



Dr. Birgit Jähmig
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten – und das ist auch gut so. Wie viel Vielfalt ginge uns verloren, würden alle das Gleiche wollen! Unsere neue Ausgabe dreht sich deshalb um den Geschmack. Auch wenn er ein wichtiges Entscheidungskriterium ist: Ist er wirklich allein verantwortlich für das, was wir essen oder nicht essen? Obwohl wir aus verschiedenen – etwa rationalen, ökonomischen, sozialen oder psychologischen – Gründen Dinge essen, die uns nicht oder nicht so gut schmecken, ist der Geschmack neben Frische unser Kaufkriterium Nummer Eins. Denn in der Regel kaufen wir nichts, was uns nicht schmeckt.

Zurzeit wird intensiv daran geforscht, welche Möhrensorten am aromatischsten sind, um uns den Griff zur gesunden Rübe schmackhaft zu machen. Denn die Deutschen essen immer noch zu wenig Obst und Gemüse. Liegt das vielleicht daran, dass Tomaten aus dem Supermarkt immer gleich schmecken? In diesem Zusammenhang ist interessant, woher das Aroma vollreifer Tomaten stammt, um es eventuell bei fad schmeckenden Treibhaustomaten zu „ergänzen“. Außerdem hat die Wissenschaft einen Mechanismus entdeckt, der erklären hilft, warum tatsächlich jeder anders „schmeckt“. Doch halt: Genau das bezweifelt Dr. Friedhelm Mühleib in seiner Glosse – aber lesen Sie selbst!

Nicht auf Geschmack zu verzichten oder noch besser: auf gar nichts zu verzichten, das rät uns Professor Christoph Klotter von der Hochschule Fulda in seinem Kommentar. Er setzt auf die alten Griechen und mahnt eine kluge, maßvolle Lebensweise an, die uns ganz ohne (Reduktions)Diäten glücklich sein lässt. Wenn das kein guter Rat für das neue Jahr und das ganze weitere Leben ist! Und deshalb schließen wir auch mit dem Beitrag „Diätlos glücklich“ die Rubrik „Trenddiäten“ ab.

Wie immer wünsche ich Ihnen, dass Sie viel Informatives, Neues, Bemerkenswertes und Spaßiges beim Lesen entdecken!

Mit den allerbesten Wünschen für das neue Jahr

Ihre

Birgit Jähmig

Ernährung

01-02 | 13

Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte

IM FOKUS

TITELTHEMEN

Karolin Höhl · Dr. Lisa Hahn

Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl?

Eine empirische Untersuchung

2

Glosse: Deutschland sucht den guten Geschmack

Dr. Silke Wartenberg

Vanille: Geschmack für Millionen

Gewinnung, Verarbeitung, Kennzeichnung

9

10

Dr. Uwe Geier

Möhren und Geschmack: Auf die Sorte kommt es an

14

EXTRA

Der ewige Gärtner

Ein Interview mit Professor Claus Leitzmann zu seinem 80. Geburtstag

18

HINTERGRUND & WISSEN

Lebensmittelrecht

22

Wissenschaft & Praxis

25

Neues aus der Forschung

30

SCHULE

Schulverpflegung

Die Schulmensa als Kreuzungspunkt im System Schule

34

Methodik & Didaktik

Systemische Ansätze in Schule und Beratung

38

BERATUNG

Esskultur

Am Polarkreis zwischen Natur und Hightech: Finnland

42

Trendscout Lebensmittel

Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte

46

Trenddiäten

Diätlos glücklich

50

Kommentar: Und der Körper hat doch recht.

Warum wir diätia brauchen und keine Diät

56

Diätetik: Theorie & Praxis

Dysphagie

60

BÜCHER & MEDIEN

69

AKTUELL

72