

PICKUP¹²

DAS JUGENDMAGAZIN DER SCHWEIZER LANDWIRTSCHAFT

**Chips,
Energy Milk und Erdbeeren**

Seite 8

Superschmecker

Seite 4

In 8 Tagen um die Welt

Seite 12

Geschmack_{sache}

Jedem sein Geschmack!

Auch wenn die Zitrone meine Geschmacksknospen strapaziert, sauge ich manchmal einen Schnitz aus gegen den Durst. Auch wenn manches Gericht für mich ungewohnt ist, probiere ich es: Sein Geschmack nimmt mich wunder. Ich will wissen, ob ich es mag oder nicht. Ich will auch einmal etwas anderes kennen lernen.



Genau das schlägt dir dieses Pick up vor: Anderes kennen zu lernen. Dazu serviert dir das Heft einige Gedanken über unsere Essgewohnheiten. Diese interessieren übrigens die Lebensmittelproduzenten sehr (sie müssen Produkte auf den Markt bringen, die den Konsumenten schmecken), und die Lebensmittelverarbeiter noch viel mehr (ein neues Produkt auf den Markt bringen kostet viel und muss viel einbringen).

Wie entsteht dein Geschmack? Kannst du ihn wirklich verändern? Was sagt das, was du isst, über dich aus? Diesen und anderen Fragen begegnest du in diesem Pick up – ohne vorgekaute Antworten, aber mit Anstössen zum selber Weiterdenken.

Pick dir also das eine oder andere aus unserem Geschmackssache-Angebot. Damit bist du voll im Trend: Denn noch nie hat man sich so stark wie heute mit dem Geschmack von Lebensmitteln auseinandergesetzt, als Reaktion auf den weltweit gleichförmig gewordenen Fast food-Geschmack. Manche Leute reagieren darauf, indem sie für ihre Feinschmecker-Teller nur noch Produkte kaufen, deren Herkunft sie genau kennen. Andere starten grosse Aktionen wie die «Semaine du goût» (Seite 14), um uns wieder auf den guten Geschmack zu bringen. Wieder andere stellen sich keine Fragen und finden: Hauptsache, ich bekomme etwas zwischen die Zähne...

Und du? – Geschmack ... was ist das für dich?

2

Impressum

Pick up

Pick up Magazin richtet sich an 13- bis 16-jährige Schülerinnen und Schüler. Pick up Unterricht bietet auf www.lid.ch Unterrichtsideen zu den Magazin-Themen für die Sekundarstufe I in der Schweiz. Pick up Info ist das Übersichtsblatt zu jeder Nummer.

Erscheinung

Pick up erscheint zweimal im Jahr in deutscher und französischer Sprache. Heft 13: Frühjahr 2004.

Herausgeber

AMS Agro-Marketing Suisse Bern, Verein zur Förderung des Absatzes von schweizerischen Landwirtschaftsprodukten.

Redaktion

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Jürg Rindlbacher, in Zusammenarbeit mit der Agence d'Information agricole romande (AGIR)

Texte:

Matthias Diener, Luzern

Grafik:

Markus Wilhelm, Zürich

Titelfoto:

Atelier Bruckert/Wüthrich, Olten

Litho:

Thomas Ledergerber, Olten

Druck:

Läderach Repro, Hindelbank

Papier:

Fischer Druck AG, Münsingen

Bezug

Für Lehrpersonen sowie Schülerinnen und Schüler kostenlos bei: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon: 031 359 59 77, Fax: 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch, www.lid.ch

Geschmacks- ver(w)irrung

Inhalt

Superschmecker

Geschmacksstest. Bist du im Schmecken super, normal oder schwach? Zehn Fragen zum Ankreuzen. Dann kennst du dich besser und weisst mehr über den Geschmack.

Musik, Mode, Menü

Geschmacksfragen. Welches ist deine Musik? Wie ziehst du dich am liebsten an? Was isst und trinkst du gern? Acht Porträts aus der dritten Sek b in Flawil SG.

Chips, Energy Milk und Erdbeeren

Geschmacksfabrikanten. Sie haben deinen Geschmack im Visier und wollen ihn treffen. Dazu tun sie alles. Was ist alles?

In 8 Tagen um die Welt

Geschmackstour. Hier gehts um den Geschmack der grossen, weiten Welt. Und darum, wie du selbst auf die Reise gehen und zum Thema Geschmack recherchieren kannst.

Mixed up

Geschmacksachen. Warum Ratten Biorüebli lieben, Kühe gerne Salz lecken und andere Geschmacksgeschichten. Semaine du goût und Reisetipps. Drei Mal Lösungen. Moritz.

Bitter & umami

Geschmackskrimi. Drinks, Steaks und Musik der Chicken Legs. Kommissar M.ACKER löst seinen zweiten Fall.

4

6

8

12

14

16

3

Bei diesem Pick up mitgewirkt haben: Corinne (hier beim Abschmecken) und Beat (beisst auf dem Titelbild ins Saure), sowie ihre Klassenkameradinnen und -kameraden vom Oberstufenzentrum Flawil (Seiten 6, 7 und 11).

Ist umami eine Erfindung von Pick up, der Kühlschrank ein Geschmackskiller und die Nase die bessere Zunge? Teste mit 10 Fragen, ob du mit deinem Wissen und auch praktisch ein Superschmecker, eine Normalschmeckerin oder ein Nichtschmecker bist! Und erfahre dabei Neues über den Geschmack und wie er funktioniert.

Superschmecker

Und so geht es. Kreuze bei allen zehn Fragen jene Antwort an, die für dich am besten stimmt. Setze am Schluss die Lösungsbuchstaben der angekreuzten Antworten von 1 bis 10 zu einem Wort zusammen. Dein Lösungswort gibt dir auf Seite 15 Auskunft, welcher Schmecker-typ du bist.

1) Warum lässt sich über Geschmack nicht streiten?

- Weil zum Teil in meinen Genen steht, was ich schmecke. Zum Beispiel lösen gewisse Bitterstoffe bei den einen fast Erbrechen aus, während andere sie überhaupt nicht wahrnehmen. **H**
- Eigentlich hätte von Geburt auf jeder den gleichen Geschmack. Geschmacksunterschiede sind nur eine Frage der Gewohnheit. **S**
- Das ist doch eh egal. Hauptsache: Es ist schnell gekocht und schnell gegessen, damit ich mehr Zeit für Computergames habe. **B**

2) Wie anpassungsfähig ist unser Geschmack?

- Unser Geschmack kann sich nicht anpassen. Wenn ich etwas nicht gern habe, habe ich es mein Leben lang nicht gern. **A**
- Unser Geschmack kann sich anpassen: Wenn ich mehrmals etwas esse, was mir nicht besonders schmeckt, mag ich es mit der Zeit. **O**
- Ich passe die Lebensmittel an, bis sie mir schmecken: z. B. viel Zucker auf den Rhabarberkuchen. **I**

3) Weshalb schmecken alle Speisen fad, wenn ich Schnupfen habe?

- Ich habe das noch nie gemerkt. Mir schmeckt das Essen immer gleich fad. **T**
- Weil ich wegen der Erkältung nicht so hungrig bin. Und wenn ich nicht hungrig bin, schmecken die Speisen fade. **L**
- Weil ich bei Schnupfen nicht durch die Nase atmen kann. Mit der Nase kann ich über hundert Geruchsqualitäten wahrnehmen, und diese verbinden sich im Gehirn mit dem Geschmackssinn. **N**

4) Wo befinden sich die Sinneszellen fürs Schmecken?


- Ist doch logisch: Ich schmecke auf der ganzen Zunge, wie süs eine Schokolade ist. Die Schmeckzellen sind also über die ganze Zunge verteilt. **T**
- In der Mitte der Zunge fehlen die Sinneszellen fürs Schmecken. Ich spüre deshalb nur dann, wie süs eine Schokolade ist, wenn sie im Mund zergeht und langsam den Rändern und der Spitze der Zunge zufließt. **I**

Testauswertung

Mit dem Schmecken ist es wie mit jeder anderen körperlichen Leistung: Nicht jeder Mensch meistert sie gleich gut!


Bist du Superschmecker/-in?

Superschmeckerinnen können geschmackliche Unterschiede perfekt unterscheiden. Dazu ist viel Training nötig, aber auch etwas Glück, dass die Gene mitspielen. Superschmecker haben doppelt so viele Geschmacksknospen wie Normalschmecker.

-  Ist es wahr, dass du ein Superschmecker bist? Gar nicht geschummelt? OK – Pick up glaubt dir. Du hast sie vielleicht wirklich, die Voraussetzungen zum Superschmecker oder zur Superschmeckerin. Gratulation!


Bist du Normalschmecker/-in?

Die meisten Menschen sind Normalschmecker. Sie besitzen auf 1 cm² Zunge rund 200 Geschmacksknospen und trainieren ihren Geschmackssinn nicht besonders.

-  Ja, du bist ein Normalo. Du weist zwar einiges zum Geschmack und zum Schmecken, aber noch hast du einige Lücken. Bring dich mit Pick up auf den neusten Stand und trainiere mal wieder deine Geschmacksnerven! Denn nur mit Energy-Drinks und BicMac's bleibst du stehen.

Bist du Nichtschmecker/-in?

Nichtschmeckern bereitet es Mühe, die einfachsten geschmacklichen Unterschiede zu erkennen. Sie haben nur halb so viele Geschmacksknospen wie Normalschmecker.

-  Du musst den Tatsachen in die Augen schauen. In Sachen Geschmack bist du eine Niete. Nur Training hilft. Bleib dran. Pick up lesen und den Geschmack von möglichst verschiedenen Gewürzen, Früchten, Fleisch- und Milchprodukten testen, dann wirst du den Aufstieg zum Normalschmecker sicher schaffen.

- Das steht ja in jedem Schulbuch: Die Sinneszellen fürs Schmecken finden sich in klar abgegrenzten Bereichen am Rand der Zunge. Schokolade schmecke ich nur mit der Zungenspitze, Bitterstoffe nur am Zungenrund. **Z**

5) Wie viele Geschmacksqualitäten kann der Mensch unterscheiden?

- Es soll vier Geschmacksqualitäten geben. Das habe ich irgendwann einmal gehört, aber ich weiss nicht, ob ich sie unterscheiden kann. **E**
- Es gibt vier Geschmacksqualitäten: süs, sauer, bitter, salzig. Ich kann alle unterscheiden. **H**
- Es gibt mindestens sechs Geschmacksqualitäten: süs, sauer, bitter, salzig, fettig, umami. Ich kann sie einigermaßen unterscheiden. **G**

6) Den meisten Menschen widerstreben bittere Lebensmittel wie Chicorée (= Brüsseler Salat). Wie reagierst du auf ein bitteres Lebensmittel?

- Ich werde vorsichtig, denn Pflanzen bilden als Schutz vor dem Gefressenwerden giftige Stoffe, die oft bitter sind. **K**

- Ich weiss nicht, wie Chicorée schmeckt. Und überhaupt: Das geht mich nichts an, da ich ohnehin nur Hamburger esse. **R**

- Wenn man etwas Zucker und Zitronensaft auf bittere Lebensmittel träufelt, verlieren sie den bitteren Geschmack und werden geniessbar. **E**

7) Wie schmeckt die Geschmacksqualität «umami»?

- Umami schmeckt nach nichts. Das ist nur so eine üble Erfindung von Pick up. **W**
- Umami schmeckt gut. Umami ist eine Geschmacksnote, die von Natur aus in eiweissreicher Nahrung wie Milch, Käse, Fleisch und Sojabohnen vorkommt. Glutamat ist der wesentliche Geschmacks-träger von umami. **U**
- Umami schmeckt etwas speziell, aber nicht schlecht. Das Gewürz Glutamat, das vor allem im chinesischen Essen vorkommt, bewirkt dass eine Speise umami schmeckt. Sie schmeckt dann gleichzeitig süs, sauer und salzig. **R**

8) Es ist einfach unfair: Alles was gut schmeckt, ist ungesund, zum Beispiel Süsfette Schokoriegel oder fettsalzige Pommes. – Ist das wahr?

- Ja so ist es. Süs, Fettiges und Salziges ist Gift für unseren Körper. Keine Schokolade, keine Butter, kein Fleisch – dann bleibe ich gesund. **I**
- Nein, keine Angst, ich darf ruhig meinem Bedürfnis nach süs, salzigen und fetten Speisen nachgeben. Mein Körper sagt mir schon, was er braucht. **U**
- Ja und nein, auf die Menge kommt es an. Für unsere Urhahnen war es noch die wichtigste Lebensaufgabe, genügend kalorienreiche Nahrung zu beschaffen. Der Geschmack von süs und fett leitete sie dabei. Deshalb weckt süs und fettes Essen heute noch Lustempfinden in unserem Hirn. **CH**

9) Frische Erdbeeren aus dem Kühlschrank sollen eher sauer als süs schmecken. Stimmt das?

- Ja, je kälter Esswaren sind, desto weniger kann unsere Zunge die Geschmacksnote süs erkennen, sauer jedoch schon. Ich nehme

- deshalb die Erdbeeren immer einige Stunden vor dem Genuss aus dem Kühlschrank. **E**
- Solche Fragen interessieren mich nicht. Ich esse die Erdbeeren eh nur mit viel Zucker. **R**
- Nein, Geschmackempfindung hat nichts mit der Temperatur zu tun. Der Reifegrad der Erdbeeren allein entscheidet, ob sie süs oder sauer sind. Ich lasse darum die Erdbeeren noch etwas im Kühlschrank reifen, bevor ich sie esse. **N**

10) Non-Smoker are better taster. Als Nichtraucherin oder Nichtraucher schmecke ich mehr. Ist das richtig?

- Stimmt genau! Weil ich jung bin und nicht rauche, schmecke ich besser als Raucherinnen und Raucher. **N**
- Stimmt nicht. Nur das Alter ist entscheidend. Weil ich jung bin, schmecke ich mehr als meine Grossmutter. **G**
- Keine Ahnung! Ich weiss nicht, was ein Nichtraucher oder eine Nichtraucherin ist. **Z**



Sara

- Reggae, Ragga, Dancehall
- Gentleman und Patrice
- Jeans, naturfarben, einfach
- Pizza
- Mineralwasser mit Kohlensäure



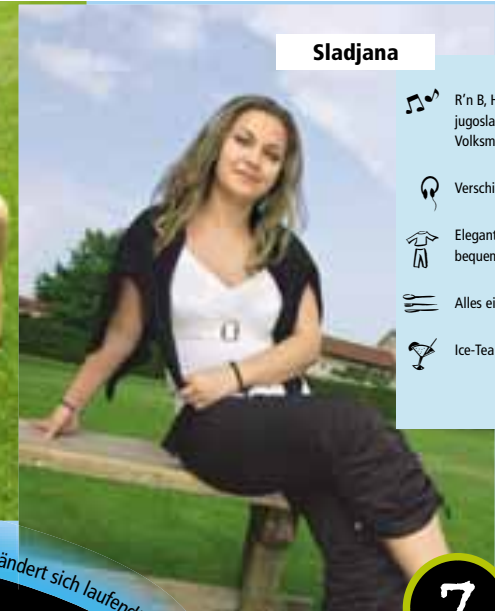
Beat

- Pop, Rock
- Normal Generation und Dimanche-soir
- Weite Hosen und lockere, weite T-shirts. – Die Kleider dürfen nicht zu teuer sein.
- Poulet und Reis oder Hörnli
- Rivella



Sohra

- Reggae
- Merci von Alpha Blondy
- Für mich müssen Kleider einfach bequem sein. Wenn Hosen, dann trage ich am liebsten Jeans.
- Gemüserisotto
- Rivella rot



Sladjana

- R'n B, Hip Hop, jugoslawische Volksmusik
- Verschiedenes
- Elegant, sportlich, bequem
- Alles ein bisschen
- Ice-Tea

Dein Geschmack wird von der Werbung manipuliert? Dein Geschmack ist eine Frage des Geldes? Dein Geschmack zeigt, wer du bist? Dein Geschmack verändert sich laufend? Dein Geschmack entsteht in dir allein? Dein Geschmack wird von deiner Familie beeinflusst? Dein Geschmack ist von deiner Familie beeinflusst? Dein Geschmack wird von deinen Freunden und Kollegen bestimmt? Dein Geschmack ist vom Lebensort abhängig?

Musik ♦ Mode ♦ Menü

Was ist dein Geschmack beim Musikhören und welches dein Favoritenstück ?

In welchen Kleidern fühlst du dich im Ausgang wohl?

Was ist dein Lieblingsessen und dein Lieblingsgetränk ?

6



Anula

- R'n B, auch Hip Hop, Trance und Techno
- Debütalbum von Ashanti
- Elegant im Ausgang, sonst sportlich; die Kleider müssen zu mir passen und bequem sein.
- Riz Casimir
- Orangensaft



Corinne

- Rock, Blues
- Verschiedenes
- Individuell, elegant, schön, bequem
- Ratatouille mit Reis
- Mineralwasser mit Kohlensäure



Sämi

- Rap und Hip Hop
- Genesis von Main Concept
- Ich schaue nicht auf Mode und ziehe an, was mir gefällt.
- Teigwaren mit Tomatensauce
- Sprite



Samuel

- Trance, Rock, Hip Hop, Punk
- Kemp von Millencolin
- T-Shirt, Jeans, kurze Hose, Pullover, Hemd
- Nudelgerichte, Spaghetti
- Rivella grün

7

Pommes Chips, Energy Milk und Schweizer Erdbeeren. Die Produzenten tun alles, um deinen Geschmack zu treffen – oder dich auf den Geschmack zu bringen. Dreimal ein Blick in die Küche der Geschmackskünstler.

«Es muss richtig kracken»

sagt Roger Harlacher,
Direktor bei der Zweifel
Pommes Chips AG

Aufgepeppt

Die Chips-Fabrikanten wählen Kartoffeln mit dem richtigen Stärkegehalt, schneiden sie und backen sie golden, würzen sie fein – und werben sie zum Partyliebbling hoch. Pommes Chips sind vor allem ein Lifestyle-Produkt, weniger ein Nahrungsmittel. Zielpublikum für die Chips der Marke Zweifel sind die 14- bis 29-Jährigen; siehe www.zweifel.ch.

«Die Dicke der Chips muss stimmen, auch das Salz und die Gewürze», sagt Roger Harlacher, Direktor Sparte Detailhandel der Zweifel Pommes Chips AG in Zürich. Bei Pommes Chips kommen die Kunden also zuerst mit der Zunge auf den Geschmack.

Esserlebnis ermöglichen. Wichtig ist das «multisensorische Esserlebnis». Multisensorisch heisst: Mit vielen Sinnen. Dazu gehört die Bräunung der Chips und ihre Farbe: goldgelb die Nature Chips, rötlich die Paprika, hellgrün die Provençale Chips. Dann der Duft in der Nase und schliessliche das Knusperempfinden im Mund und mit den Ohren: Es muss richtig krachen und kracken!

Natürlichkeit betonen. Roger Harlacher: «Wir geben regelmässig Marktforschungen in Auftrag, um unsere wichtigsten Produkte zu überprüfen. So sind wir darauf gekommen, die Pommes Chips noch natürlicher zu machen: Seit zwei Jahren verwenden wir Sonnenblumenöl und Meersalz statt Erdnussöl und Kochsalz.»

Lebensgewohnheiten erfassen. «Wir von der Firma Zweifel brauchen die Marktforschung auch, um neue Lebens- und Ernährungsgewohnheiten der Konsumenten herauszufinden. So haben wir den Trend zum mediterranen Lebensgefühl aufgenommen» (mediterran heisst: auf Mittelmeerländer bezogen). «Im Sommer 2003 haben wir zwei neue Produkte auf den Markt gebracht: Pomodoro & Basilico und Oregano fino.»

Gefühle ansprechen. «Emotionen (= Gefühle, Gemütsbewegungen) und Lifestyle stehen im Zentrum und werden immer wichtiger», sagt Roger Harlacher. «Dies auch in der Kommunikation (die Verständigung untereinander). Bei der Autowerbung zum Beispiel geht es zu 99 % um Lifestyle und nur zu 1 % um die Leistung der Autos. Die Werbung ist eminent wichtig. Wir werben im Fernsehen und im Kino, wo sich Emotionen sehr gut transportieren lassen.»

Auf die Qualität achten. Zweifel Pommes Chips gibt es schon seit vierzig Jahren. «Die Rohstoffe sind kein Problem. Wir verarbeiten spezielle Kartoffelsorten wie Hermes, Saturna und Lady Rosetta. Sie eignen sich mit ihrem hohen Gehalt an Stärke besonders gut zum Backen. Bei der Verarbeitung achten wir auf Natürlichkeit und eine Top-Qualität. So dass der Konsument sagt: Wann Chips, dann diese Chips.»

1853 erfunden

Es geschah vor 150 Jahren in einem Hotel in Saratoga Springs USA: Ein vornehmer Gast hatte Pommes Frites bestellt, liess sie aber mehrmals in die Küche zurückbringen – sie seien zu dick geschnitten. Der Koch wollte dem Quälgeist eine Lektion erteilen: Er schnitt die Kartoffeln in feinste Scheiben und frittierte sie so knusprig, dass man sie mit der Gabel nicht mehr aufspies konnte. Der Gast aber, statt sich zu beschweren, war begeistert. Und die Pommes Chips waren erfunden.

«Genuss ist das oberste Gebot»

sagt Erich Kienle, Marketingleiter der Emmi Schweiz AG

«Genuss ist das oberste Gebot. Was nicht gut schmeckt, setzt sich nicht durch», sagt Erich Kienle, Marketingchef der Emmi Schweiz AG in Luzern. Zucker ist ein wichtiger Geschmacksträger. Zuviel Zucker darf es nicht sein, sonst wird das Getränk als Dickmacher gemieden. Zuwenig darf es auch nicht sein, sonst schmeckt das Getränk nicht und wird nicht mehr gekauft.

Das Rezept finden. Bei der Energy Milk war zuerst die Idee, ein Milchlischgetränk zu entwickeln, das mehr ist als der bisherige Chocodrink. Im Labor entwickelten Mitarbeiter der Firma Emmi ein Rezept. Dabei kochten sie wie die Hausfrau die Milch und die Zutaten in der Pfanne. Leitende Leute aus der Produktion, dem Marketing und der Qualitätskontrolle degustierten das Getränk. Degustieren heisst: Kosten und auf Geruch und Geschmack prüfen.

Auf den Geschmack kommen. Die Emmi lässt wenig

Marktforschung über auswärtige Institute machen. Man verlässt sich auf das Gespür erfahrener Mitarbeiter. So wurde das Energy Milk-Rezept vierzig ausgewählten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Emmi zum Versuchen und Beurteilen gegeben. Anschliessend wurde die Energy Milk versuchsweise auf einer Pilotanlage mit 30 Litern und dann auf einer Grossanlage bis 2000 Liter hergestellt.

Trendy sein. Seit dem Start 1998 wird die Energy Milk nach dem gleichen Rezept hergestellt: Sie enthält teilentrahmte Milch, Traubenzucker und je eine Halbtagesdosis wichtiger Vitamine und Calcium. Ballaststoffe machen aus dem Milchdrink eine Zwischenmahlzeit – trendy Fastfood.

Den öffentlichen Auftritt gestalten. Nicht nur das Produkt, auch der Preis, die Werbung und die Verpackung sollen dem Geschmack der Kunden entsprechen. Das

Design (= Erscheinungsbild) entscheidet mit, ob ein Produkt während längerer Zeit gekauft wird.

Passende Verpackung wählen. Für die Energy Milk hat die Emmi zwei Packungen entworfen, eine klassische und eine Techno-Version. Die Techno-Version würde sich ideal für den Drink eignen, meint Erich Kienle heute noch. Doch die Jugendlichen bevorzugten beim Test die klassische Variante. Bei der Techno-Version, sagten sie, würden sie sich von der Industrie geködert fühlen.

Top oder Flop

8 von 10 neuen Milchprodukten sind ein Flop: Sie werden zuwenig gekauft und verschwinden wieder aus den Läden. Bei Emmi sind nur 3 von 10 Produkten ein Flop. Trotzdem hat der Erfolg der Energy Milk seine Entwickler überrascht. Heute sagt Erich Kienle: «Wie es den Ovodrink schon seit Jahrzehnten gibt, so sehe ich auch für die Energy Milk kein Ende».

Angereichert
Die Milchverarbeiter bringen neue Geschmacksnoten in die Milch und Zutaten, die Kraft geben. Trendy Name und Verpackung dazu, und die Milch gewinnt neue Liebhaber. DJ Bobo, der Werbeträger, trinkt keine Milch, Energy Milk hingegen gern. So scheint es vielen zu gehen: In-ner fünf Jahren wurden in der Schweiz 100 Millionen Packungen getrunken, drei Mal mehr als ursprünglich geplant.

Von der Natur her reifen Erdbeeren in der Schweiz von Mai bis Juli. Trotzdem können wir sie in den Läden von Februar bis Oktober kaufen. Importe und neue Anbaumethoden machen es möglich. Der Fortschritt hat aber seinen Preis: Der Geschmack der Beeren leidet.

Im Winter importieren. Von Februar bis April werden die Beeren in südlichen Ländern noch unreif gepflückt, damit sie den langen Transport in die Schweiz ohne Schaden überstehen. Bis sie im Laden sind, röten sie zwar noch etwas nach. Anders als Äpfel und Bananen werden Erdbeere-

ren aber nach dem Pflücken nicht mehr süsser. Sie bleiben geschmacklos. Manche helfen mit Zucker und einem Schnaps nach, damit die Beeren geniessbar werden.

Zucker und Säure vereinen. Der Geschmack der Erdbeeren wird vom Zucker/Säure Verhältnis und von der Festigkeit des Fruchtfleisches bestimmt. Es braucht beides, Zucker und Säure. «Nur süss allein dürfen Erdbeeren nicht sein», sagt Reto Neuweiler, verantwortlich-

lich für den Anbau und die Beratung im Beerenanbau an der Forschungsanstalt Wädenswil. «Sonst werden sie langweilig und kitschig, vor allem wenn sie auch zu weich sind.»

Das Originalaroma anbieten. Manche Beerenliebhaber und -liebhaberinnen warten auf die Schweizer Ernte, die erst im Mai richtig einsetzt. Allerdings gibt es die weichen, süssen, dunklen Erdbeeren mit dem intensiven Aroma meist nur noch im Direktverkauf bei Beerenpflanzern, auf Wochenmärkten oder in kleinen Läden zu kaufen.

Im Laden schön präsentieren. Der Grosshandel und die Grossverteiler wollen von den Beerenpflanzern hellrote, feste Erdbeeren beziehen. Diese lassen sich problemloser transportieren und sehen auch zwei bis drei Tage nach dem Pflücken im Laden noch schön aus.

Neue Sorten züchten. Der Geschmack der Erdbeeren ist bei jeder Sorte verschieden. Es gibt viele Sorten und immer neue werden gezüchtet, vor allem in Frankreich, Italien, Kalifornien, England, Holland. Bisher wurden vorwiegend Sorten ausgewählt, die den Ansprüchen des Handels genügen. Der Geschmack spielte eine untergeordnete Rolle. Seit kurzem wird vermehrt auch auf Geschmack gezüchtet, sagt Reto Neuweiler.

Weniger Menge produzieren. Auch die Anbautechnik beeinflusst den Geschmack. Erdbeeren von Pflanzen, die nur 300 Gramm tragen, sind schmackhafter als Pflanzen, die ein Kilogramm tragen. Für ein Kilo Beeren können die Blätter eben kaum genug Zucker produzieren.

Qualität kostet

Bisher hatten die Schweizer Erdbeeren den Ruf, dass sie besonders schmackhaft sind und dass es sich lohnt, auf sie zu warten. Jetzt werden in der Schweiz vermehrt auch zweijährige Kulturen angelegt. Im zweiten Jahr haben die Erdbeeren aber weniger Geschmack, besonders während Hitzeperioden wie im Juni 2003. «Wir müssen in der Schweiz unbedingt wieder mehr Gewicht auf die innere Qualität legen», sagt Reto Neuweiler. Das aber würde heissen: Weniger Beeren pro Fläche. Und damit höhere Preise.

«Es braucht beides, Zucker und Säure», sagt Reto Neuweiler, der Verantwortliche für Beerenanbau bei der Forschungsanstalt Wädenswil

Umgepolt

Die Beerenpflanzler müssen produzieren, was der Grosshandel will: Helle, feste Erdbeeren, die sich gut transportieren und lagern lassen. Der Geschmack ist weniger wichtig. So aber bleibt das ursprüngliche Aroma der Erdbeeren auf der Strecke – und gleichzeitig scheint sich der Geschmack der Kunden zu wandeln. Bei Geschmackstests zeigt sich: Junge Leute lieben helle, feste Erdbeeren statt der dunklen, weichen Sorten, wie sie früher normal waren.

Fotos: Thomas Ledinger

«Jede Erdbeersorte schmeckt anders»
sagen die Schüler und Schülerinnen der Klasse 3sb in Flawil, nachdem sie zehn neu gezüchtete Sorten degustiert haben.



Es duftet

Die neun Schülerinnen und Schüler der 3sb stehen vor zwanzig Schalen Erdbeeren. Ein erster Blick zeigt, dass Erdbeeren nicht gleich Erdbeeren sind: Prall und dunkelrot-glänzend die einen, gross und hellrot die andern, bescheiden klein und noch heller rot die nächsten.... Jede Sorte präsentiert sich anders.

chem Geschmackstyp von sehr sauer bis sehr süss teilt ihr die Sorte zu.»

Andächtige Stille

Schweigend gehen die Schüler von Schale zu Schale, von Sorte zu Sorte, nehmen eine Erdbeere, schauen sie genau an, nehmen kleine Bissen davon, spüren nach, beugen sich über ihr Beurteilungsblatt, unterstreichen, nehmen noch einen Bissen und noch einen. «Verkosten» nennt Reto Neuweiler das. Die Stille im Raum ist fast andächtig. Einmal ein Zwischenruf, halb verschluckt: «Jetzt han i es guets!» – Reden gilt nicht, degustiert wird allein und unbeeinflusst. Geschmack ist Privatsache.

man mehrmals im Lauf von zwei bis drei Jahren, um ein breit abgestütztes Urteil zu bekommen, welche Sorten bei den Konsumentinnen und Konsumenten am besten ankommen. «Eigentlich», verrät Reto Neuweiler, «gibt es ein untrügliches Urteil, welche Sorte den Leuten am besten schmeckt: Am Schluss jeder Degustation dürfen die Anwesenden die Erdbeeren fertig essen. Die Beerenorte, die zuerst weggegessen ist, ist die Favoritin.»

Jede Erdbeersorte hat ein eigenes, ausgeprägtes Aroma. Im Laden aber kauft man einfach Erdbeeren, da hat man keine Wahl, anders als bei Äpfeln, Birnen oder Orangen.

Zum Hineinbeissen

«Die Präsentation in der Schale ist das erste, was ihr beurteilt», weist Reto Neuweiler an. Er hat die Degustation an diesem Juni-Nachmittag in Wädenswil vorbereitet. «Dann unterstreicht ihr auf dem Beurteilungsblatt, wie euch die Farbe gefällt – etwas zwischen sehr schön und abtossend. Die Festigkeit spürt ihr schon, wenn ihr die Beere in die Hand nehmt und dann natürlich beim Hineinbeissen. Zuletzt testet ihr den Geschmack im Mund: Wie kräftig ist das Aroma und wel-

Untrügliches Urteil

Normalerweise verkosten mehrere Gruppen von 20 bis 30 Leuten die neuen Erdbeersorten. Dies wiederholt

Einmalige Aromen

An diesem Nachmittag könnte die italienische Cery die Favoritin sein. Sicher nicht die grosse, dunkelrote 94-21-7 aus der Schweiz, auch nicht die englische EM 502 oder die kanadische Saint Pierre. Was den Degustierenden aus Flawil auffällt:

Reine Natur

Um die zehn Jahre dauert es, bis eine neue Erdbeersorte aufgebaut, geprüft und degustiert ist und im Grossen angepflanzt und gernet werden kann – wesentlich mehr als es für die Entwicklung einer weiteren Chips-Sorte oder eines neuen Milchmischgetränks braucht. Klar: Erdbeeren werden auch nicht im Labor kreiert, sie sind reine Naturprodukte.



Geschmacksreisen

Ein Tagebuch

In 8 Tagen um die Welt

Schweiz: Wie es sich gehört, starte ich die Geschmackstour in der Schweiz. Die traditionelle Zürcher Bäckerei «Ulrich» bietet mir «Böle-Käse-Wähen» (Zwiebel-Käse-Kuchen), Bircher muesli und «Schacktes mit Hörnli» an. Schweizer Essen im Fastfoodstil auf einer Parkbank ist angesagt.

Vorteil: Mutter wäre zufrieden, weil ich trotzdem 'richtig' esse.

Nachteil: Was mache ich, wenn es regnet?

Japan: Asiatisch, das wäre doch was! Die japanische Sushi Bar hat nicht rentiert. Nur noch die leere Theke erinnert an die Menüs mit den ungekochten Meerfischen. Macht nichts: Die Fische der Weltmeere werden es danken. Denn die Meere werden immer leerer. Bereits 70 % der weltweiten Fischbestände sind überfischt oder stehen kurz davor.

Mittelamerika: Um es vorwegzunehmen, auch Süd- und Mittelamerika isst scharf. Das mexikanische Restaurant «Desperado» beweist es.

Vorteil: Die Enchiladas, gefüllte Teigtaschen, schmecken mit mexikanischer Musik im Hintergrund noch besser.

Nachteil: Bei so vielen Sinnesgenüssen, könnte man glatt die Arbeit vergessen.

Noch vor hundert Jahren benötigte Jules Verne Romanfigur Sir Phileas Fogg 80 Tage für die Reise um die Welt. Heute reichen 8 Tage und eine tägliche Gehdistanz von 3 Minuten – zumindest in Zürich Wiedikon, wo man die Welt des Geschmacks auf diese Weise erforschen kann. Seine Beute (siehe oben) fügt der Testesser in einem nächsten Schritt zu einem Erkundungsbericht zusammen.

USA: Bei Regen hilft das amerikanische Fastfood Restaurant «New York Pizza & Co.» nur zwanzig Schritte nebenan. Sandwichs, Pizzas und Salate sind im Angebot.

Vorteil: Das Essen schmeckt immer.

Nachteil: Das Essen schmeckt nie wirklich überzeugend und meine Lieblingspizza mit Schinken und Zwiebeln ist heute schon wieder nicht erhältlich.

Europa: Schön locker bleiben, die italienische Pizzeria «Tre Colore» ist nicht weit. Meine Lieblingspizza wartet dort auf mich, ebenfalls Spaggetti und Gnocchi.

Vorteil: Die Pizza riecht und schmeckt nach italienischen Gewürzen und damit nach Ferien.

Nachteil: Ich will nicht immer italienisch essen.

Südostasien: Das «Pe-tit Saigon», ein vietnamesischer Take-away hat wenig reiche milde, dafür zahlreiche Reisgerichte.

Vorteil: Eine neue Welt der Geschmacksnoten eröffnet sich mir.

Nachteil: Weshalb nur essen die meisten Asiaten scharfe Gerichte?

Afrika: Essen die Afrikaner auch scharf? Das Äthiopische Restaurant «Marathon» wird mir einen Einblick gewähren.

Vorteil: Essen ohne Besteck. Die würzigen Gemüse- und Fleischspezialitäten werden mit Injera, dem Äthiopischen Fladenbrot, aufgetunkt.

Nachteil: Auch in Äthiopien wird scharf gegessen.

Schweiz: Zurück also in die arbeitsame Schweiz, ins Gasthaus Falken. Die «Böle-Wähe» suche ich hier vergeblich. Als Ersatz wird mir «Flammkuchens» angeboten, eine Elsässer Spezialität, die mich entfernt an meine Lieblingspizza Prosciutto e Cipolle erinnert.

Vorteil: In der Schweiz treffen sich Geschmacksnoten aus der gesamten Welt und diese Vielfalt belebt unsere (Geschmacks-) Sinne.

Nachteil: Keiner!

Zum Glück sind unsere Vorfahren auf Reisen gegangen. Sonst würden wir in der Schweiz wie einst im frühen Mittelalter nur faden Haferbrei essen. Seit Jahrhunderten und bis heute beschenken uns Reisende mit neuen, köstlichen Rezepten. Auf diesen Seiten findest du zwei Geschmacksreisen.

Eine Menükarte



Restaurant
DES GOUTS SUISSES

Tagesteller vom 1. Oktober 2003

Hauptspeise

Marronibraten an
Safransauce

★★★

Dessert

Ribelköpfchen (AOC)
an Himbersauce

AOC. Hinter den drei Buchstaben AOC verbirgt sich die Bezeichnung Appellation d'Origine Contrôlée; Details dazu auf Seite 14.

Wallis. Marronibraten an einer Safransauce: Das muss eine Spezialität eines Mittelmeerlandes sein. Marroni tönt nach Italien, Safran nach Persien. Doch weit gefehlt:

Hier vereinen sich Landwirtschaftsprodukte aus dem Tessin und dem Wallis zu einem Schweizer Gericht. Safran, das vielleicht teuerste Gewürz der Welt wird nicht nur im Iran und Marokko angebaut, sondern seit dem 14. Jahrhundert auch in der Gemeinde Mund (!) im Wallis. Safran wird aus den Narben der Safranpflanze (Crocus sativus) gewonnen. 120 Blumen wachsen maximal auf einem Quadratmeter Safranwiese. Diese 120 Blumen liefern 360 Blütennarben, das gibt ein Gramm Gewürz nach dem Trocknen. Da ist es verständlich, dass Safran so teuer und Munder Safran kaum zu kaufen ist.

Rheintal. Mais kommt ursprünglich aus Mittelamerika und wird in der Schweiz seit dem 17. Jahrhundert als Getreide angebaut. Im St. Galler Rheintal züchteten die Bauern eine spezielle Sorte, den weissen Ribelmals. Er war in der Region während Jahrhunderten die wichtigste Nahrungsgrundlage.

Ribelmals wird als Ribel (angebrüht und langsam geröstet) oder als so genanntes Türggä-Brot gegessen. Auch als Süßspeise schmeckt er vorzüglich. Mehr auf www.ribelmals.ch

Geschmäcke sammeln

Idee. Du isst in den Skiferien eine Äplerspezialität, genießt das Ferienessen in Spanien, liebst das gute Essen deiner Grossmutter, gehst mit Freunden ins chinesische Restaurant, kochst selber gerne... Da begegnest du verschiedenen Geschmacksnoten, ihren Geheimnissen und Geschichten. Warum nicht einmal alle diese Geschmacks-Eindrücke sammeln? In einem Geschmackstagebuch, in einer Geschmacks-Kartei oder auf Geschmacks-Postkarten? Diese kannst du für dich behalten und sammeln oder auch als originelle, persönliche Geschenke oder Ferien-grüsse weitergeben.

Sammeln. Erlebnisse, Begegnungen, Menükarten, Restaurant-Quittungen, Esswarenverpackungen, trockene Bestandteile von Gerichten und Zutaten, eigene Gedanken: Alles einstecken, aufbewahren, notieren. Wage es auch, dem Kellner, der Bäuerin am Marktstand, dem Freund... Fragen zu stellen zum Gericht oder zur Spezialität.

Schreiben. Beschreibe die Gerichte, Menüs und Spezialitäten kurz und immer nach dem gleichen Raster: Name, Zutaten, Zubereitungsart, wo hat dieses Gericht seinen Ursprung, Stichworte zu seiner Geschichte und Tradition.

Versuche auch, den Geschmack möglichst gut zu umschreiben, so ähnlich wie z.B. Wein beschrieben wird.

Gestalten. Im Tagebuch, das du auf losen Blättern oder in einem Heft führst, kannst du deine Texte mit Skizzen ergänzen und Souvenirs (siehe «Sammeln») einkleben. Die Karten kannst mit gesammelten Objekten, Zeichnungen, Bildern oder Ornamenten bunter gestalten. Bringst du es fertig, auch Duftspuren auf die Seiten zu bringen?

TIPP

13



Semaines du goût: Mehr Geschmack am Essen

Vom 18. bis 28. September 2003 kannst du zu tieferen Preisen als normal mit Kolleginnen und Kollegen auswärts essen. An den Semaines du goût – erstmals auch in der Deutschschweiz – werden Degustationen, besondere Menüs und weitere Anlässe rund ums Essen angeboten. Die Semaines du goût haben schon zweimal in der West- und Südschweiz stattgefunden. Vor allem junge Leute sollen Geschmack am

Essen bekommen und Freude an der Geschmacksvielfalt und Geselligkeit beim Essen. Unter www.gout.ch findest du Adressen und Infos zu Angeboten bei dir in der Nähe.



Goût mieux

«Goût Mieux» (heisst «besserer Geschmack») ist ein Gütesiegel für Restaurants, die für ihre Gerichte Produkte aus besonders umweltgerechter Produktion verwenden: Gemüse aus saisonaler Bioproduktion, Eier von glücklichen Hühnern, Fleisch

von Weiderindern, Fisch aus schonender Fischerei... Die Restaurants werden regelmässig kontrolliert, ob sie die strengen Richtlinien auch einhalten. Du findest die Goût mieuX-Restaurants unter: www.goutmieux.ch



AOC. Hinter den drei Buchstaben steht die Bezeichnung Appellation d'Origine Contrôlée. Das AOC-Label garantiert, dass ein Lebensmittel in einer bestimmten Region erzeugt wurde, also eine echte Spezialität mit unverwechselbarem Geschmack ist.

Zugleich schützt es vor Nachahmerprodukten. Das AOC-Label tragen zur Zeit die Käsesorten Gruyère, Sbrinz, Tête de Moine, Vacherin Mont d'Or, l'Etiwaz, und Formaggio d'Alpe Ticinese sowie Walliser Williams-Birnenschnaps, Walliser Trockenfleisch, Abricotine, die Saucisse d'Ajoie und der Rheintaler Ribelmals. www.aoc-igp.ch

Lösungen

Lösung zum Superschmecker-Test von Seite 4 und 5

Setze alle angekreuzten Buchstaben in die leere Spalte dieser Tabelle.

	a)	b)	c)
1	H	S	B
2	O	A	I
3	N	L	T
4	I	Z	T
5	G	H	E
6	K	E	R
7	U	R	W
8	CH	I	U
9	E	N	R
10	N	G	Z

Und das bedeuten die Lösungsworte:

Honigkuchen ist das Lösungswort der Superschmecker oder eine Superschmeckerin.

Salzhering bedeutet Normalschmeckerin bzw. Normalschmecker.

Bitterwurz erhalten alle Nichtschmeckerinnen und Nichtschmecker.

Welches der drei Lösungsworte hast du erhalten? Keines? Hast du dafür Worte wie Bittehering, Salzherwurz oder Holtekwirg erhalten, dann nichts wie los mit Buchstaben zählen.

Ein Beispiel: **HOLTEKWIRG** hat 3 Buchstaben von Lösungswort a), 3 Buchstaben von Lösungswort b) und 4 von Lösungswort c). Damit wärst du ein Nichtschmecker mit Ansätzen einer Normalschmeckerin und eines Superschmeckers.

Geschmacksentwirrung (von Seite 2/3)

Tomatenspaghetti; Moccapralinen; Schweineragout; Erdbeermousse; Erbsenmus; Orangenkönfitüre; Salamiwurst; Käsehörnli; Bananenjogurt; Sauerkrautsalat; Schokoladertorte; Pfeffersteak; Himbeersirup.

Lösung zum Krimi «Karpfen & Bohnen» aus Pick up 11

Bohnen wachsen bei günstiger Witterung einige Zentimeter pro Tag. Bei Hitze und Sonne schliessen sie aber die Spaltöffnungen ihrer Blätter und ihr Wachstum wird gestoppt (Pick up 11, Seite 6, «Bei heissem Wetter machen die Pflanzen dicht»). Weil es seit mehr als 2 Wochen nur Sonne pur gab, müssen die Bohnen deutlich vor dem Brandfall um die Fackeln gewachsen sein – im Zeitraum zwischen der Party und dem Brand!

Die richtige Lösung eingesendet haben: «Kommissarin Rina aus dem Wallis» (Katharina Weber); Sebi und Ueli Naef, Teufen; Peter Güttinger, Schaffhausen.



Übrigens:

**Gourmands essen viel
Gourmets essen gut**

Reisetipps

Alimentarium

Das Museum der Ernährung in Vevey bietet allgemein verständliche und attraktive Entdeckungen zu Gaumenfreuden, Ernährung und Nahrungsmittelproduktion.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag, 10 bis 18 Uhr
www.alimentarium.ch

Internettipp

Faszination Gewürze

Wie scharf ist Chili wirklich? Wie wird seine Schärfe gemessen? Wie wird Safran gewonnen? Welche Gewürze wachsen in Mexiko? Gernot Katzer's Gewürzseite gibt in Bild und Text umfassend und spannend Auskunft über 117 Gewürze.

www.ang.kfunigras.ac.at/~katzer/germ/



Geschmack-Sachen

Scharfmacher

Chili enthält bis 1 Gewichtsprozent Capsaicinoide, das ist der Stoff, der auch Paprika scharf macht. Die Sorte Red Savina Habanero hält den Weltrekord mit 3,7 %. Bei solch atemberaubender Schärfe hätte...

...Langzunge

Angelika Kesting aus Kreuztal (D) ihre Zunge rasch eingezogen, die sie am 12. November 2001 auf eine Länge von 8 Zentimetern ausgefahren hatte (gemessen ab den Schneidezähnen). Das ist Weltrekord! Weltrekord waren auch die ...

... 21 Skorpione,

die der Amerikaner Dean Sheldon am 24. November 2001 vor laufendem Fernsehkameras 18 Sekunden lang im Mund hielt. En Guete! Weniger kitschig und doch höchst ungemütlich hatte es wohl auch das Schweizer ...

... Grossmaul

Marco Hort: Am 21. Februar 2001 stopfte er sich bei der Guinness Show der Rekorde in München 210 Trinkhalme mit einem Durchmesser von je 6,4 Millimetern für 10 Sekunden in den Mund. Ob Marco zum Verzehren der ...

...150m²-Erdbeertorte

eingeladen wurde, der bisher weltgössten Erdbeertorte, die am Tiroler Erdbeerfest vom Juni 2001 angeschnitten wurde? Pick up weiss es nicht. Hingegen hat Pick up erfahren, dass in Russland während des ganzen Jahres ...

... Eiszeit

herrscht: Allein in Moskau wird rund ums Jahr an 15000 Eisbuden Glacé verkauft. Nicht nur im Sommer, nein auch im Winter wenn es schneit, ja selbst bei 30 Grad minus kaufen und essen die Russen ihre rahmhaltigen, harten Glacésorten. Ob die dann noch viel Geschmack haben?

Tierisches

Ratten lieben Bio-Rüebli

Vielleicht liegt es am Geschmack: Als sich bei einem wissenschaftlichen Experiment die Ratten ihr Futter selbst aussuchen durften, knabberten sie lieber an Bio-Karotten.

81:19 lautete das Ergebnis bei diesem Futterwahltest am Ludwig-Boltzmann-Institut in Wien. Bei Äpfeln, Weizen und Roten Rüben war das Verhältnis nicht so deutlich. Doch auch hier wählten die Ratten lieber die Bioprodukte.

Warum Kühe gerne Salz lecken

Eine Kuh produziert pro Tag 20 Liter Milch oder mehr. Das gibt Durst. Aber nicht nur, denn die Milch enthält ja auch viele Mineralsalze. Davon aber gibt es in Gras und Heu nur wenig. Deshalb stellen die Bauern den Kühen Salzleckensteine auf die Weide. Daran lecken dann die Tiere, wann immer sie Lust haben.





Ein Fall für Kommissar M. ACKER

Bitter & umami

Drinks, Steaks und Musik der Chicken Legs
– Kommissar M. ACKER löst seinen zweiten Fall

Illustration: Propulsion/Van Gindroz

Sie war in seinen Armen zusammengebrochen. Hätte Kommissar M. ACKER nicht sofort reagiert, wäre jede Hilfe zu spät gekommen.



Letzten Freitag: Vor dem umgebauten Stall legen Bauer Andreas T. und sein Team herzhaft gute Stücke auf den Grill, Steaks von eigenen Weiderindern, ohne Stress geschlachtet. Drinnen heizen die «Chicken legs» ein, Popsternchen, die nicht recht sitzen können.



Nachbar Blum, dem pensionierten Botaniker, wird zu heiss.

Mit allen Mitteln werde er den Lärm bekämpfen, ereifert er sich bei M. ACKER.



Was soll's? Hauptsache: Ab Mitternacht wird Resident DJ Lady N-Mary hier auflegen.



Bevor Lady N-Mary auflegt, lädt M. ACKER sie zu einem eiskalten Frucht-Drink ein. Während die junge Frau am Drink nippt, wird sie blass und blasser...

Versehen oder Mord, Fleischvergiftung oder Gift im Drink? M. ACKER befragt zwei Verdächtige.

Es sei nicht immer möglich, verdorbenes Fleisch zu schmecken, sagt der Bauer. Aber mit höchster Sorgfalt bei der Lagerung sei eine Fleischvergiftung ausgeschlossen.



Blum beteuert ebenfalls seine Unschuld: Pflanzengift würde bitter schmecken. DJ Lady N-Mary hätte es im eisgekühlten Drink schmecken müssen. Die Frau habe aber kein Wort gesagt, der Drink sei bitter.



Drei Wochen später. «Ich glaube dem Bauern», sagt M. ACKER zur wieder genesenen DJ Lady N-Mary ... **Weshalb zweifelt M. ACKER an der Ehrlichkeit des Botanikers?**

Antwort mailen. Spätestens nach der Lektüre von Pick up 12 weisst du die Antwort.

Schreibe deine Lösung mit Begründung an: pick-up@lid.ch. Für jede richtige Antwort gib't einen www.landwirtschaft.ch-kuegelschreiber.