vinetur

Warum derselbe Wein im Weinglas, Wasserglas, Becher oder Plastikbecher anders wirken kann

Wein ist nur ein Teil des Erlebnisses: Erwartungen, Berührung, der Rand des Gefäßes, Aroma und Temperatur erklären mit, warum sich die Wahrnehmung von einem Gefäß zum anderen verändert.

Donnerstag, 19. November 2026



Derselbe Wein kann je nach Trinkgefäß anders wahrgenommen werden: Erwartungen und körperliche Sinneseindrücke beim Trinken spielen dabei eine Rolle. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Manchmal scheint sich derselbe Wein deutlich zu verändern, wenn er statt aus einem hochwertigen Weinglas aus einem Plastikbecher, einer Keramiktasse oder einem Glas getrunken wird, das man normalerweise für Wasser verwendet. Dieses Gefühl bedeutet nicht, dass der Wein irgendwie verdorben ist. Die Erklärung liegt zum Teil in den Erwartungen der trinkenden Person und zum Teil in den körperlichen Reizen, die das Gefäß beim Trinken vermittelt.

Derselbe Wein, ein veränderliches Erlebnis

Die Situation ist vertraut: Man schenkt denselben Wein in verschiedene Gefäße und der Eindruck verändert sich. In einem Plastikbecher kann er anders wirken, in einer Kaffee- oder Teetasse fehl am Platz und in einem Wasserglas anders als in einem hochwertigen Weinglas, obwohl der Inhalt identisch ist. Diese veränderte Wahrnehmung beweist für sich genommen weder, dass sich die Zusammensetzung des Weins verändert hat, noch, dass er außerhalb eines Weinglases schlechter schmecken muss.

Die entscheidende Frage ist nicht, ob ein Gefäß grundsätzlich besser ist als ein anderes, sondern was sich am Erlebnis der trinkenden Person verändert. Die verfügbaren Erkenntnisse helfen dabei, drei Ebenen auseinanderzuhalten: den Inhalt des Weins, die Reize, die eine Person beim Trinken erhält, und die Art, wie das Gehirn all das interpretiert. Zugleich ist Vorsicht geboten. Es gibt hier keine kontrollierte Studie, die in ein und demselben Versuch ein hochwertiges Weinglas, einen Plastikbecher, eine Keramiktasse und ein Wasserglas vergleicht und dabei alle anderen Variablen konstant hält.

Was wir Geschmack nennen, entsteht nicht nur auf der Zunge

Im Alltag meinen wir mit der Aussage, etwas schmecke auf eine bestimmte Weise, nicht nur die Grundgeschmacksarten, die auf der Zunge wahrgenommen werden, etwa Süße, Säure oder Bitterkeit. Auch Aroma, Temperatur und Textur gehören zu diesem Erlebnis. Deshalb können sich zwei Schlucke desselben Weins unterschiedlich anfühlen, obwohl die Flüssigkeit unverändert ist: Das Erlebnis hängt auch davon ab, wie die gesamte Bandbreite der Sinneseindrücke kombiniert und interpretiert wird.

Ein großer Teil des Aromas erreicht uns über den sogenannten retronasalen Weg. Dabei gelangen aromatische Verbindungen während des Trinkens und Schluckens oder wenn wir den Wein einen Moment im Mund behalten, aus dem Mundinneren zur Nase. Dieses Zusammenspiel von Geschmack und Geruch hilft, etwas Grundlegendes zu verstehen: Eine andersartige Wahrnehmung beweist nicht automatisch, dass sich der Wein in diesem Moment chemisch verändert.

Drei Gedanken, die erklären, warum sich das Erlebnis verändert

Geschmack

Was die Zunge wahrnimmt, etwa Süße, Säure oder Bitterkeit.

Retronasales Aroma

Aromen, die während des Trinkens aus dem Mund zur Nase gelangen.

Textur und Temperatur

Auch sie prägen den Gesamteindruck, selbst wenn es derselbe Wein ist.

Welche Erwartungen das Gefäß vor dem Trinken weckt

Schon vor dem ersten Schluck nehmen wir Signale wahr. Das Aussehen des Gefäßes spielt eine Rolle, denn bestimmte Getränke verbinden wir mit bestimmten Gefäßarten. Eine Studie mit Abbildungen alkoholischer Getränke, darunter Rot- und Weißweine, ergab, dass die wahrgenommene Passung zwischen einem Getränk und seinem Gefäß die Bewertung der Abbildungen beeinflusste. Bei dieser Untersuchung wurde kein Wein tatsächlich getrunken; sie zeigt also nicht, wie der Wein im Mund schmecken würde. Sie stützt aber die Annahme, dass der visuelle Kontext Erwartungen prägt, noch bevor die Verkostung beginnt.

Diese Erwartungen sind nicht bei allen gleich. Wer Wein normalerweise aus einem Weinglas trinkt, empfindet ein Wasserglas oder eine Tasse vielleicht schon als weniger passend, bevor das Gefäß überhaupt die Lippen erreicht. Erinnert die Tasse an Kaffee oder Tee, kann auch diese Assoziation eine Rolle spielen. Kulturübergreifende Studien zu Gefäßen und Sinnesassoziationen zeigen zudem Unterschiede zwischen Gruppen. Daher ist es sinnvoller, von erlernten Gewohnheiten als von allgemeingültigen Regeln darüber zu sprechen, was alle Konsumentinnen und Konsumenten erwarten.

Die Annahme, dass Erwartungen den Genuss beeinflussen können, beruht nicht allein auf Bildern. In einem Experiment mit zwanzig Teilnehmenden wurden dieselben Weine mit unterschiedlichen Preisangaben serviert. Die angegebene Angenehmheit veränderte sich ebenso wie die mit der Bewertung des Erlebnisses verbundene Hirnaktivität, nicht jedoch die wahrgenommene Intensität. Wichtig ist, nicht mehr zu behaupten, als die Studie zeigt: Verändert wurden die Informationen, nicht die Gefäße. Dennoch hilft die Untersuchung zu erklären, dass das Gehirn nicht einfach passiv darauf wartet, dass der Wein eintrifft. Es deutet auch, was es seiner Annahme nach gerade trinkt.

Deshalb geht die Aussage „Das ist doch nur Einbildung“ am Kern vorbei. Erwartungen machen das Erlebnis nicht unwirklich. Sie beeinflussen, wie ein tatsächlicher Geschmack beurteilt wird. Wenn jemand den Eindruck hat, ein Wein „rutscht nicht genauso gut“, wenn er aus einer Tasse oder einem Plastikbecher getrunken wird, kann das an einer Mischung aus Sinnesreizen und erlernten Bedeutungen liegen und nicht an einer grundlosen Täuschung.

Zwei Wege, auf denen der Kontext die Wahrnehmung beeinflussen kann

Vor dem Trinken

Das Aussehen des Gefäßes kann dazu führen, dass es mehr oder weniger passend für Wein wirkt.

Dadurch entstehen Erwartungen, doch der Geschmack im Mund wird damit nicht gemessen.

Während der Verkostung

Vorabinformationen können beeinflussen, wie sehr Menschen nach eigener Aussage denselben Wein genießen.

Dieser Effekt wurde mit Preisangaben beobachtet, nicht mit unterschiedlichen Gefäßen.

Auch Hände und Lippen trinken mit

Ein Gefäß wird nicht nur gesehen, sondern auch berührt. In Experimenten mit Wasser beeinflusste die Festigkeit des Bechers die Bewertung seines Inhalts, wenn auch nicht bei allen Teilnehmenden auf die gleiche Weise. Daraus lässt sich nicht ableiten, dass jeder Wein aus jedem Plastikbecher enttäuschend schmeckt – schon deshalb nicht, weil Plastikbecher unterschiedlich steif oder flexibel sind. Die Erkenntnisse erlauben aber die Aussage, dass das Gefühl in der Hand Teil der Beurteilung des Getränks sein kann.

Eine Keramiktasse liefert einen weiteren wichtigen Hinweis: Auch der Rand, der die Lippen berührt, gehört zum Erlebnis. Untersuchungen mit Säften und grünem Tee ergaben, dass das Material und die Weichheit des Randes das Temperaturempfinden und bestimmte Bewertungen des Getränks beeinflussen können. Das sagt uns nicht genau, wie ein Wein in einer Alltagstasse schmecken wird, stützt aber eine praktische Überlegung: Der körperliche Kontakt mit dem Gefäß ist kein nebensächliches Detail.

Erlernte Assoziationen können zu diesem körperlichen Eindruck hinzukommen. Wer fast immer Kaffee oder Tee aus einer Tasse trinkt, empfindet Wein daraus möglicherweise als weniger passend zur gewohnten Situation, und diese Diskrepanz kann das Erlebnis beeinflussen. Die Aussage sollte jedoch in ihren Grenzen bleiben: Das ist eine plausible Alltagshypothese, die durch Studien zu Erwartungen und wahrgenommener Passung gestützt wird, aber kein experimentell nachgewiesenes Ergebnis speziell für Wein aus einer Tasse.

Beim Wasserglas geht die Frage noch einen Schritt weiter, denn hier lässt sich der Unterschied nicht mehr allein dem Material zuschreiben. Ein Wasserglas und ein Weinglas können beide aus Glas bestehen und dennoch unterschiedliche Eindrücke hervorrufen. Die plausibelste Erklärung liegt wiederum im Zusammenspiel aus gewohnheitsmäßiger Verwendung und körperlichem Kontakt beim Trinken. Wenn das Glas in der eigenen Vorstellung zum Wasser gehört, verändert dieser Kontext die Erwartung. Zugleich bleibt das Gefühl des Glasrands auf den Lippen Teil des Erlebnisses. Die Quellen erlauben nicht die Aussage, dass ein feinerer Rand für alle automatisch zu mehr Weingenuss führt.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Temperatur. Bei Wein ist gut belegt, dass unterschiedliche Serviertemperaturen die sensorische Wahrnehmung verändern. Ist also ein Schluck kühler und ein anderer wärmer, lässt sich der gesamte Unterschied nicht mehr dem Gefäß oder den Erwartungen zuschreiben. Das bedeutet nicht, dass ein bestimmtes Material immer stärker kühlt oder wärmt. Es erinnert lediglich daran, dass bei Vergleichen im Alltag leicht mehrere Faktoren zugleich eine Rolle spielen.

Wie ein Gefäß das Erlebnis verändern kann, ohne dass sich der Wein unbedingt verändert

1. **1. Man sieht es**

   Das Gefäß weckt Gewohnheiten und erlernte Assoziationen.

2. **2. Man berührt es**

   Hand und Lippen erhalten körperliche Reize vom Rand und von der Festigkeit des Gefäßes.

3. **3. Man trinkt daraus**

   Geschmack, retronasales Aroma, Temperatur und Textur verbinden sich.

4. **4. Man beurteilt es**

   Das Gehirn verknüpft diese Signale mit vorherigen Erwartungen.

Es geht nicht um eine Entscheidung zwischen Psychologie und Physiologie

Dieses Phänomen als Entscheidung zwischen „psychologisch“ und „physiologisch“ darzustellen, schafft einen falschen Gegensatz. Erwartungen beeinflussen, wie wir das Getränk beurteilen, und zugleich vermittelt das Gefäß echte körperliche Reize:

Festigkeit, wahrgenommene Temperatur und das Gefühl des Randes auf den Lippen. Das Gehirn verbindet all dies mit Geschmack und Aroma. Anders gesagt: Psychologisch bedeutet nicht eingebildet, und physiologisch bedeutet nicht frei von Interpretation.

Die verfügbaren Erkenntnisse erklären die zugrunde liegenden Mechanismen gut, erlauben aber nicht, ihnen feste Prozentwerte zuzuordnen. Wir wissen nicht, welcher Anteil des Unterschieds zwischen einem hochwertigen Weinglas, einem Plastikbecher, einer Tasse oder einem Wasserglas in einer bestimmten Situation genau auf Erwartungen, Berührung, Temperatur oder andere Variablen zurückgeht. Ebenso gibt es keine Grundlage für eine allgemeingültige Rangfolge der Gefäße. Verantwortungsvolles Vorgehen bedeutet, direkte Belege, indirekte Unterstützung und plausible Hypothesen auseinanderzuhalten, statt eine persönliche Vorliebe zum allgemeinen Gesetz zu erklären.

Als praktische Regel hilft es, zwei häufig vermischte Dinge auseinanderzuhalten: einen Unterschied wahrzunehmen und den Wein weniger zu genießen. Man kann den Wein aus einem Alltagsgefäß anders wahrnehmen und ihn trotzdem genießen. Auch das Gegenteil ist möglich: Man bevorzugt vielleicht ein hochwertiges Weinglas, ohne dass damit bewiesen wäre, der Wein sei außerhalb davon irgendwie verdorben. Wer selbst vergleichen möchte, sollte saubere Gefäße verwenden und denselben Wein bei ähnlicher Temperatur einschenken. So lässt sich das Erlebnis besser beobachten, auch wenn seine Ursachen dadurch nicht vollständig isoliert werden.

Wenn Sie selbst vergleichen möchten

- Verwenden Sie denselben Wein in sauberen Gefäßen.
- Achten Sie darauf, dass die Proben eine ähnliche Temperatur haben.
- Unterscheiden Sie zwischen einem wahrgenommenen Unterschied und geringerem Genuss.
- Betrachten Sie das Ergebnis als persönliche Beobachtung, nicht als allgemeingültige Regel.