

17.06.2016 um 17:45 Uhr

hr4 ÜBRIGENS



Ein Beitrag von
Dr. Joachim Schmidt,
Evangelischer Pfarrer, Darmstadt

Dottergelb

Uralter Trick: Wenn Hühner Karotin ins Futter kriegen, dann werden die Eidotter leuchtend gelb. Tut der Produzent das nicht, schmecken die Eier zwar genau so, halten auch genau so lange, sind ebenso wertvoll, aber die Dotter bleiben blassgelb. Aber das mag der Verbraucher nicht. Jahrzehnte der Werbung haben ihn daran gewöhnt, nach tollem Aussehen zu gehen: Eier mit blassen Dottern verkaufen sich nicht so gut. Dreimal dürfen Sie raten, was das mit den meisten Eier-Produzenten macht.

Karotine sind gesundheitlich unbedenkliche Natur-Farbstoffe, die nicht nur in Karotten und Tomaten, sondern auch in Paprikas vorkommen. Aber in Hühnereiern hat sie in den letzten paar tausend Jahren niemand vermisst. Inzwischen landen Karotine nur deshalb in den Eiern, weil wir Verbraucher offensichtlich ein dunkelgelbes Eidotter besser finden als hellgelbes. Verrückt, oder? Lassen wir Verbraucher uns wirklich so dämlich über den Tisch ziehen? Allzu oft wohl ja, sonst gäbe es auch nicht das ganze Jahr über die rotbackigen Äpfel, die zwar toll aussehen, aber mehlig schmecken oder sogar im Winter die knallroten Tomaten, die zwar trittfest sind, aber vollkommen geschmackneutral.

„Das Auge isst mit“, sagen die cleveren Verkaufs-Strategen und befördern den schnellen Zugriff, als ob man mit den Augen essen könnte. So ein Quatsch! Der

Zunge und den Geschmacksnerven ist es egal, wie etwas aussieht. Aber dann ist es oft schon zu spät. Einziges Gegenmittel: Sich nicht hetzen lassen. Nachdenken vor dem Zugreifen. Damit nicht das Auge mal wieder den Verstand besiegt.