

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	1
1 Erkenntnisinteresse .....	5
1.1 Warum Konstruktivismus .....	5
1.1.1 Ein emanzipatorisches Paradigma .....	5
1.1.2 Konstruktivismus und Ethik .....	6
1.1.3 Konstruktivistische Imperative für das wissenschaftliche Vorgehen....	8
1.1.4 Sozialer Konstruktivismus .....	10
1.2 Warum Wahrnehmungspychologie? .....	11
1.3 Warum Geschmackswahrnehmung? .....	12
1.3.1 Zum "Prinzip der undifferenzierten Codierung" .....	12
1.3.2 Kultur & Geschmack .....	13
1.3.3 Ein wichtiger Unterschied zwischen "Schmecken" und "Sehen" .....	18
1.4 Warum Vegetarier? .....	19
1.4.1 Vegetarier als Eßkulturwechsler .....	19
1.4.2 Über Vegetarier .....	20
2 Geschmackswahrnehmung .....	22
2.1 Anfänge der Geschmacksforschung .....	22
2.2 Biologische und genetische Ansätze .....	25
2.2.1 Belege gegen die "traditionellen" Ansätze .....	28
2.3 Industrielle Geschmacksforschung .....	29
2.4 Geschmack, Geruch, Optik und all die anderen .....	33
2.5 Die Sprache der Geschmackswahrnehmung .....	35
2.6 Einfluß der Kultur und Kulturvergleiche .....	38
3 Konstruktivismus .....	41
3.1 Entfernte Verwandte: Die Strukturalisten .....	41
3.2 Die Binnenpsyche: Radikaler Konstruktivismus .....	44
3.2.1 Perspektivenwechsel: Von den Sinnesorganen zum Gehirn .....	44
3.2.2 Fragen an den Radikalen Konstruktivismus .....	46
3.2.3 Konstruktivismus und Gestaltpsychologie .....	48
3.2.4 Autopoiese und Selbstreferentialität .....	49
3.3 Ein sozial-konstruktivistischer Ansatz .....	50
3.3.1 Vom Denkkollektiv und den Geschmacksgestalten .....	51
3.3.2 Unsere Sprache bestimmt unsere Welt .....	55
3.3.3 Das "Y"-Modell der Wahrnehmung .....	57
4 Ableitung der Fragestellungen .....	60
4.1 Die Divergenz - Hypothese .....	61
4.2 Die Entwicklungs - Hypothese .....	62

5 Die Untersuchung .....	64
5.1 Methodologische Überlegungen .....	64
5.1.1 Konstruktivismus und Methoden .....	64
5.1.2 Vorüberlegungen zur Untersuchung .....	67
5.1.3 Das Interview als Mittel der Erkenntnisgewinnung .....	68
5.2 Der Ablauf der Untersuchung .....	70
5.2.1 Übersicht über den Ablauf der Datenerhebung .....	70
5.2.2 Die VersuchspartnerInnen-Auswahl .....	72
5.2.3 Zum Ablauf der Interviews und Geschmackstests .....	72
5.2.3.1 Der erste Termin .....	72
5.2.3.2 Abschluß des ersten Termins und Zischenzeit: "Vegetagebuch" ....	75
5.2.4 Der zweite Interviewtermin .....	76
5.2.5 Vorbereitung des dritten Termins .....	77
5.2.6 Der dritte Termin .....	77
6 Auswertung .....	79
6.1 Ablauf der Auswertung .....	79
6.1.1 Erste Aufbereitung der Tonbandprotokolle .....	79
6.1.2 Inhaltliche Auswertung der kodierten Interviews .....	80
6.1.3 Auswertung des Geschmackstest .....	81
6.2 Intraindividuelle Entwicklung .....	81
6.2.1 Intraindividuelle Entwicklung: Alfons .....	82
6.2.2 Intraindividuelle Entwicklung: Bettina .....	84
6.2.3 Intraindividuelle Entwicklung: Charly .....	86
6.2.4 Intraindividuelle Entwicklung: Daisy .....	89
6.2.5 Intraindividuelle Entwicklung: Ernst .....	92
6.2.6 Intraindividuelle Entwicklung: Felix .....	99
6.3 Interindividuelle Divergenz .....	103
6.3.1 Drei ausgewählte Themen der Geschmackswahrnehmung .....	104
6.3.2 Die sechs Vpn im Vergleich .....	106
6.4 Die Geschmackstests .....	113
6.4.1 Ausgewählte Betrachtungen einzelner Vpn .....	114
6.4.2 Ausgewählte Beispiele zur Divergenz .....	115
6.5 Gesamtinterpretation und Ausblick .....	117
6.5.1 Die Divergenz-Hypothese .....	117
6.5.2 Die Entwicklungs-Hypothese .....	118
6.5.3 Folgerungen für den Konstruktivismus als Wahrnehmungstheorie ....	119
6.5.4 Folgerungen für die Geschmacksforschung .....	120
7 Reflexion .....	121
7.1 Wissenschaft als Konstruktionsarbeit .....	121
7.1.1 Der aufgegebene Mythos .....	121
7.1.2 Wissen-Schaffen als sozialer Akt .....	123

7.1.3 "Die Fabrikation von Erkenntnis" .....	124
7.2 Zur Konstruktion unserer Forschungsarbeit .....	126
7.2.1 Die Ausgangs-Situation .....	126
7.2.2 Die Durchführung der Untersuchung .....	128
7.2.3 Die theoretische Herleitung .....	129
7.2.4 Die Auswertung .....	130
7.2.5 Ist "fabrizierte" Erkenntnis unwichtige Erkenntnis? .....	132
7.3 Konstruktivistische Abschlußbewertung .....	132
8 Zusammenfassung .....	135
Literatur .....	138
Anhang .....	152