

Wir haben mehr Appetit auf rote Mahlzeiten als auf Grünzeug

TRIEST. Was in der Steinzeit nützlich war, wird heute zum Bumerang: Unsere Vorliebe für rotes Essen.

Das Aussehen von Speisen beeinflusst, wie appetitlich wir sie finden. Was für eine Rolle dabei die Farben spielen, haben Forscher aus Triest untersucht. Sie liessen 68 Probanden einschätzen, wie gern sie hunderte verschiedene rohe und verarbeitete Lebensmittel essen würden. Ergebnis: Die Teilnehmer zogen rotes Essen durchwegs grünem vor – und vermuteten darin auch einen höheren Kaloriengehalt.

Die Strategie sei vor Jahrtausenden wichtig gewesen, erklärt Projektleiterin Raffaella Rumiati: «Als unsere Vorfahren in den Wäldern Beeren sammelten, signalisierte ihnen die rote Farbe Reife, Genussbarkeit und hohen Nährwert.» Damals war Nahrung knapp.



Würden Sie sich Spaghetti mit Pesto oder Tomatensauce aussuchen? Die Entscheidung treffen wir auch aufgrund unserer Urinstinkte. ISTOCK



Heutzutage aber müssen viele Menschen aufpassen, dass sie nicht zu viele Kalorien zu sich nehmen. So werde die Tendenz zum Nachteil, sagt die Neurowissenschaftlerin: «Wer eine grüne, ölige Pestosauce als weniger nahrhaft einschätzt als eine rote Tomatensauce, dürfte bald mit Übergewicht zu kämpfen haben.»

Ohnehin wird es kompliziert, sobald Lebensmittel verarbeitet sind: Ein Spinatkuchen etwa wirkt auf uns gesund, enthält aber Kalorienbomben wie Mehl und Butter. Einen weiteren Streich spielt uns die Lebensmittelindustrie, indem sie Gerichte bisweilen einfärbt, etwa Beeren-Joghurts. Wie man sich trotzdem nicht irreführen lässt, sagen wir in der Box. **ANDREA SÖLDI**

ziert, sobald Lebensmittel verarbeitet sind: Ein Spinatkuchen etwa wirkt auf uns gesund, enthält aber Kalorienbomben wie Mehl und Butter. Einen weiteren Streich spielt uns die Lebensmittelindustrie, indem sie Gerichte bisweilen einfärbt, etwa Beeren-Joghurts. Wie man sich trotzdem nicht irreführen lässt, sagen wir in der Box. **ANDREA SÖLDI**

Farbenvielfalt auf dem Teller

Wie wir unser Essen am besten auswählen, sagt Sabine Oberrauch von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung:

■ Bei intensiven Farben schliessen wir auf stärkeren Geschmack. Die Industrie nutzt dies, indem sie Esswaren einfärbt. Davon sollten wir uns nicht täuschen lassen.

■ Bei Fertigprodukten sollte man deshalb die Liste der Zutaten studieren und dabei vor allem auf den Fett- und Zuckergehalt achten.

■ Wer bei Früchten und Gemüse auf Farbenvielfalt schaut, nimmt automatisch verschiedene gesundheitsfördernde Stoffe zu sich.

Nun können auch Bakterien Spinnenseide herstellen

STOCKHOLM/ST.GALLEN. Seide stammt meist von verpuppten Seidenraupen. Noch robuster und elastischer sind die Fäden gewisser Spinnen. Grössere Mengen herzustellen, war bisher schwierig, weil sich die Spinnen in Gefangenschaft gegenseitig auffressen. Nun ist es schwedischen Forschern gelungen, kilometerlange Fäden im Labor

von Bakterien produzieren zu lassen. «Das ist ein schöner Schritt vorwärts», kommentiert Manfred Heuberger, der an der Forschungsanstalt Empa selbst an synthetischen Fasern forscht. Das Material müsste aber in grösseren Mengen und zu vernünftigen Preisen zur Verfügung stehen, sagt der Professor.

Spinnenseide ist nicht

nur für die Textilindustrie interessant, sondern zum Beispiel auch für die Medizin. Aus dem gut verträglichen und biologisch abbaubaren Material werden heute schon Wundfäden und Hautcremen gefertigt. Forscher hoffen, daraus künftig auch Teile von Gelenken sowie künstliches Haut-, Nerven- und Muskelgewebe herzustellen. **ASÓ**

Korrigendum

In der Ausgabe vom 13. Januar vermeldeten wir, das Medikament Truvada sei in der Schweiz nicht zugelassen. Das ist nicht korrekt. Richtig ist: Das Medikament ist für die Therapie von HIV-Infizierten zugelassen, nicht aber für die Prävention. **sci**

Produced by

Scitec-Media GmbH
Leitung: Beat Glogger
Verantwortliche Redaktorin: Santina Russo
info@scitec-media.ch, www.scitec-media.ch

Erfindung

Der heutige Sicherheitsgurt

Seit 58 Jahren rettet er im Strassenverkehr Leben – der Dreipunkt-Sicherheitsgurt. Wie der Name sagt, ist er an drei Orten im Auto befestigt: Über der Schulter sowie links und rechts auf Hüfthöhe des Fahrers. Erfunden hat ihn Nils Bohlin, Ingenieur bei Volvo. Der Autobauer verzichtete 1959 auf die Patentrechte,



Lebensrettende Erfindung. **sci**

sodass das System von anderen Firmen nachgeahmt werden konnte. Darum waren schon zwei Jahre später – zumindest in Schweden – vier von fünf Autos mit dem Gurt ausgerüstet. **sci**

Viele Medikamente



Soll helfen, wenn im Schlafzimmer mehr Pfupf vonnöten ist: Die heutige Potenzpille

Doktor Smartwatch

STANFORD. Kann eine Smartwatch erkennen, wenn jemand krank wird? Sie kann. Und zwar sogar früher, als es die betroffene Person selbst merkt. Das haben Forscher der Stanford University kürzlich herausgefunden. Sie liessen 60 Testpersonen mittels Smartwatches zwei Jahre lang Daten sammeln, beispielsweise ihre Herzfrequenz oder Hauttemperatur. Daraus konnten die Forscher voraussagen, wenn bei einem der Probanden eine Erkältung im Anmarsch war. Nun arbeiten die Forscher daran, weitere Krankheiten über die Smartwatch zu identifizieren. SHE

Geld für Berner Forscher

BERN. Drei Forscher der Uni Bern erhalten je rund zwei Millionen Franken vom Europäischen Forschungsrat. In ihren Projekten befassen sie sich mit Hirnerkrankungen, einem Mechanismus, der für Schlafstörungen verantwortlich sein könnte, sowie Dunkler Materie im Universum. ASO

Eine Drohne fliegt ins Unbekannte



LAUSANNE. Eine ungewöhnliche Drohne erkundet hier eine Gletscherspalte oberhalb von Zermatt. Damit sie allfällige Kollisionen übersteht, sind Motor und Kamera von einem kugelförmigen Rahmen umhüllt. Dieser federt Zusammenstösse mit Hindernissen ab. So kann der robuste Flugroboter

zuverlässig Orte anfliegen, die für Menschen unzugänglich oder gefährlich sind – neben Gletschern etwa das Innere von Kraftwerken und anderen Industrieanlagen. Entwickelt hat ihn die Firma Flyability, ein Spin-off der ETH Lausanne.

SRU/FOTO: FLYABILITY.COM

Agenda

Lehrreiche Märchen

ZÜRICH. Wie entstehen glasklare Eiszapfen oder perfekte Schneekristalle? Einen spielerischen Einblick in Schnee- und Eiselwelten erhalten Kinder ab sechs Jahren beim Erzählnachmittag «Märchenhafte Geologie». sci

So, 22.1., 14 Uhr, Focus Terra ETH Zürich, Gebäude NO, Sonneggstrasse 5, Zürich.

Entdeckungstour

BASEL. Muskeln, Sehnen und Faszen im Anatomischen Museum oder Bälle, Würfel und Murmeln im Spielzeugmuseum. An der diesjährigen Museumsnacht laden in und um Basel 37 Museen zum Entdecken und Staunen ein. sci

Fr, 20.1., 18–2 Uhr, Basel, Museumsnacht.ch

Wasser unser

BERN. Süsswasser ist ein wertvolles Gut, das durch den Klimawandel immer knapper wird. Doch wie teuer darf Wasser sein und wem gehört es? Solchen Fragen widmet sich die Klimaexpertin Petra Döll im Vortrag «Wassergerechtigkeit und Klimawandel». sci

Di, 24.1., 18.15 Uhr, Alpines Museum der Schweiz, Helvetiaplatz 4, Bern.

haben sehr nützliche Nebenwirkungen



ZÜRICH. Manche Arzneien sind wahre Multitalente. Mitunter wird eine unvorhersehbare Wirkung sogar zum besten Verkaufsargument.

Das prominenteste Beispiel ist wohl Viagra: Ursprünglich als Herz-Kreislauf-Medikament gedacht, schlucken heute Millionen Männer die Potenzpille wegen ihrer ursprünglichen Nebenwirkung. Dass eine Arznei mehr als eine nützliche Wirkung aufweist, ist nicht ungewöhnlich. Erst kürzlich entdeckten britische Forscher, dass ein für die Alzheimer-Therapie entwickeltes Medikament auch bewirkt, dass Zahnlöcher von selbst wieder zuwachsen – bisher zumindest bei Mäusen.

Oder der Alleskönner Botulinumtoxin: Bei seiner Entdeckung 1822 wurde das aus Bakterien stammende Gift gegen nervöse Störungen eingesetzt, später entdeckte man seine Wirkung gegen Schielen und spastische Lähmungen in Gesicht und Beinen, heute



Mit Botulinumtoxin lassen sich Falten wegspritzen, aber auch Krankheiten.

glättet es unter dem Markennamen Botox Falten. Derzeit testen Forscher die Substanz sogar als Mittel gegen Depressionen.

«Medikamente wirken zwar auf bestimmte Moleküle des Körpers», sagt Hanns Ullrich Zeilhofer, Pharmakologe an der Uni Zürich, «dieselben Moleküle können aber bei verschiedenen Krankheiten eine Rolle spielen.» Eine solche Zweitwirkung entdecken Forscher häufig durch Zufall. Manchmal auch in gross angelegten Studien, in denen sie viele Pa-

tienten über lange Zeit hinweg beobachten. Der Befund kann dann zum Ausgangspunkt weiterer Forschungsarbeiten werden.

Schlummert also noch reichlich Potenzial in bereits heute erhältlichen Medikamenten? «Sehr wahrscheinlich», sagt Pharmakologe Zeilhofer. Zurzeit organisiert er zusammen mit Kollegen ein Fachsymposium an der ETH Zürich für Forscher, die gezielt nach neuen Anwendungen für bestehende Medikamente suchen.

SANTINA RUSSO

Viagra war ursprünglich ein Herz-Kreislauf-Medikament. FOTOLIA