

in einem chemischen Labor hergestellt
gereinigt wurde (Kristallzucker) oder
ändert nichts an dem Molekül und
" ist, dass das Molekül von einem
Natur hat aber die stärksten Gifte
wollen nicht von uns gegessen wer-
cherer gemacht (DKFZ 2016) und
Magenkrebs kontinuierlich sinken
im Erbgut auch durch die Gentech-
nungsmittel gemacht. Unbestritten
dieses hervorgebracht. So wurde die
wegen der bekannten Giftigkeit des
wurde sie wieder zugelassen, damit
Import aus dem Ausland nicht so fan-
tastisch Kupfersulfat ist auch heute noch
im Landbau, obwohl spezifischere und
Chemie-Labor zur Verfügung ste-
hen – nein, an den Geschmacksknos-

Petra Schling

Inhaltsverzeichnis

1 Geschmack aus Sicht der Biologie	1
1.1 Abgrenzung des Geschmacks von anderen Sinnesindrücken	1
1.2 Papillen und Knospen: ein genauerer Blick auf die Zunge	3
2 Geschmacksrichtungen	7
2.1 Unsere Lieblinge: süß, umami und fettig – von Naschkatzen, Kolibris und griechischem Joghurt	7
2.2 Eine gutgemeinte Warnung: bitter – essen und gegessen werden	15
2.3 Der Nebenschauplatz: salzig, sauer und wässrig – Sprudelwasser und unreife Früchte	19
2.4 Die Trigemini-Reize: stechend, scharf und adstringierend – von Chilis und Wein	24
2.5 Geschmackliche Tricks aus Natur, Wissenschaft und Lebensmittelindustrie	29
3 Schmecken an ungewöhnlichen Orten	41
3.1 Schmecken jenseits vom Mund in Magen und Darm	42
3.2 Wie süß darf es sein? Bauchspeicheldrüse und Gehirn	43
3.3 Der Geschmack von Bakterien – Nase und Lunge sind wachsam	45
3.4 Bittere Medizin – gut oder schlecht?	50
Glossar	55
Literatur	57