

## Rot schmeckt prima



DEUTSCH-TO-GO.DE

Erdbeeren mit Sahne, Pommes mit Ketchup, Nudeln mit Tomatensoße. Vielen Menschen läuft da das Wasser im Mund zusammen. Italienische Forscher haben herausgefunden, dass das nicht alleine am Essen liegt, sondern auch an der roten Farbe, die unseren Appetit anregt. Das Auge isst also mit.

Man vermutet, dass sich unsere Farbwahrnehmung bereits in der Urzeit entwickelt hat, damit wir besonders nahrhafte Beeren und Früchte im Blattwerk entdecken können.

Bei unseren Vorfahren galt der Grundsatz: Ist etwas rot, dann ist es reif und sättigend. Im Gegensatz zu grünen unreifen Früchten, die weniger Zucker beinhalten und so deutlich weniger Kalorien liefern. Die Vorliebe für rote Lebensmittel war früher also ein Überlebensvorteil.

Wie Studien zeigen, lässt uns dieses Erbe immer noch gern zu roten Speisen greifen, auch wenn die Farbe heute meist keinerlei Rückschluss mehr auf den Kaloriengehalt zulässt. Übrigens, auch eine rote Verpackung ist angeblich verkaufsfördernd und beeinflusst den Menschen bei seiner Kaufentscheidung.

(150 Wörter)

(Ingrid Plank für [www.deutsch-to-go.de](http://www.deutsch-to-go.de) – in Anlehnung an: Eva Obermüller: „Rote Speisen bevorzugt“, <https://science.orf.at/v2/stories/2808822/> - Seitenaufruf 12052020)