

Zeitschrift: Intercura : eine Publikation des Geriatriischen Dienstes, des Stadtärztlichen Dienstes und der Psychiatrisch-Psychologischen Poliklinik der Stadt Zürich

Herausgeber: Geriatriischer Dienst, Stadtärztlicher Dienst und Psychiatrisch-Psychologische Poliklinik der Stadt Zürich

Band: - (2007-2008)

Heft: 100

Rubrik: Altersmythos : altersabhängiger Geschmacksinn

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Altersmythos

Altersabhängiger Geschmacksinn

Altersmythos

Je höher das Alter, desto schlechter wird der Geschmacksinn.

Wirklichkeit

Zwar nimmt die individuelle Sensibilität auf Geschmacksreize im Verlauf des Lebens allmählich etwas ab. Viel grösser sind jedoch die Unterschiede zwischen den Individuen: 25 % sind Super-Taster, 25 % Low-Taster und 50 % Medium-Taster.

Begründung

Seit der Entdeckung der so genannten Geschmacksblindheit für gewisse Bitterstoffe durch den Chemiker Arthur L. Fox 1931 ist bekannt, dass den Bitterstoff Propylthionvacil (= Wirksubstanz des Thyreostatikums Propycil) etwa 25 % als extrem bitter empfinden, 25 % als nicht bitter und 50 % als etwas bitter.

- Supertaster zeigen viermal mehr Geschmacksknospen auf der Zunge: Sie sind auch für süsse-saure und scharfe Geschmackstoffe sehr empfindlich.
- Super-Taster sind viel empfindlicher für orale Reizstoffe wie Chilly.
- Die meisten Spitzenköche sind Super-Taster.

Zu welcher Kategorie sie selber gehören, können Sie mit dem beiliegenden Filterpapier entdecken, welches mit 1,5 mg Propyl getränkt worden ist. Nur Super-Taster empfinden massive Bitterkeit, Low-Taster keine spezielle Empfindung, für Medium-Taster ist es etwas bitter. **Gebrauchsanweisung:** Das Filterpapier (es genügt auch die Hälfte) auf die Mitte der Zunge legen und einige Sekunden im Mund schmecken. Für Super-Taster ist empfehlenswert anschliessend den Mund etwas zu spülen.

Linda Barthoshuk, Smell & Tastecenter, Universität Florida. Präsentation am 75. Internistenkongress Basel, 23.- 25. Mai 2007 (lbarthoshuk@dental.ufl.edu)