



Sprung in die dritte Dimension

Das Bild eines Kängurus, das frei im Raum zu schweben scheint, haben Mitarbeiter der Australian National University in Canberra geschaffen. Um das Hologramm entstehen zu lassen, manipulierten die Physiker Lichtwellen mit einem neuartigen Material. Es besteht aus Siliziumsälchen, ein 500stel so dünn wie ein Menschenhaar.

Kommentar

Was dem Essen fehlt

Die industrielle Nahrungsmittelproduktion begünstigt Fälscher und Betrüger.

Sonnenblumenöl und Chlorophyll werden zusammengemischt und als Olivenöl verkauft; unter der Panade des Seezungenfilets steckt in Wahrheit Pangasius; das Rindfleisch im Fertiggericht stammt teils vom Pferd – der Betrug mit gefälschten Lebensmitteln bringt Kriminellen riesige Gewinne und gefährdet die Gesundheit, etwa wenn mit Erdnussmehl gestrecktes Currypulver einen allergischen Schock auslöst. Auf der Grünen Woche in Berlin zeigen Mitarbeiter des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit mit einer Fälscherwerkstatt, welche Risiken die Betrügereien mit sich bringen.

Doch durch unsere modernen Ernährungsformen begünstigen wir die gefährliche Panscherei. Auf der ganzen Welt sind traditionelle Speisen auf dem Rückzug. Stattdessen verzehren immer mehr Menschen industriell hergestellte Produkte, die in Nahrungsfabriken zusammengefügt werden. Am Ende der Herstellungsprozesse kommen Erzeugnisse heraus, die oft-

mals mit irreführenden Versprechen beworben werden. Ist es nicht auch eine Form von Betrug, wenn der Konsument nur im Kleingedruckten erkennen kann, dass angeblich gesunde Müslis zu einem Großteil aus Fett und Zucker bestehen?

Ein Rezept dagegen wäre die Rückbesinnung auf Dinge, die auch die Großmutter als Lebensmittel erkannt hätte. Doch selbst das reicht nicht immer, um sich gut zu ernähren, wie das Beispiel der Tomate zeigt. In der neuesten Ausgabe des Magazins „Science“ beschreiben Forscher, was die Zucht mit ihr angestellt hat. Moderne Sorten lassen sich prima transportieren und verarbeiten – aber die für den Geschmack wichtigen Inhaltsstoffe haben sie weitgehend verloren. Nachdem sie herausgefunden haben, was der Tomate fehlt, wollen die Forscher sie nun wieder aromatisch machen. Einfacher wäre es, von vornherein auf ursprüngliche Obst- und Gemüsesorten zu setzen, auch das würde gegen verfälschte Lebensmittel helfen. Jörg Blech