

Für Sie gelesen



Klotter C., Endres E.-M. (Hrsg.)

153 Seiten, ISBN 978-3-658-26458-1, Springer Verlag, EUR 14,99 (E-Book) bzw. EUR 20,55 (Taschenbuch).

Christoph Klotter und Eva-Maria Endres beleuchten unterschiedliche Aspekte unserer Ernährung und gehen darauf ein, welche Rolle die Lebensmittelindustrie dabei spielt. Die Autoren betrachten das Thema aus evolutionärer, historischer, sozialer, sensorischer, philosophischer, religiös-ethischer, politischer und wirtschaftlicher Sicht.

Die dichotomen Kategorien „gut“ und „böse“ werden differenziert betrachtet, und es wird vor zu starker Vereinfachung und Polemisierung gewarnt. Das Buch appelliert an die Eigenverantwortung der Konsumenten und warnt davor, die Lebensmittelindustrie pauschal als Bösewicht zu verurteilen. Denn noch nie waren wir in Europa und in der westlichen Welt so gut mit sicheren Lebensmitteln versorgt wie jetzt. Das ist der landwirtschaftlichen, aber auch der industriellen Entwicklung zu verdanken. Die Auswahl und Vielfalt der Lebensmittel ist nahezu unerschöpflich – für die verschiedenen Zielgruppen werden Produkte angeboten, die auf die jeweiligen (Koch-)Kompetenzen und Vorlieben abgestimmt sind.

Gleichzeitig wird nicht verschwiegen, dass diese Entwicklung auch Schattenseiten hat und es vor allem in

Hinblick auf die soziale und ökologische Nachhaltigkeit starke Mängel gibt, die vor allem durch das Streben der Lebensmittelkonzerne nach Gewinnmaximierung bedingt sind. Dennoch plädieren die Autoren an die Eigenverantwortung der Konsumenten. Denn letztlich gilt das marktwirtschaftliche Gesetz: „Die Nachfrage bestimmt das Angebot.“

Fazit: ein sehr anregendes Buch, das die Lebensmittelindustrie aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet und aufzeigt, wie politisch unser Essen ist.

Gelesen von Mag. Karin Kurz



Dürrschmid K.

240 Seiten, ISBN 978-3-7106-0280-1, Christian Brandstätter Verlag, 2020, EUR 22,00.

In seinem ersten Buch nimmt der Lebensmittelwissenschaftler und Sensoriker Klaus Dürrschmid die Leser mit auf eine Reise durch die sinnliche Vielfalt unserer kulinarischen Umwelt. Er beschreibt die Grundlagen der einzelnen Sinnessysteme und wie diese miteinander interagieren können, z.B. wie die Temperatur im Mund unsere Geschmacksintensitäten beeinflusst oder wie die Grundgeschmacksarten untereinander um ihre Durchsetzungskraft ringen.

Warum der Wein im Urlaub besser schmeckt, wie sich eine musikalische Untermalung auf das Essen auswirkt und was es mit dem Spargelurin auf sich hat, wird anhand wissenschaftlicher Untersuchungen erklärt und auf amüsante Art und Weise veranschaulicht. Für den Selbstversuch bietet das Buch zwölf praktische und leicht durchzuführende Experimente.

Fazit: ein optisch sehr ansprechend gestaltetes Buch, das die Grundlagen und die Komplexität unserer sensorischen Wahrnehmungen gut und unterhaltsam transportiert.

Gelesen von Mag. Astrid Böhm