

Vorsicht, Killer-Croissants!

28.08.2008

VON: ULLRICH FICHTNER, SPIEGEL ONLINE

Was Food-Designer so alles gebacken kriegen: Aus Croissants machen sie High-Tech-Gebäck, die Zutaten klingen nach chemischer Kriegführung. Sieht so die Zukunft der Backwaren aus? *Ullrich Fichtner* gruselt sich schon mal.

Vor mir liegt eine Ausgabe der Zeitschrift "Food Design". Ich habe sie im Internet als Probeexemplar bestellt, sie wurde prompt geliefert. Im Anschreiben dankt man mir für mein Interesse am "Fachmagazin für den Produktentwickler". Die Macher verhehlen nicht, dass sie mich gerne als Abonnenten gewinnen würden und wünschen mir eine "angenehme Lektüre". Nun, die hatte ich, vielen Dank. Aber weil es im Brief auch heißt, "Kritik und Anregungen sind jederzeit willkommen", fühle ich mich eingeladen, ein paar Worte zu verlieren.

"Food Design" ist, für meine Begriffe, das Sprachrohr des kulinarisch Bösen schlechthin, und wer das für übertrieben hält, der möge sich ebenfalls ein Probeheft bestellen und ein wenig darin blättern. Die Artikel der Ausgabe 2/2008 drehen sich darum, wie man "Soja-Isoflavone" in Brote, Nudeln oder Schokolade hineinbasteln kann und wie sich – Überschrift: "Natur pur" – Lebensmittel schön bunt einfärben lassen.

Andere Texte drehen sich um "Superfruits" und "Emulgatoren ohne trans-Fettsäuren", in Kurznachrichten geht es um "funktionelle Schokolade", um Marketingstrategien für "probiotische" Produkte, und man erfährt von der Firma Cosucra, die mit "Fibruline S20" nun ein "entzuckertes Inulin" für die Backindustrie anbieten kann. Herzlichen Glückwunsch!

Ich gebe zu, dass ich über weite Strecken nur Bahnhof verstehe, aber doch immerhin soviel: Dass es in "Food Design" um



Hat's womöglich in sich:
Croissant reloaded

technische Konstrukte unseres Essens geht, und sogar um unseren Genuss: "Leichte Backträume" heißt ein Report, der sich um das Thema dreht, wie Croissants und Brioche mit weniger Fett gebacken werden könnten, aber "ohne Geschmack und Textur zu beeinflussen". Nun weiß zwar jeder hergelaufene Bäckergehilfe, dass das nicht geht, aber das Produkt "TexDesign" macht's angeblich trotzdem möglich.

Hörnchen kriegen ihr Fett weg

Die Firma Cargill Texturizing Solutions stellt es her; aus Erfahrung weiß ich, dass ganz ähnlich auch Waffenfabriken heißen, und es funktioniert ungefähr so: Man braucht "Maisstärke als Füllstoff, modifizierte Stärke zur Förderung der Viskosität und Emulgierung des Teiges sowie Sorbitol, ein Befeuchtungsmittel, das zur Frischhaltung beiträgt". Und was bekommt man dann? Nun, natürlich die "vollen funktionalen und sensorischen Eigenschaften traditioneller Backwaren, während gleichzeitig deren Fettgehalt beachtlich reduziert wird".

MEHR ÜBER...

[Nudeln](#) [Schokolade](#) [Ernährung](#) [Bäcker](#) [Soja](#) [Food Design](#)
[Lebensmittelchemie](#) [zu SPIEGEL WISSEN](#)

Das Schlimme ist: Diese Leute glauben das wirklich. Vollends entfremdete Rationalisten die sie sind, sehen sie im Aroma von Vanille nur eine Molekülstruktur, die sich im Labor clever nachbauen lässt. Komisch nur, dass dann der Industrie-Pulver-Pudding so gar nichts mit einem selbstgemachten zu tun hat, für den man die schmierigen braunen Körner aus einer echten Vanilleschote kratzen muss.

Und komisch auch, dass die fettreduzierten Croissants aus der Plastiktüte im Supermarkt, oder die Kuchen "light", so gar nicht an die knusprigen, wollüstigen Teilchen erinnern, die ich hier bei jedem Bäcker kaufen kann.

Ich glaube, "Food Design" schwimmt in einem Meer des Irrtums. Den Ablauf kann man sich vorstellen: Zuerst schickt die Industrie Leute los, um die Konsumentenwünsche zu erfragen. Wenn dann eine Mehrheit der Menschen im Fragebogen ankreuzt, sie würde

gerne "gesünder", "fettärmer", irgendwie: besser leben, dann ruft der Chef seine Chemiker zusammen und sagt: Macht mal.

Die zergliedern dann ein Croissant im Elektronenmikroskop und suchen nach seiner Formel. Und nach ein paar Monaten kommen sie zurück und sagen: "Chef, wir haben's gefunden. Wir brauchen nur Maisstärke, modifizierte Stärke und Sorbitol fürs Befeuchten, und daraus basteln wir ein Super-Croissant, fast ohne Fett."

Wie gesagt: Die glauben das wirklich. Und sie ahnen gar nicht, dass sie der Menschheit einen größeren Dienst tun würden, wenn sie Autos bauten oder Mondfähren. Denn sie werden nie begreifen, dass man für ein Croissant nur Butter, Mehl und Zucker braucht, und sonst nichts. Und dass der Mensch Nudeln isst aus Lust und nicht, weil er seine Osteoporose mit einer Extraportion Soja-Isoflavone bekämpfen will. Ich denke also, ich werde "Food Design" nicht abonnieren. Für das Geld kauf' ich mir lieber ein paar Croissants, bei einem Bäcker.

In diesem Sinne: Guten Appetit und gute Nacht