

Inhalt

1. Diskrete Weltmacht: Die Geschmacksindustrie

11

*Über einen erstaunlich bescheidenen Konzern in New York /
Wozu Bäcker einen Geheimdienst brauchen / Sinnestäuschung
von früh bis spät, von Müsli bis Spinat / Jeden Tag ein Pfund Essen
mit Geschmack aus der Retorte / Wie man aus sieben Gramm
Huhn eine leckere Suppe zaubert*

2. Übler Geruch: Die Emanzipation des Geschmacks von der Natur

33

*Vom Segen der Natur: Über das Kunststück, australischen
Sägespänen das »natürliche« Aroma von Erdbeeren zu entlocken /
Toll: Ein vegetarisches Aroma »Typ Rinderbraten« /
Die Kollateralschäden der Geschmacksproduktion /
Ein Patent, um Früchte vorzutäuschen*

3. Genial ausbalanciert: Über die Evolution des Geschmacks

49

*Das Dessert zum Schluss oder der komplizierte Weg zur
Ordnung der Speisen / Ein Mann namens Maggi und die
Segnungen der Chemie / Aller Anfang war Brei / Die Erfindung
des Genusses und weshalb wir heute vor allem eine härtere Dosis
brauchen / Wo stand die Wiege der Nudel?*

4. Der Schock-O-Riegel: Versteckte Risiken für die Gesundheit

67

*Weshalb für manche Menschen eine »Lila Pause« lebensgefährlich
sein kann. Woran Sarah Redding, 17, so plötzlich gestorben ist /
Der Doktor als Detektiv / Schwerer Hirnschaden –
und das nach einem Eis / Bizarre Ideen: Schmutz-Impfung
für kleine Kinder*

5. Wie die Geier: Der Kampf um die Kleinen

85

*Das Geheimnis des grünen Büschels: Kreuzberger Türkenkinder
kennen ihre Kräuter / Erste Stunde Mathe, zweite Stunde
Capri-Sonne: Konzerne im Klassenzimmer /
Lieber nicht so gesund: mehr Horrorwerbung für Kinder /
Mütter auf den Barrikaden: Bekämpft das Nestlé-Monster!*

6. Schwer ins Hirn: Der Siegeszug des Süßen und seine Folgen

106

*Was hat Zucker in der Wurst zu suchen? /
Weshalb Light-Limos bei Maskuren schwer zu empfehlen sind /
Zuckerkrank durch Süßstoff – wie geht das denn? /
Gefährliche Cola: 180 000 Tote jährlich
durch Softdrinks*

**7. Rauch im Eimer:
Die schleichende Legalisierung verbotener
Metzgermethoden**

123

*Warum das Würstchen unter die Dusche darf /
Weshalb Rauch neuerdings flüssig ist und wie das Etikett
immer schön sauber bleibt / Gesund ist das auch nicht /
Wo steckt der Rauch? McDonald's hüllt sich in Schweigen /
Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat keins*

**8. Dicker Hund:
Wohlgeschmack als Masthilfsmittel**

142

*Warum Katzen Whiskas wollen / Wie schmeckt eigentlich
Aroma Typ Maus? / Arme Schweine: Auch sie kriegen statt
Erdbeeren bloß Aroma / Kraftfutter für Kühe, jetzt parfümiert
mit Geschmack Typ »Kräuterwiese« / Gemeinsam krank:
Weshalb Mensch und Haustier sich zivilisatorisch angleichen*

**9. Verderbtheit und Gier:
Das Kennzeichnungsrecht**

161

*Seltsame Gesetze: Verbrauchertäuschung verboten,
Geschmacksfälschung erlaubt / Wegen Weinpanschens enthauptet:
Das ging nun wirklich zu weit / Alles voll natürlich –
auch das Aroma von genmanipulierten Mikroben /
Toll: Sägespäne fürs Erdbeeraroma gelten jetzt als Lebensmittel*

10. Doppelblindversuche:

Die neue Ohnmacht staatlicher Kontrolleure

181

*Warum ein Beamter während der Arbeitszeit einen Schnaps
brennen musste / Einer von der Regierung und einer von Red Bull:
Die Lobby sitzt mit am Tisch / Wenn die Weltregierung in
Sachen Lebensmittel tagt, hat die Demokratie Pause /
Fallstudie Aroma: Wie der Betrug legalisiert wurde*

11. Die Suppe lügt:

Der Betrug am Körper und die Folgen

201

*Über die Botschaft des Bratens an Hirn und Bauch /
Das Essen als Fetisch / Fehllalarm im Verdauungstrakt:
Weshalb der Geschmack eigentlich eine wichtige Aufgabe hat /
Warum die industriellen Aromen heimliche Dickmacher sind /
Mangelernährung trotz Übergewicht: Wie geht das denn?*

12. Mit dem Holzhammer:

Der Kampf der Giganten im Food-Business

220

*Lebensmittelgeschäfte mit krimineller Note:
Weshalb das amerikanische FBI einmal einen Agenten ins
Aroma-Milieu einschleuste / Die rabiaten Methoden der
Supermarktkonzerne / Das Brot der Zukunft: Die Chemie hält
die Trümpfe / Gesundheitsnahrung aus dem Bakterienzoo*

**13. Neben der Spur:
Über die stetige Verstärkung des Geschmacks**

241

*Ab ins Meer, den Ausschlag kühlen / Der Geschmacksverstärker,
der keiner ist: Auch Hefeextrakt findet seine Opfer /
Woher kommt plötzlich die feine Brathähnchen-Note? /
Ein Pfund Glutamat am Tag: Das umstrittene Pulver hat
verdächtig viele Freunde / Würze auf eigene Gefahr*

**14. Müll mit Maske:
Aus Abfall werden Lebensmittel**

260

*Die Metamorphose der Meeresbewohner: Wie sich ein
Leuchtkrebs in ein Frankfurter Würstchen verwandeln kann /
Wie aus Klärschlamm Gulasch wird / Die Hohe Schule der
Abfallverwertung: Mikroben sorgen für Aroma /
Innovative Resteküche: Aus Abwasser wird Vanillegeschmack*

**15. Lieber lecker:
Die Zukunft des Geschmacks**

282

*Schwuppdwupp, und Zuckersirup schmeckt wie klares Wasser /
Die 5-Minuten-Halluzination: Nestlé und die Manipulation
des Geschmacks im Gehirn / Die Wiederkehr der Wochenmärkte /
Ein Hauch von Rebellion umweht den Herd /
Der Geschmack von echtem Leben*

Literatur

307

Register

316