

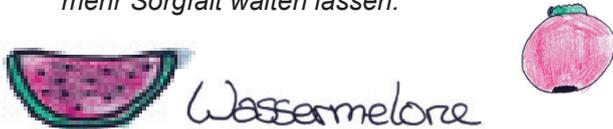
24 Besondere Erfindung



Esskastanien: Igitt!

Berndt S, Thielert G: Maronen – das braune Gold? *Lebensmittelchemie* 2010; 64: 3-4

Das Angebot an Maroni im Einzelhandel und auf Wochenmärkten wurde von der baden-württembergischen Lebensmittelüberwachung untersucht. 80 Prozent der Proben waren verdorben, also verworfen oder verschimmelt. Besonders negativ fiel Ware aus Frankreich auf. „Vor allem im Einzel- und Fachhandel“, so die Autoren, „bei dem die Maronen als lose Ware angeboten werden, besteht großer Nachholbedarf hinsichtlich Produktkenntnis und den Erfordernissen des Verbraucherschutzes. Insbesondere Märkte, die werbewirksam ihre Kompetenz für Lebensmittel und Früchte hervorheben, müssen im Umgang mit den Maronen nachbessern und mehr Sorgfalt walten lassen.“



Wassermelone

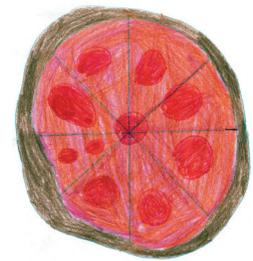
Fettarme Kost: Quatsch!

Anon: *Fettmodifizierte Diät zur kardiovaskulären Prävention – was ist belegt?* *arznei-telegramm* 2010; 2: 19-23

Das *arznei-telegramm* hat in seiner Februarausgabe den Wert einer fettbewussten Ernährung zur „kardiovaskulären Prävention“ also zur Vorbeugung vor Herzinfarkt wie üblich detailliert geprüft. Ergebnis: „Ein lebensverlängernder Effekt ist nicht belegt. Eine fettarme Diät hat nach den Daten der großen WHI-Studie weder auf koronare Komplikationen noch auf die Sterblichkeit einen Effekt. ... Langzeitinterventionsstudien zu fischreicher Ernährung bzw. Fischölkapseln kommen zu widersprüchlichen Ergebnissen. Die Gründe dafür sind unklar. ... Zur ‚Mittelmeerdiet‘ finden wir neben einer unter Betrugsverdacht stehenden indischen Arbeit nur eine weitere Studie, deren Aussagekraft jedoch ebenfalls zweifelhaft erscheint. ... Unseres Erachtens reicht die Evidenz derzeit nicht aus, um eine Empfehlung zur kardiovaskulären Prävention mittels fettarmer oder fettmodifizierter Diät zu begründen.“

Die besondere Erfindung:

Der menügesteuerte Kochdrucker



Im *Eulenspiegel* 2-3/2008 zum Thema Nanotechnologie hatten wir die Vision vorgestellt, Gebrauchsgegenstände in einem 3-D-Drucker, einem sogenannten Fabber herzustellen. Diese Idee wurde nun für Verköstigungszwecke weitergesponnen: Studenten des Massachusetts Institute of Technology haben einen Fabber namens Cornucopia entworfen. (Der Name leitet sich vom lateinischen Füllhorn - *Cornu copiae* - ab, dem Schlaraffenland der Antike.)

Statt Toner oder Kunststoffpartikeln enthält der Küchenfabber Lebensmittelzutaten. Sie werden im Druckkopf gemischt und Lage für Lage „ausgedruckt“. Die Anlage kann heizen oder kühlen, je nachdem ob es Suppe oder ein gemischtes Eis geben soll. Geht eine der Zutaten zur Neige, unterbreitet die Software alternative Rezeptvorschläge, je nach Restbestand in den „Füllhörnern“ – sofern nicht per Internet bei niedrigem Füllstand automatisch nachbestellt wurde. Die Idee stammt wohl nicht zufällig von Studenten: Denn das Mensa-Essen weckt schnell Träume von einer Cornucopia, bei der man sich seine Lieblingspizza an einem menügesteuerten Display zusammenbasteln kann.

(<http://fluid.media.mit.edu/projects.php?action=details&id=79>)

Der ernährungsbewusste User kann nach Belieben den Kaloriengehalt wählen, Low-Carb-Gerichte abfordern oder Fettreduziertes basteln lassen. Für Vegetarier wird das Schnitzel aus Sojapulver aufgebaut und mit Soße bespritzt, damit dem Auge die schweinefreie Schweinerei verborgen bleibt. Dank des Füllhorns brechen auch für Ernährungsberater rosige Zeiten an. Vorbei ist das mühsame Erlernen von Ernährungswissen oder gar das Beantworten peinlicher Fragen. Bei neuen Empfehlungen genügt ein simples Update und schon passt sich das Menü den aktuellen Parolen an.

Der Fabber warnt seine Kunden natürlich auch vor ungesunden Wünschen und meldet bei Normabweichern in Sachen Cholesterin, BMI oder sonstwas verdächtige Bestellungen entweder per Pfeifton den anderen Gästen oder petzt die Vergehen per SMS gleich dem Hausarzt und der Krankenkasse.

Doch Obacht! Ein kleiner Softwarefehler genügt, und ruckzuck quellen eigenartige Kreationen aus dem Essens-Replikator, die sich in punkto Geschmack und Geruch in nichts von denen heutiger Food-Designer unterscheiden.