Optimalerweise denkt man das schon beim Bau mit. Ganz schwierig sind größere Glasflächen, aber auch glatte Wände und Decken reflektieren Geräusche unangenehm“, weiß Johannes Tretter vom Gastro-Einrichter id-werkstatt. Mit Stoffen an Wänden und Decken kann man die Akustik zwar auch im Nachhinein noch etwa verbessern,





## »Es gibt viele Wege, ein Lokal akustisch zu inszenieren«

– PETER KOLLREIDER / AUDIO-EXPERTE –



aber die grundlegenden Probleme einer ungünstigen Raumakustik lassen sich nicht mehr korrigieren. Als letzter Schritt bleibt noch, die Unterseite der Tische mit Schaumstoff zu bekleben – eine absolute Notlösung.

Es ist immer wieder erstaunlich, dass sich auch sehr gute Restaurants kaum damit auseinander setzen, wie das eigene Lokal klingt. „Zuerst gilt es, unangenehme Fremdgeräusche fern zu halten. Eine zu laute Lüftung oder Straßenlärm werden immer als unangenehm empfunden. Das lässt sich dann auch nicht mit Musik überdecken, weil es irgendwann einfach zu laut wird“, meint „Sound Director“ Peter Kollreider, der mit seiner „Höragentur“ auch Akustik-Konzepte für Lokale entwickelt.

### Sound-Scape und Klangteppich

Die einfachste Lösung, um einem Raum die richtige akustische Stimmung zu verpassen, ist die Beschallung mit Musik. Doch ohne ein individuell entwickeltes Konzept kann eine musikalische Beschallung schnell zur Belästigung werden – Stichwort „Fahrstuhlmusik“. Ein Musik-Mix, der niemanden weh tut, gefällt auch niemandem wirklich. Je homogener die Gästestruktur und je klarer die Positionierung eines Lokals ist, desto leichter fällt die Musikauswahl. Eine Playlist mit Flamenco-Musik wird in einer Tapas-Bar fast immer funktionieren, aber das ist die Ausnahme.

Ebenfalls Seltenheitswert hat es, dass ein DJ in einem Fine-Dining Lokal Vinyl-Platten spielt, doch im Wiener 4-Haubenrestaurant Mraz & Sohn geschieht genau das. Stilmäßig läuft klassischer Pop aus den 1990er Jahren, die Lautstärke nimmt im Laufe des Abends zu.

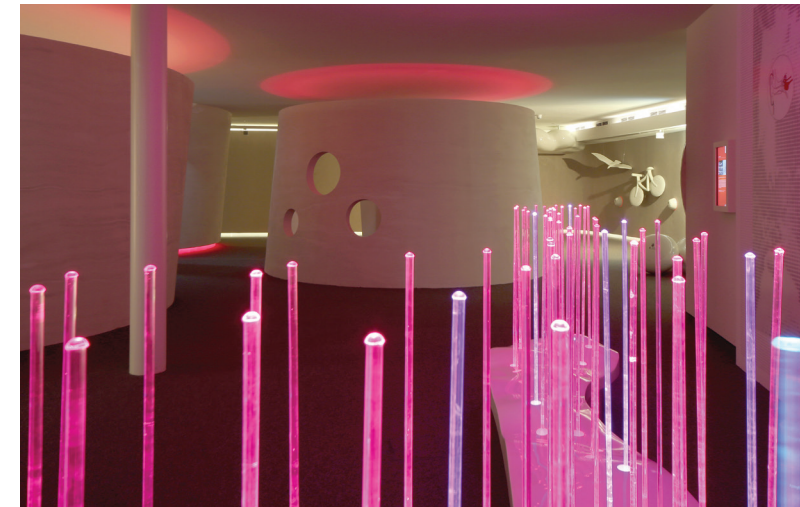
„Bevor man an einen konkreten Musikmix denkt, sollten sich Gastronomen Gedanken darüber machen, wie ihr Lokal klingen soll. Die Musik im Gastraum ist immer nur ein

Aspekt des akustischen Ambientes. Man kann auch den Klang von rauschendem Wasser oder den Geräuschen des Urwalds Stimmung schaffen. Es gibt sehr viele Möglichkeiten, wie man ein Lokal akustisch inszenieren kann“, weiß Peter Kollreider über das Thema „Geräusch-Dramaturgie“ zu berichten.

### Rhythmus in der Küche

Wie laut darf es in der Küche sein? Die meisten Top-Köche wollen es ruhig haben, doch wirklich still kann es an einem Ort, wo geschnitten, gekocht, frittiert und mit verschiedenen Gerätschaften hantiert wird, nie sein. Außerdem ist die Küche kein steriler Operationssaal. Läuft das Service auf Hochtouren, ist ein reibungsloses Ineinandergreifen zwischen den einzelnen Stationen entscheidend. Laute Musik wäre dann nur störend. „Jede Küche macht ihre eigene Musik. Ich will immer hören, wie mein Team klingt, weil ich dann schneller weiß, wenn irgendwo etwas unrund läuft“, meint etwa Daniel Humm vom Eleven Madison Park in New York. Während des Mis-en-Place kann mehr oder weniger laute Musik aber durchaus dazu beitragen, die Teamleistung zu erhöhen. Monotone Vorbereitungsarbeiten gehen oft leichter von der Hand. Bei Frank Cerutti (Louis XV in Monte Carlo) wird während der Vorbereitung sogar laut Heavy Metal gespielt.

Wir wollen uns nicht im Dschungel der verschiedenen Musikrichtungen verlaufen und darüber spekulieren, ob Köchen Salzburger Nockerln besser gelingen, wenn sie Mozart hören, oder ob man beim Kochen von US-Soul Food auch Soul Music hören sollte. Die bevorzugte Musikrichtung ist eine sehr individuelle Sache und die Auswahl gerade bei größeren Teams nicht unproblematisch. Wer stundenlang Musik hören muss, die er nicht mag, wird jedenfalls

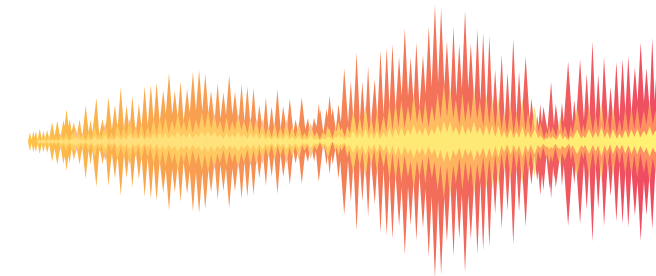


### Gehört gesehen

Das Innsbrucker Audioversum ist eines der außergewöhnlichsten Museen des Landes. In der interaktiven Erlebniswelt geht es um den Hörsinn – und alles, was dazu gehört. Lust auf einen Schreiraum? Wie ist es mit einem Spaziergang über eine Klangtreppe? Eintauchen in eine Klangwelt? Erfahren, wie akustische Täuschungen funktionieren? Die Hauptausstellung „Abenteuer Hören“ wird laufend durch Sonderausstellungen ergänzt. Klingt Vinyl wirklich anders? Wie war das damals mit der Juke-Box?

Das Audioversum ist Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.  
Wilhelm-Greil-Straße 23, 6020 Innsbruck  
[audioversum.at](http://audioversum.at)

»Wer stundenlang Musik hören muss, die er nicht mag, wird eher frustriert als motiviert«



eher frustriert als motiviert sein. Ein Aspekt gilt jedoch unabhängig von der Musikrichtung. Sie kann dabei helfen, unangenehme Tonquellen zu überdecken. Von der Lüftung bis zur Fritteuse, vom Mixer bis zum Cutter gibt es zahlreiche Geräusche, die auf Dauer nervig sein können. Wenn man diese mit einem Klang-Teppich überdeckt, der noch dazu einen angenehmen Rhythmus liefert, der das Arbeiten erleichtert, hat dies zweifellos Vorteile.

### Das Zusammenspiel der Sinne

Dass beim kulinarischen Genuss nicht nur unsere Geschmackspapillen auf der Zunge gefragt sind, sondern es mindestens ebenso sehr um die Aromen, die wir mit der Nase riechen geht, ist bekannt. Das Auge isst bekanntlich ebenfalls mit. Das ist übrigens wörtlich und nicht nur sprichwörtlich zu nehmen. Farben und Formen rufen in unserem Gehirn unmittelbare Assoziationen hervor, die unser Geschmacksempfinden beeinflussen. Weniger bewusst ist uns, dass dies auch für den Gehörsinn gilt.

Heston Blumenthal hat vor knapp 20 Jahren in seinem Restaurant The Fat Duck für Aufsehen gesorgt, als er zu einer Auster einen damals noch neumodisch anmutenden iPod servierte, auf dem Meeresrauschen zu hören war. „Das Aroma der Auster kommt im Zusammenspiel mit Meeresrauschen einfach noch intensiver zu Geltung“, meinte der gefeierte 3-Sterne Koch damals.

Etwas tiefgründiger geht der britische Philosoph Barry Smith mit seinem „Center for the Study of the Senses“ dem Zusammenspiel unserer Sinne nach. „Minze assoziieren wir mit hohen Tönen, Muskatnuss mit tiefen. Mit hohen Tönen nehmen wir Säure intensiver wahr. Tiefe Töne verstärken das Süße“, erklärt Smith. Der ebenfalls aus Großbritannien stammende Psychologe Charles Spencer spricht in seinem Buch „The Perfect Meal – The multisensory science of food and dining“ von „Sonic Seasoning“, also dem Würzen mit Musik. Das klingt weit hergeholt. Sein Argument, dass unterschiedliche Musik bestimmte

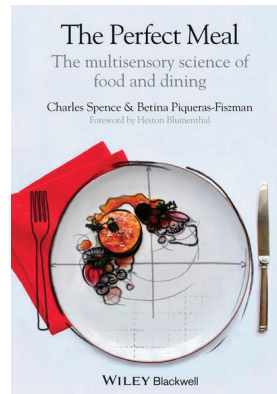
### Beschwingter Wein

Die deutsche Popsängerin Mia sang vom Tanz der Moleküle, für den Winzer Martin Arndorfer und den Audio-Experten Peter Kollreider geht es bei ihrem gemeinsamen Experiment eher um den Tanz der Hefen.

In einem beschwingten Weingespräch erzählte Arndorfer seinem Freund Kollreider davon, dass seine unfiltriert gefüllten Weine in den USA anders schmecken würden, als daheim in Österreich. Er vermutete, dass dies mit den Vibrationen der Containerschiffe während der zweiwöchigen Passage über den Atlantik zu tun haben könnte. Um der Sache auf den Grund zu gehen, haben Arndorfer und Kollreider ein Experiment gestartet, bei dem sie Flaschen mehrere Wochen lang mit unterschiedlichen Frequenzen beschallen. „Die Reben im Weingarten oder die Fässer im Keller mit Mozart, Bach oder Beethoven zu beschallen, halte ich für esoterischen Unfug. Sicher ist jedoch, dass bestimmte Frequenzen Flüssigkeiten und die in ihnen befindlichen Partikel in Schwingung versetzen. Welche Auswirkungen derartige Schwingungen das auf die Reifung der Weine haben, wissen wir allerdings nicht. Das wollen wir mit unserem Experiment herausfinden“, erklärt Kollreider.



»Je knackiger der Sound, umso besser schmecken die Chips«



Bereits 2014 erschien das spannende Fachbuch "The Perfect Meal"



## MUSIK ZUM WEIN

*Dass sich Trinker gerne mit Musik unterhalten lassen, ist nichts Neues. In Wien hat die Schrammel-Musik beim Heurigen geradezu Kult-Status, wobei es dabei nicht nur um die Musik an sich, sondern mindestens genauso sehr um den Schmah der Texte geht. Nach ein paar Gläsern singen manche Gäste die Refrains gerne mit: „Es wird a Wein sein, ...“*

*Dass uns Wein berauschen kann und das eine Auswirkung auf unsere Wahrnehmung und Empfinden hat, ist offensichtlich. Doch wie ist es mit der Gegenfrage? Hat die Musik eine Auswirkung darauf, wie uns der Wein schmeckt?*

*Die intuitive und etwas banale Antwort lautet: Ja, natürlich! Hören wir Musik, die uns gefällt, schmeckt uns Wein besser, als wenn wir Musik hören müssen, die wir nicht mögen. Eine leichte und beschwingte Hintergrund-Musik kann einen wohligen Klangteppich ausbreiten, der die Geselligkeit beflügelt. Aber was passiert, wenn wir die Musik ganz bewusst und laut und im Rahmen eines Konzerts hören? Hat der Stil der Musik eine Auswirkung darauf, wie uns der Wein schmeckt? Gibt es passende beziehungsweise weniger passende „Musikbegleitungen“ zu einem bestimmten Wein?*

### Ein genussvolles Experiment

*Clemens Riedl und Markus Inzinger haben sich mit ihrem Weinhandel trinkreif nicht nur auf den Vertrieb von hochwertigen und perfekt gereiften Wein konzentriert.*

*Für sie ist Wein immer auch ein Teil unserer Kultur. Bei ihren Festen haben sie anfangs Ausstellungen mit bildender Kunst und Weingenuss kombiniert. 2017 haben sie sich dann entschlossen, die Wechselwirkung von Wein und Musik in einem kunstsinnigen Rahmen zu erkunden. Von 2017 bis 2019 kam es im Wiener Orpheum zu drei „Weinkonzerten“, bei denen es um die Wechselwirkung von Weingenuss und Musikaufführung ging. „Unsere Sinne für Hören und Schmecken liegen im Gehirn wesentlich näher beisammen, als Schmecken und analytisches Denken. Wenn wir über Wein sprechen, sind wir von der tatsächlichen Erfahrung des Weintrinkens wesentlich weiter weg, als wenn wir ihn musikalisch interpretieren“, erklärt trinkreif-Mastermind Clemens Riedl die Überlegungen hinter der Weinkonzert-Reihe. Die Konzerte wurden stets in drei Akte gegliedert. In den Pausen konnte man eine Kleinigkeit essen und – noch wichtiger – zu den nächsten Weinen wechseln, die man dann zur Musik verkostete. Ja, man empfindet Weine bei verschiedener Musikbegleitung unterschiedlich. Nein, man kann nicht sagen, dass Riesling oder Grüner Veltliner besser zu einem Walzer passt. Doch darum ging es ja auch gar nicht.*

*Sich mit gleichgesinnten, kunstsinnigen Menschen in einem wunderbaren Ambiente dem gleichzeitigen Genuss von Wein und Musik hingeben zu können, war ein Erlebnis, das es außerhalb der Wein- und Musikhauptstadt Wien in dieser Form noch nicht gegeben hat.*



Gerichte unterschiedlich schmecken lässt, ist jedoch überzeugend. Weniger spannend, dafür aber wissenschaftlich abgesichert, ist die Tatsache, dass sich das akustische Knacken von Chips darauf auswirkt, wie uns diese Chips tatsächlich schmecken. Dafür wurden Probanden Kopfhörer aufgesetzt, über die ihnen unterschiedlich „knackige“ Töne eingespielt wurden, während sie immer die gleichen Chips bekamen. Je knackiger der Sound, umso besser wurden die Chips bewertet. Dass uns das Essen im Flugzeug anders schmeckt, als am Boden hat weniger mit dem Luftdruck zu tun, der etwas geringer als am Boden ist, sondern mehr mit dem hohen Lärmpegel, wie jüngste Studien belegen.

Die Erkenntnis, dass man mit der Gestaltung des Klangs bestimmte Reaktionen generieren kann, hat sich bereits in vielen Branchen durchgesetzt. Egal ob es um den Sound des Motors oder den Klang der Türe geht – im Luxussegment der Automobil-Industrie bleibt kein Ton dem Zufall überlassen. Auch darüber, wie Elektrik-Autos künftig klingen sollen, wird in Audio-Labors schon längst getüfelt. In der Industrie hat sich die „Geräusch-Dramaturgie“ schon längst durchgesetzt. Die Gastronomie steht hier erst am Anfang. ●

# TWISTIN' THE NIGHT AWAY

Sam Cook „stand“ sicher nicht Pate bei den Twist-O-Maten. Denn man kann nicht ruhig stehen, wenn einem der Twist mit Lebensenergie auffüllt. Sein „Twistin' the Night Away“ fehlt deshalb auch auf keiner ernstzunehmenden Party und das sollten Twist und DoubleTwist von Grapos auch nicht. ● *Text: Peter Eder*

**W**ersichbewegt, musstrinken“, sagte in dem das neue Grapos-Design und lässt keinen an sich vorbei, der nur ein Fünkchen Lebensenergie in sich spüren will. Man könnte sie auch beim Namen nennen: „Schankomat-Gerät X6T Twist und X6T DoubleTwist“ oder „Oberthekengeräte mit innovativem Design“. Aber das wird den charmanten, farbenfrohen, amerikanischen Vintage-Stil-Twists mit modernster Technologie nicht gerecht. In fünf verschiedenen Farben eignen sich die Eyecatcher für Gastronomie genauso wie für Gemeinschaftsverpflegung, und die Bedienung ist auch für die Gäste ein Kinderspiel.

## Höchste Qualität ist Grapos-Standard

Herstellung, Produktion von Postmix-Sirupen und Technologien werden stets von einem strengen Qualitätsmanagement kontrolliert, bis zur Installation und darüber hinaus: Zum Beispiel ist das Sondermodell Schankomat X6T Twist SL mit einem Luftvorhang für die Getränkeleitungen ausgestattet, der im Selbstbedienungs-Außenbereich Insekten fernhält und so perfekte Zapfhygiene garantiert. Die Bag-in-Boxen lassen sich platzsparend übereinander stapeln, sind zu 100 % recycelbar, benötigen bei der Lagerung keine Kühlung und sparen bis zu 40 % an Energiekosten bei der Getränkeabkühlung.



## Der Twist (fast) ohne Fußabdruck

Grapos entwickelt und produziert im eigenen Haus Postmix-Sirupe und Schanktechnologien und bietet ein umfangreiches Serviceangebot. So sind Grapos-Getränke besonders nachhaltig: Bei Grapos-Getränken entsteht im Vergleich zu herkömmlichen Flaschengetränken ein um 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck und eine um 90 % geringere CO<sub>2</sub>-Belastung. Für diese besonderen Leistungen erhielt Grapos 2019 das Österreichische Staatswappen. [grapos.com](http://grapos.com) ●



Die Twists sind entweder mit sechs oder zwölf Getränkeleitungen ausgestattet und für die große Auswahl an Grapos-Postmix-Getränken konzipiert.