

## Buchtipps



### Food Code

#### Wie wir in der digitalen Welt die Kontrolle über unser Essen behalten

Deininger O., Haase H.

350 Seiten, ISBN 978-3-95614-433-2, Kunstmann Verlag, 2021, EUR 25,70.

Die Digitalisierung hält längst Einzug in unser Ernährungsverhalten. In manchen Bereichen bemerken wir es als Konsumenten stärker, in anderen weniger. Journalist Olaf Deininger und Food-Aktivist Hendrik Haase haben ein Werk geschaffen, das den Fortschritt der Digitalisierung in allen Bereichen der Ernährung aufzeigt.

Die Recherchen zu diesem Buch, das im Februar 2021 erschienen ist, sind offensichtlich vor der Corona-Pandemie durchgeführt worden. Die Autoren besuchten Messen und Ausstellungen, Universitäten und Forschungszentren, interviewten dutzende Experten und führten nicht zuletzt Selbstexperimente durch.

Spätestens seit März 2020 gibt es in urbanen Gegenden kaum jemanden, der nicht mit Lieferdiensten wie Lieferando, Mjam, Alfies oder Gurkerl in Berührung gekommen ist. Hier bemerken wir die Digitalisierung wohl am deutlichsten. Eine App schlägt uns vor, worauf wir gerade Lust haben könnten, wir schicken die Bestellung via Smartphone ab und in kürzester Zeit steht das Essen vor der Tür – (fast) ohne menschliche Interaktion. Der Digitalisierungsschub betrifft aber nicht nur Essenslieferdienste, sondern auch weitere Bereiche: etwa

Küchengeräte mit künstlicher Intelligenz, die vollautomatisch für uns kochen (inklusive automatischer Nachbestellung, falls ein Lebensmittel fehlt), Lebensmittelproduktion durch Roboter und Drohnen, oder Fleischersatzprodukte als Ergebnis von High-End-Technologie.

Dieses Buch beleuchtet auch die oft beklemmenden Schattenseiten dieser Entwicklungen. Beispielsweise könnte durch Roboter und Drohnen, die Schadbilder auf dem Acker selbständig frühzeitig erkennen und beseitigen, der Verbrauch von Pestiziden enorm reduziert werden. Die Schattenseite dieses Vorhabens ist, dass durch das Hacken und Umprogrammieren dieser Geräte ganze Landstriche verpestet werden könnten.

**Fazit:** Food Code liefert einen umfangreichen Einblick in die Welt der Ernährung 4.0. Zu Recht fordern die Autoren, dass wir uns mit diesem Thema beschäftigen müssen. Denn ob wir wollen oder nicht: Die Digitalisierungswelle wird uns alle betreffen.

**Gelesen von Markus Hechenberger, MSc**



**Geschmackssache oder Warum wir kochen –  
Von der Wärmestrahlung des Lagerfeuers zur Kochkunst**  
Henzel G.

400 Seiten, ISBN 978-3-347-08866-5, Tredition, EUR 25,00.

Der Autor beschreibt im ersten Teil die evolutionäre Geschichte der Kochkunst anhand der ersten „zufälligen“ Garversuche am Lagerfeuer – wissenschaftlich aufbereitet und mit vielen Verweisen auf die Primärliteratur. Im zweiten Teil erläutert er die physiologischen Grundlagen des Wohlgeschmacks. Man erfährt, warum bestimmte Lebensmittel im Laufe unserer Geschichte auf unserem Speiseplan gelandet sind und bis heute auf den Speisekarten stehen und wie wir genießbare Lebensmittel von ungenießbaren unterscheiden. Im dritten Teil geht Henzel auf die Kulturleistung der Nahrungszubereitung ein und analysiert die verschiedenen Zubereitungsprozesse und Geschmacksträger. Im vierten und letzten Teil des Buches widmet sich der langjährige Lehrer für Kochklassen dem Kochen als Unterrichtsfach und bringt didaktische Überlegungen ein, wie die Unterteilung der Zutaten in Primär- und Sekundärstoffe das Verständnis für die Nahrungszubereitung fördern kann.

**Fazit:** Wer auf der Suche nach einem einfachen Buch mit schönen Grafiken ist, wird hier leider nicht fündig. Wer allerdings umfassende und wissenschaftlich fundierte Informationen sucht und sich für die evolutionären Hintergründe unseres Geschmacks interessiert, bekommt mit diesem Buch viel „Nahrung für den Geist“.

**Gelesen von Mag. Karin Kurz**