

Elisabeth Meyer-Renschhausen, WLOE e.V.

Rezension von: „Food Design XL“

Sonja Stummerer, Martin Hablesreiter, *Food Design XL*, dt/eng, mit Fotos von Ulrike Köb, Ludwig Löckinger, Sonja Stummerer, gebunden, Wien/New York: Springer Verlag 2009, € 39,95

Neben dem Süßen sind es das Saure, das Salzige und das Bittere was wir an Geschmackqualitäten von einander unterscheiden können. Weitere Feinheiten erkennen wir nur vermöge unserer olfaktorischen Organe, dem Geruchssinn. 10.000 verschiedene Gerüche kann ein geübter Riechender differenzieren. Allerdings bedarf das langer Übung und einer besonders guten Nase. Die Japaner resp. Ostasiaten kennen noch eine weitere fünfte Geschmacksqualität, "umami": wohlschmeckend. Sie wussten nämlich mit Seetang den Geschmack etwa von Fleisch zu intensivieren. 1909 gelang es Lebensmittelchemikern aus Seetang "Glutamat" zu isolieren. Seither wird Glutamat als Geschmackverstärker benutzt. Leider macht er zumal in Mengen genossen nicht nur sehr durstig, sondern kann auch zu Lebensmittelallergien führen.

Eine Art neuer Sinn für den guten Geschmack hinterfragt daher den Einsatz von Glutamat heute schon wieder. Einer von ihnen, eine bezaubernde Spielerei mit der bunten Vielfalt, ist der Band von den jungen österreichischen Architekten Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter. Ein wunderbarer Bildband, wenn auch mit manchen gezielt Unbehaglichkeit provozierenden Photos. Und das ist nicht falsch: Ambivalente Gefühle gegenüber dem, mittels dessen wie wir uns ernähren, ist angebracht. Das zeigen die Photokünstler des Bandes mit ihren zahlreichen verrückten Arrangements sehr schön, wenn sie etwa Fischstäbchen zur Schokolade legen, weil beides so hübsch quadratisch ist, (wie etwa S. 19, 86, 88, 123 oder 329). Die beiden Autoren machen uns die Kunstfertigkeit sowie die grassierende Künstlichkeiten in der Lebensmittelgestaltung bewusst. Warum die beiden jungen Künstler ihr Buch "Food Design" nennen, verstehe ich jedoch nicht. Heißt das Buch so, weil "Design" heute die Disziplin ist, in die viele junge Künstler ausweichen, weil sie wissen, dass sie auch werden Geld verdienen müssen? Food Design „IX“ heißt der vorliegende Band, weil ihm schon ein Band gleichen namens voraus gegangen ist.

Im Lebensmittelsektor wird der Begriff "food design" – zumindest im Deutschen – heute für das Haltbarmachen von Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie verwandt. So zumindest lese ich die zahlreichen Schriften von Oekotrophologen und Lebensmittelchemikern von Claus Leitzmann bis Udo Pollmer. Food Design hat – abgesehen von den Bananen oder Tomaten – in dem Zusammenhang mit dem Aussehen der Lebensmittel eher weniger zu tun, auch wenn der Begriff daher stammt. Gleich schwere und gekrümmte Bananen kann man besser verpacken und transportieren. Das gilt ähnlich für Äpfel oder Gurken. Die Früchte, die die Bauern in Supermärkte verkaufen wollen, müssen daher eine besondere vorgegebene Größe haben. Aber noch wichtiger ist für die Industrie die Lagerbarkeit eines Produkts. Wenn ein Produkt Tage bis auf den Tisch des Produzenten braucht oder etwas im Lager stecken bleibt, darf es unterdessen nicht schlecht werden. Das erreicht man im Fall des "Fertigmenüs" durch das Hinzufügen von allerlei Konservierungsmitteln wie reichlich Zucker, Fett oder Salz, Gewürzen sowie allerhand chemischen Zusätzen. Sie alle sollen verhindern, dass die nicht gleich verkauften Lebensmittel schlecht

werden. Die bunte Vielfalt dieser Lebensmittelzusätze ist ziemlich sicher der Hauptverursacher der heutigen Zunahme von Lebensmittelallergien. So wie "zu viel des Guten" schon immer schlecht verträglich war. So werden denn auch von den 10.000 neuen Lebensmitteln, die alljährlich auf den Markt kommen, die Hälfte bereits binnen eines Jahres zum Flop.

Das großformatige Buch ist schön gemacht. Es enthält eine Fülle auch interessanter historischer Details. Nicht alles ist ganz richtig. Die Zeit, die einschlägige Literatur aus den Nachbardisziplinen zu konsultieren, haben sich die beiden Autoren nur bedingt genommen. Und so bleibt das ansprechend gemachte und reich bebilderte Buch auf der Oberfläche des Ästhetischen stecken. Eine kritische Reflexion des „Food Design“ fehlt. Die Autoren sind Künstler, die mit dem Essen spielen und uns dadurch die Augen indirekt öffnen.

Elisabeth Meyer-Renschhausen, für WLOE e.V., August 2011