

Abstract :

Geschmack und Geruch, das Teamwork der Sinne

Es gibt Erkrankungen, die trotz der hervorragenden Leistungen der konventionellen Medizin, für diese nicht einfach zu behandeln sind, Störungen des Befindens ohne Befund. Geruch - und Geschmackverlust zählen zu diesen. Genau in diesen Fällen sollte an den Erfahrungsschatz der Chinesischen Medizin gedacht werden.

Im Antiken China wurde das nicht sichtbare Qi vor die Substanz Yin gestellt. Geruch und Geschmack sind das Qi der Nahrung. Im Nanjing , dem Klassiker der Schwierigkeiten steht : „ das Herz beherrscht die Gerüche, die Milz den Geschmack“ Der Yang Anteil der 5 Geschmäcker ist das Aroma, der Geruch, der Duft , er geht zum Herzen und wird an die Vollorgane vermittelt die 5 Geschmacksenergien von der Milz an die Vollorgane verteilt u dort als Essenz (jing 精) gespeichert.

Wie wir wissen, öffnet sich das Herz auf der Zunge, interessanterweise finden sich aber in den Klassikern der Akupunktur keine Punkte, die auf Geschmackseindrücke verweisen. Ein wunderbares Beispiel dafür, so sehe ich das, ist dass das Qi der Nahrung nicht an die physische Zunge gekoppelt ist. Keine Papillen Differenzierung wie in der westlichen Medizin. Auch bei den Punkten am Milzmeridian findet sich keine Zuordnung des Erde Elements zu Geschmacksverlust.

Spätesten seit Beginn der SARS CoV2 Pandemie wurde einem großen Teil infizierter Menschen bewusst, dass Geruchsverlust auch den Geschmack beeinträchtigt. Patienten erzählten „ wenn ich nicht gesehen hätte, was auf meinem Teller liegt, hätte ich gedacht ich esse Pappkarton.“

Unzählige Studien wurden ab 2020 zum Thema Anosmie und Ageusie veröffentlicht, - PubMed zählt 2437 - viele Rezeptoren wurden gefunden , die die Übertragungswege steuern bzw blockieren. Der Bekannteste war Anfangs der des Angiotensin converting Enzyms ACE2 woran das Virus in der Nasenschleimhaut bindet. Weitere wie die vom Nervus Trigemimus gesteuerten Kationenkanäle TRPV1-8 (transient receptor potential) werden von den meisten Gewürzen stimuliert. Oder der epitheliale Natrium Kanal ENaC, der für den Salz Empfindung verantwortlich ist.

All diese Informationen helfen uns , Akupunkturpunkte auszuwählen, um regulatorische Prozesse einzuleiten. So liegt das Ganglion trigeminale vor dem Tragus, es liegt also nahe Punkte wie „Tor des Ohres - Ermen“ 3E21, „ Palast des Hörens - Tinggong“ Dü19, und/oder „Kreuzungspunkt des Hörens - Tinghui“ Gb 2 zu überlegen. Westliche Wissenschaft im Teamwork mit östlicher Weisheit eröffnen uns eine Reihe von Therapieoptionen.

E. Wolkenstein