

MODE
DAS MUSTER
DES JAHRES.

MI 13.6.2012
DEUTSCHLAND 2,80 €
ÖSTERREICH 3,00 € Nr.14



ZUM VERFEINERN

Außen hui, innen top

Sehen nach Kosmetika aus, gehören aber auf den Esstisch: die Keramikflaschen mit prämiertem **Öl aus ligurischen Taggiasca-Oliven** von Galateo & Friends. Gestaltet haben die nachfüllbaren Beautys übrigens so bekannte Designerinnen wie Tricia Guild oder Paola Navone. (250 ml, 28 Euro, über www.mysupper.de)

ZUM TRÖSTEN

Macken veredeln

Erste Hilfe für Lieblingsporzellan, das einen Knacks bekommen hat: Das **Pflaster aus vergoldetem Messingblech** kittet den Sprung zwar nicht, lässt aber lächelnd über ihn hinwegsehen. Schließlich klebt das neuartige Tape so stark, wie es optisch wirkt – und macht aus einer Macke quasi per Handstreich einen Hingucker. (29 Euro, in einer limitierten Auflage von 999 Stück, www.superform.de)

MIT DER NASE SCHMECKT'S NACH MEHR



Interview mit HANNS HATT, Professor für Zellbiologie an der Ruhr-Universität Bochum und bekannter Geruchsforscher.

In seinem neuen Buch* erklärt er, was Genießer übers Riechen wissen müssen: **Welche neuen Erkenntnisse gibt es über den Geruchssinn?**

Heute wissen wir beispielsweise, dass der Mensch in der Nase 350 verschiedene Riechrezeptoren hat – jeder ist zuständig für einen Duft, etwa für Vanille oder Moschus. Allerdings sind erst von 20 Rezeptoren die passenden Düfte entschlüsselt. **Wieso ist das Riechen beim Essen denn so wichtig?**

Mit der Zunge nehme ich den Geschmack eines Gerichts nur sehr grob wahr – süß, sauer, bitter, salzig. Erst der Geruchssinn erkennt die Aromen einer Speise, er ist zu 80 bis 90 Prozent daran beteiligt, dass ich die Nuancen erfasse. Halten Sie sich mal die Nase zu und essen Sie dabei einen leckeren Salat oder ein Steak: Sie schmecken kaum etwas.

Verraten Sie uns noch einen Trick für mehr Genuss beim Essen?

Möglichst lange kauen! Dadurch werden sehr viel mehr Aromen eines Gerichts freigesetzt. Plötzlich lernen wir Nuancen kennen, von denen wir vorher überhaupt nichts wussten. Die meisten Leute kauen leider viel zu wenig, oft aus Stress. Dadurch entgeht ihnen eine Menge.