



Medien und Informatik, Geschichte, Gesellschaft für Sek I und Sek II

Wer hat's erfunden?

16. Früher war das Essen besser

03:14 Minuten

Im Europa des 21. Jahrhunderts gibt es keine Hungersnöte mehr. Oft nehmen die Menschen zu viele Kalorien zu sich und werfen Lebensmittel weg. Um die Produkte länger haltbar zu machen, kommen Zusatzstoffe zum Einsatz. Früher war das anders. Von der Antike bis zum 19. Jahrhundert mussten die Menschen fauliges Wasser ausspucken und sich von verdorbenem Essen oder giftigen Nahrungsmitteln fernhalten.

Fleisch war ein besonders heikles Nahrungsmittel. Ein Gesetzgeber nach dem anderen versuchte das Problem in den Griff zu bekommen. Erst die «Charta von Mirepoix» aus dem Jahre 1303 konnte Abhilfe schaffen, indem sie den Verkauf auf Märkten regelte und Fleisch mit verdächtigem Geruch verbot.

Auch die Kartoffel musste einiges einstecken. Sie hatte einen schlechten Ruf, da sie unter der Erde wächst und die Schweine dort ihre Nahrung suchen. Im Jahre 1630 wurde sie sogar beschuldigt, für eine Lepra-Epidemie in Frankreich verantwortlich zu sein. Ihr Anbau wurde daraufhin gerichtlich verboten.

Im 19. Jahrhundert entwickelte Louis Pasteur ein revolutionäres Verfahren: Durch die Pasteurisierung wurden Bakterien, Viren oder Pilze abgetötet und Produkte länger haltbar gemacht.