

## EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

**D**ass es sich bei Pfeffer um eines der ältesten und beliebtesten Gewürze handelt, ist nichts Neues. Anders bei der Beschäftigung mit dem Verb pfeffern, das die meisten von uns wohl vor allem gebrauchen, um ein Gericht mit Pfeffer zu würzen. Und ja, einen Gegenstand in die Ecke zu pfeffern, also ihn mit Schmackes in die Ecke zu werfen, diese Redewendung kennen wohl auch viele. Aber dann sind wir während der Vorbereitung unseres Genuss-Schwerpunkts auf den Brauch »Pfeffern« gestoßen, der mir als Berlinerin völlig neu war. Ein Brauch, der noch in katholischen Gegenden Süddeutschlands bekannt ist und in der Zeit nach Weihnachten gepflegt wird. Kinder ziehen dann mit Weidenruten durch die Dörfer, schlagen den Leuten mit einem Spruch zum Spaß auf die Beine – und bekommen dafür Süßes oder auch etwas Geld, ähnlich wie zu Halloween. Hätten Sie's gewusst? Noch viel mehr über Pfeffer erfahren Sie ab Seite 36.

»Rosenkohl schmeckt mir nicht!«, ein Satz, den ich nicht nur von meinem Sohn, sondern auch von dessen Vater und Großvater kenne. Eine vererbte Abneigung, gibt es das? Ja, das gibt es wirklich! Vererbt wurde in diesem Fall die Funktion bestimmter Geschmacksrezeptoren für Bitterstoffe, die nicht nur Rosenkohl besonders bitter schmecken lassen, sondern auch andere Kohlsorten. Und damit meinen Sohn als Feinschmecker auszeichnen. Andere Menschen, wie auch ich, haben diese Rezeptoren nicht, uns schmeckt Rosenkohl. Natürlich geht es nicht nur um die Geschmacksrichtung bitter in unserem aktuellen Dossier, ebenso das Schmecken von süß, sauer, salzig und umami sowie die Suche nach dem sechsten Geschmack – fett oder nicht? – sind Thema. Sehr interessant zu lesen ist, was Geschmack und Ernährung mit unserer Identität zu tun haben. Wie sich Geschmack trainieren lässt und warum das für Kinder wichtig ist, steht auch in unserem Dossier ab Seite 62.

Bestimmt haben Sie wie wir die Daumen gedrückt, dass der »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« in Stuttgart nach zwei Jahren pandemiebedingter Pause endlich wieder stattfinden kann. Es hat wohl geholfen, dafür vielen Dank! Wie sonst auch, also eine Woche nach Ostern, präsentieren Genusshandwerker aus ganz Europa vom 21. bis 24. April eine einzigartige Vielfalt regionaler und traditionell handwerklich hergestellter Spezialitäten. Dazu gibt es auf der Leitmesse von Slow Food Deutschland ein interessantes Rahmenprogramm – Möglichkeiten für Besucher, ihren Geschmack zu schulen sind auch wieder dabei. Stöbern Sie vorab schon mal auf den Messeseiten im hinteren Teil des Slow Food Magazins.

Viel Freude an unserem Heft mit viel Geschmack, auch scharfem, wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner



## ALB·GOLD



# WIR PACKEN'S: NUDELN IN PAPIER.



#PLASTIKFREI

ALB-GOLD Nudeln im umweltfreundlichen Papierbeutel. Entdecken Sie alle Nudeln & Spätzle unter [alb-gold-shop.de](https://alb-gold-shop.de)

