
Barbara Fegebank

Geschmack der Zukunft – Moden und Trends in der Ernährung

„Geschmack der Zukunft“ war im Wintersemester 2017/2018 das Thema einer Vortragsreihe der Evangelischen Studentengemeinde Dresden. Der vorliegende Beitrag resultiert aus einem der Vorträge mit dem Titel: „Moden und Trends in der Ernährung“, wobei neben ausgewählten Moden und Trends auch ihre Einbettung in Gesamtzusammenhänge der Ernährung aufgezeigt wird.

Schlüsselwörter: Ernährungsmoden, Ernährungstrends, Geschmack, Kulturelle Dimension

1 Einführung

In der *Ernährung*, um deren *Moden und Trends* und damit deren *Zukunft* es hier gehen soll, gilt *Geschmack als Sinneswahrnehmung* beim Essen und Trinken. Es geht um die sog. *gustatorischen Wahrnehmungen*, die beim erwachsenen Menschen durch Sinneszellen des Geschmacksorgans in der Zungen- und Rachenschleimhaut erfolgen und fünf (oder sechs) Grundqualitäten vermitteln: süß, sauer, bitter, salzig sind weithin bekannt. Seltener wird von *umami* gesprochen. *Umami* schmecken all jene Nahrungsmittel, in denen ungebundene Glutaminsäure enthalten ist. Bestimmte Bestandteile dieser Aminosäure – die sogenannten Glutamate – verstärken auf natürliche Weise den Eigengeschmack eines Lebensmittels und verleihen ihm einen vollmundigen, intensiven Geschmack. Vor allem wird Natriumglutamat eingesetzt, das als künstlicher Geschmacksverstärker – biotechnisch hergestellt, z. T. auch gentechnisch verändert – in Fertiggerichten verbreitet ist. Glutamate gelten zwar als gesundheitlich unbedenklich, sind in ihrer Herstellung und Verarbeitung jedoch als nicht umweltverträglich einzustufen und verfälschen das „Natürliche“. Am 8. Januar 2017 hieß es dann auf *kurier.at*: „Die Geschmacksrichtung Umami war gestern, jetzt kommt *Swavory!* Hinter diesem neuen Geschmack, der in den USA gerade für Furore sorgt, versteckt sich die Mischung aus süß (sweet) und pikant (savory). Das ergibt zum Beispiel für Joghurt ganz neue Perspektiven, denn es muss nicht immer Obst in den Joghurtbecher. Karotten-, Rote Rüben- oder Kürbisjoghurt sorgen für überraschende Swavory-Aromen. Der Trend spiegelt den Wunsch nach Abwechslung und Neuem im Food-Sektor wider“ [<https://kurier.at/genuss/das-sind-die-15-wichtigsten-food-trends-2017/239.783.095>].¹