

Zucker – ein Genussmittel



Dessert – hier mit Ahornsirup

Ein feines Dessert rundet jedes Essen ab. Es bildet die Krönung eines Mahls. Dabei sind der Fantasie bei der Herstellung eines Desserts keine Grenzen gesetzt. Neben Desserts werden Zuckerwaren in allen Variationen hergestellt. Dazu zählen Bonbons, Zuckerwatte, Halva, Schokolade, Fruchtgummis, Kuchen, Torten, Guetzli und Spezialitäten mit Nüssen, wie Nougat und Marzipan, und nicht zuletzt die Glace. All die Leckereien enthalten viel Zucker und werden gerne genossen. Ob gesund oder nicht ist immer eine Frage des Masses. Tatsache ist, wir essen einfach zu viel davon.

Zucker ist mehr als «süss»

Im Gegensatz zum Urmenschen, der zufälligerweise ein paar süsse Früchte oder gar ein Bienennest in der Natur vorgefunden hat, ist heute jede Menge Zucker verfügbar. Übrig geblieben aus der Zeit der Urmenschen aber ist tief in uns, in unseren Genen, auf der Zunge, in den Windungen des Gehirns und in unseren Bauchgefühlen die Liebe zum Süssen. Wir mögen den Zucker, er bringt Spass und Genuss ins Leben.

Der Geschmack «süss» ist denn auch die erste Geschmacksempfindung, die der Mensch wahrnimmt und deshalb auch stark ausgeprägt. Schon das Neugeborene ist auf den süsslichen Geschmack fixiert, den ihm die Muttermilch aufgrund ihrer einzigartigen Zusammensetzung bietet. Wäre sie geschmacksneutral wie Wasser, würde sie das Kind nicht trinken. Verantwortlich für die leichte Süsse ist der Gehalt an Milchzucker,

der mit 7,1 Prozent deutlich höher ist als der von Kuhmilch mit 4,8 Prozent. Babynahrung, Breie und Schoppen sind nicht umsonst ausnahmslos süss.

Zuckerprodukte erobern die Welt

Mit der Verbreitung von Zucker begann die Herstellung von Zuckerprodukten. Ihr Variantenreichtum kennt kaum Grenzen. Seine Eigenschaften machen den Zucker unschlagbar. Seine Bedeutung für die Herstellung von Lebensmitteln ist heute noch einzigartig und für die Eigenheit vieler Produkte unersetzbar. Zucker konserviert Marmeladen, Konfitüren, Gelees und er ist wichtig für Gärungsprozesse. Zucker sorgt für die typische Kruste an Kuchen, für die Karamellisierung und die Bräunung vieler Speisen und Gebäcke. Zucker ist rein und sogar ernährungsmässig nicht zu ersetzen, denn er ist die

Nahrung für das Gehirn. Ausserdem setzt er mit seinen Produkten der kreativen Fantasie kaum Grenzen.

Bonbons und Pastillen

Eine Süssigkeit, die durch Einkochen von Zuckerlösung mit geschmacksgebenden Zusätzen und Aromen hergestellt wird, nennt man Bonbon. Sie können als Süssigkeit genascht oder aus medizinischen Gründen eingenommen werden, wie zum Beispiel Hustenbonbons. Bonbons gibt es in fast allen erdenklichen Farben und Geschmacksrichtungen. Man unterscheidet zwischen Hartbonbons und Weichbonbons, die zäh sind und eine kaugummiartige Konsistenz haben. Diese Weichbonbons werden auch Kaubonbons genannt und im Gegensatz zu anderen Bonbons gekaut und nicht gelutscht. An-

ders als Kaugummi löst sich ein solches Bonbon während des Kauvorgangs nach und nach auf.

Hartbonbons bestehen im Wesentlichen aus Zucker und Aromastoffen. Teilweise haben Bonbons eine besonders süsse, saure oder flüssige Füllung. Hat ein Bonbon einen Stiel zum Festhalten, spricht man auch von einem Lutscher. In allen Varianten, Geschmacksrichtungen und Formen sind Bonbons und Pastillen mittlerweile zu haben.

Eine besondere Form des Bonbons ist die Pastille. Sie hilft vor allem bei Heiserkeit und gegen Husten. Sie wurde von einem Florentiner namens Pastilla um 1600 erfunden. 1650 wurden erstmals Mandeln mit einem Karamellüberzug produziert: die gebrannten Mandeln.



Konfitüre wird dank Zucker haltbarer.

Hartbonbons bestehen zum allergrössten Teil aus Zucker.

