



2022/23 Hotspot

<https://jungle.world/artikel/2022/23/einmal-dueruem-mit-klebestreifen>

Evaluation von Produkten der Lebensmitteltechnologie

Einmal Dürüm mit Klebestreifen

Laborbericht Von **Svenna Triebler**

<p>Bei dem Begriff Lebensmitteltechnologie denkt man üblicherweise an Analogkäse, Formfleisch oder die berüchtigten E-Nummern für Lebensmittelzusatzstoffe, die darauf hindeuten, dass der gerade gekau</p>

Bei dem Begriff Lebensmitteltechnologie denkt man üblicherweise an Analogkäse, Formfleisch oder die berüchtigten E-Nummern für Lebensmittelzusatzstoffe, die darauf hindeuten, dass der gerade gekaufte Joghurt vermutlich nicht wie im Werbespot von einer Almbäuerin in ihrer bescheidenen Hütte zusammengerührt worden ist. Doch bei aller Kritik an Verfahren und Zusatzstoffen, die das Essen nicht unbedingt appetitlicher oder gesünder machen – man denke etwa an den hohen Zuckergehalt der meisten Fertiggerichte –, sollten jene Errungenschaften nicht vergessen werden, die dafür sorgen, dass Lebensmittel heute sicherer oder schlicht - leckerer sind als in der sogenannten guten alten Zeit.

Bis sich etwa das Pasteurisieren von Milch allgemein durchsetzte, war die Rindertuberkulose für rund ein Zehntel aller menschlichen Tb-Fälle verantwortlich, in Deutschland bis in die fünfziger Jahre hinein. Und ohne moderne Technik müssten wir sowohl auf Erdnussflips – die, ihrem Namen zum Trotz, überwiegend aus Maisstärke bestehen und ihre Existenz einem fehlgeschlagenen Versuch verdanken, Viehfutter herzustellen – als auch auf Softeis verzichten.

Häufig wird kolportiert, das Softeis sei von Margaret Thatcher erfunden worden; gesichert ist aber lediglich, dass die gelernte Chemikerin und spätere britische Premierministerin in den fünfziger Jahren beim Nahrungsmittelkonzern J. Lyons in einem Team arbeitete, das Emulgatoren entwickelte, die neben vielem anderem für die cremige Konsistenz der Leckerei verantwortlich sind – welche man wegen der Salmonellengefahr allerdings nur bedenkenlos genießen kann, wenn die Lebensmittelkontrolle nicht im Namen einer neoliberalen Staatsdoktrin kaputtgespart wurde.

Für mehr Sicherheit beim Essen – zumindest was den Schutz der Kleidung vor Kleckerei angeht – dürfte dagegen eine Erfindung sorgen, die jüngst in den USA vorgestellt wurde: Drei Studentinnen der Johns-Hopkins-Universität haben ein essbares Klebeband entwickelt, mit dem sich Burritos und sonstige Wraps verschließen lassen. Da will man doch hoffen, dass der Markt tatsächlich mal etwas regelt und sich demnächst auch Dürüm & Co. dank den Tastee Tape - genannten Klebestreifen manierlich und verlustfrei verzehren lassen.

Ganz im Sinne des freien Marktes waren übrigens auch die Geschehnisse in Margaret Thatchers Heimatstadt Grantham, wo im Mai eine Statue der 2013 verstorbenen »Eisernen Lady« errichtet wurde: Binnen weniger Stunden flogen die ersten Eier - und bald darauf fand sich ein Herr mit Bauchladen ein, der ein gutes Geschäft damit machte, die gänzlich naturbelassenen Wurfgeschosse direkt an Ort und Stelle zu verkaufen. Um die Lebensmittelsicherheit musste sich in diesem Fall jedenfalls niemand Sorgen machen.