

Inhalt

1. Diskrete Weltmacht:
Die Geschmacks-Industrie 9
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.

2. Organisierter Etikettenschwindel:
Das Kennzeichnungsrecht 29
Vom Segen der Natur: Über das Kunststück, australischen
Sägespänen das »natürliche« Aroma von Erdbeeren zu entlo-
cken. 12 = 600. Welch akrobatische Leistungen ein Etiketten-
Poet vollbringen darf. Dichterische Freiheit und die unschöne
Wahrheit.

3. Die Logik des Menüs:
Über die Geschichte des Geschmacks 51
Das Dessert zum Schluss oder der komplizierte Weg zur Ord-
nung der Speisen bei Tisch. Ein Mann namens Maggi und die
Segnungen der Chemie. Die Erfindung des Geschmacks und
weshalb wir heute von allem eine härtere Dosis brauchen.

4. Das dressierte Kind:
 Der Kampf um die Kleinen 66
 Das Geheimnis des grünen Büschels. Kreuzberger Tür-
 kenkinder kennen ihre Kräuter. Warum Mickymaus für
 Maggi so wichtig ist. Mehr Horrorwerbung für Kinder!
 Zuckerkrank und knochenschwach: Die neuen Leiden
 der Kids.
5. Doppel-Blind-Versuche:
 Die Ohnmacht staatlicher Kontrolleure 81
 Warum ein Beamter einmal während der Arbeitszeit ein
 hochprozentiges Wässerchen brennen musste. Der freund-
 liche Herr aus Kanada kennt die verborgenen Geschmacks-
 qualitäten australischer Sägespäne nicht. Je weniger Gift,
 desto schlimmer?
6. Geschmacks-Verirrung:
 Die schleichende Legalisierung
 verbotener Metzgermethoden 99
 Warum das Würstchen unter die Dusche darf. Weshalb
 Rauch neuerdings flüssig ist und wie das Etikett immer
 schön sauber bleibt. Endlich nimmt der Speck Rücksicht
 auf Natur und Nachbarn.
7. Die Suppe lügt:
 Der Betrug am Körper 112
 Über die Botschaft des Bratens an Hirn und Bauch. Das
 Essen als Fetisch. Fehllalarm im Verdauungstrakt: Weshalb
 der Geschmack eigentlich eine wichtige Aufgabe hat. Und
 wie das Warnsystem des Körpers überlistet wird.

8. **Dicker Hund:**
 Wohlgeschmack als Masthilfsmittel 125
 Warum Katzen Whiskas wollen. Weshalb Herr und Hund sich zivilisatorisch angleichen. Und: Allergische Katzen können jetzt wieder Hoffnung schöpfen. Dick dank Aromen: Ein Bekenntnis der Geschmacks-Industrie – und ein dürftiges Dementi.
9. **Heimlich light:**
 Der unmerkliche Siegeszug des Süßstoffs 140
 Weshalb saure Gurken bei Mastkuren sehr zu empfehlen sind. Warum Plastik für süße Gefühle sorgen kann. Vom Segen der Chemie: Über blühende Geschäfte mit Illusionen, gefälschte Studien und Schäden im Hirn.
10. **Müll mit Maske:**
 Aus Abfall werden Lebensmittel 153
 Die Metamorphose der Meeresbewohner: Wie sich ein Leuchtkrebs in ein Frankfurter Würstchen verwandeln kann. Wie aus Klärschlamm Gulasch wird. Und warum trotzdem alles lecker schmecken kann.
11. **Der Schock-O-Riegel:**
 Versteckte Risiken für die Gesundheit 168
 Weshalb für manche Menschen eine »Lila Pause« lebensgefährlich sein kann. Woran Sarah Redding, 17, so plötzlich gestorben ist. Der Doktor als Detektiv: Über die schwierige Suche nach den Krankheitsauslösern im Essen.

12. Das Geschmacks-Kartell:	
Der Kampf der Giganten im Food-Business	183
Lebensmittelgeschäfte mit krimineller Note: Weshalb das amerikanische FBI einen Agenten ins Aroma-Milieu einschleusen musste. Wie sich ein Bauchemie-Konzern ums Ei verdient gemacht hat. Functional Food: Die gesunden Rezepte der Pharma-Köche.	
13. Lieber Lecker:	
Die Zukunft des Geschmacks	202
Wie ein ehrlicher Konzernlenker geballten Hausfrauenzorn auf sich lenkte. Weshalb die Tütensuppe eigentlich purer Luxus ist. Über die Werbung. Und endlich: Die Wiederkehr des Wohlgeschmacks.	
14. Literatur	213
Register	217