erstellt: 03.02.2020

(Re-)Formulierungshilfe mit Sebastian Lege

O-Ton: Sebastian Lege, Koch, Food Consultant, 40215 Düsseldorf

Länge: 2:08 (divers kürzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Salz, Fett, Zucker - die sind heute als die großen Feinde in unserem Essen identifiziert. Die Industrie sucht nach Stoffen, die den sündigen Geschmack erhalten, dabei aber die Delinquenten reduzieren. "Reformulation" heißt dieser Vorgang. Auf der ProSweets hat Koch und Lebensmittelexperte Sebastian Lege entsprechend gekocht und vorgeführt.

Anmoderation: Was wir im Supermarkt kaufen, ist meist schlecht für uns. Zucker ist doof, Salz ist doof, Fett auch und Glutamat... je nun. Von allem weniger in die Produkte packen, ist das Ziel der Hersteller. Trotzdem soll es dem Käufer ja schmecken. "Reformulation" heißt das Stichwort dazu: Dem Geschmack wird durch andere Inhaltsstoffe vorgespielt, Salz / Zucker / Fett seien wie üblich drin. Auf der Zulieferermesse ProSweets in der Koelnmesse zeigt TV-Koch und Lebensmittelexperte Sebastian Lege, was dahinter steckt.

Beitragstext: Jede Stunde ein Auftritt, jede Stunde ein anderes Thema. Eine kleine Küche steht für Sebastian Lege auf der Messe zur Verfügung. Hier zeigt er, wie zum Beispiel Zucker auch im industriellen Maßstab durch Anderes ersetzt werden kann.

O-Ton

erzählt der Koch, während der typische Bärchen-Geruch leicht durch die Nase zieht. Verschwendung war die Ursache der Idee. Tausende Tonnen Früchte werden jedes Jahr weggeworfen. Warum also nicht trocknen und als Zuckerersatz verwenden?

O-Ton

Was bei Zucker klappt, das klappt eben auch mit Fett. dem Gehirn wird vorgegaukelt, dass es etwas schmeckt, was gar nicht mehr so stark dabei ist.

O-Ton

Solche Ideen gab es früher auch schon, meist schmeckte das Ergebnis aber auch entsprechend. Doch die Laborküchen der Hersteller haben ihre Methoden verfeinert und damit auch ihre Produkte.

O-Ton

Zusätzlich verlangen die Kunden auch von Convenience-Essen wie Pizza, dass die Inhalte natürlich sind. Billige Lösungen aus der Molekülküche fallen also weg. Das Thema wird größer werden, ist Sebastian Lege überzeugt. Reduzierte Salz-Fett-Zucker-Werte sind gekommen um zu bleiben.

O-Ton

Harald Schönfelder, Redaktion ... Köln

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: ProSweets_2020_Sebastian_Lege_Reformulation_BTR.mp3

nur O-Töne: ProSweets_2020_Sebastian_Lege_Reformulation_BTR_unvertont.mp3