

Warum der Geruch in der Liebe entscheidet

Oft sind es Sekunden, die entscheiden: Er mag ein noch so maskulines Kinn und nettes Lächeln haben – wenn die Nase Zweifel anmeldet, dann taugt der attraktivste Mann nichts. Ob wir uns zu jemandem hingezogen fühlen oder nicht, hängt vom Geruch ab. Die Nase erschnuppert, wer genetisch zu uns passt. Das Ganze läuft unbewusst ab. Mit den Menschen, die wir „gut riechen“ können, fühlen wir uns einfach wohler.



Duft-Vorlieben sind angeboren

Wer hätte das gedacht? Schon im Mutterleib entwickelt sich bei einem Baby der Geruchssinn. Über das Fruchtwasser nimmt es bereits Düfte von Mahlzeiten auf, die seine Mutter zu sich nimmt. Kleinkinder mögen sogar den Geruch von Käse oder Fisch, wenn die Mama während der Schwangerschaft häufig welchen gegessen hat.

Erinnerungen werden wach

Ein himmlischer Duft nach Apfelkuchen liegt in der Luft... Und schon fühlen wir uns zurückversetzt an Omas Kaffeetafel. Die Erinnerung an Gerüche ist besonders intensiv, da diese genau dort verarbeitet werden, wo das episodische Gedächtnis gebildet wird.



Man kann den Geruchssinn trainieren

Wenn Sie Ihre Riechsinneszellen in Schwung bringen möchten, probieren Sie dieses Training aus: Am besten eignen sich dafür selten verwendete Gewürze. Wichtig ist, dass sie verschiedene Aromen haben, zum Beispiel würzig, blumig und fruchtig. Und nun wird drauflos-geschnuppert! Es reicht, wenn Sie das zweibis dreimal am Tag für einige Sekunden machen.



Hätten Sie's gewusst?

Unser Näschen kann mehr, als wir denken... Diese Wunder aus der Welt unseres Geruchssinns erstaunen

Prof. Dr. Bettina M. Pause

ALLES GERUCHS SACHE

Wie unsere Nase steuert, was wir wollen und wen wir lieben

PIPER



Mehr Wissen über den Geruchssinn in „Alles Geruchssache. Wie unsere Nase steuert, was wir wollen und wen wir lieben“ von Prof. Dr. Bettina M. Pause, Piper Verlag, 20 €

Die Nase isst mit

Ein guter Koch sollte nicht nur gut schmecken können, sondern auch einen guten Riecher haben. Unser Geschmackssinn kann nämlich nur fünf Kategorien unterscheiden, und zwar süß, sauer, bitter, salzig und fleischartig. Für die Feinheiten ist unser Geruchssinn zuständig. Das merken wir spätestens dann, wenn wir so verschnupft sind, dass uns das Essen nicht schmeckt.

Die Nase ist die Aromaspezialistin unseres Körpers

