

10/2018

7.8.2018

leibniz: Genuss

In seiner neuen Ausgabe widmet sich das Magazin der Leibniz-Gemeinschaft dem Schwerpunkt „Genuss“.



Im Sommer fällt es uns leicht, zu genießen. Beschwingt lassen wir den Alltag hinter uns, ob gemeinsam an einer langen Tafel oder allein im Waldsee. Doch manchmal genießen wir mit schlechtem Gewissen. Und manche verlieren sich so sehr im Genuss, dass er zur Sucht wird. Was geht dabei in uns vor? Und: Gibt es eine Formel für den „richtigen“ Genuss?

Es können ganz unterschiedliche Reize dahinterstecken. Während die einen auf kulinarische Genüsse schwören, genießen andere Menschen Ästhetisches oder Spirituelles. *leibniz* hat fünf Experten zum „Genussgipfel“ geladen: Bei einem gemeinsamen Essen nähern sich eine Musikerin, eine Ernährungswissenschaftlerin, eine Schriftstellerin, ein Koch und ein Soziologe der vielschichtigen Sinnesempfindung an.

In Bayern darf ein Genussmittel bei keiner Feier fehlen. Bier ist dort fast schon ein identitätsstiftendes Kulturgut. Auf einem Hügel vor den Toren Münchens hat uns Thomas Hofmann, Direktor des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie, in die Geheimnisse seiner Aromen eingeweiht. Ein Brauereibesuch zwischen Hightech und Untergärigem.

Dass Genuss einen bitteren Beigeschmack haben kann, zeigt das Beispiel Schokolade. Unter oft miserablen Bedingungen bauen Menschen in westafrikanischen Ländern wie Ghana und der Elfenbeinküste ihren wichtigsten Rohstoff an: Kakao. Von dem einen Euro, den eine Tafel Schokolade im Supermarkt kostet, erhalten die Kleinbauern gerade einmal sechs Cent. Jann Lay vom Leibniz-Institut für Globale und Regionale Studien (GIGA) untersucht, ob Kooperativen ihre Situation verbessern können.

Außerdem lesen Sie in *leibniz*:

- **Schöne Künste:** Manche Werke empfinden wir als schön, bei anderen fühlen wir wohligen Grusel. Die Kunsthistorikerin Heike Zech vom Germanischen Nationalmuseum, einem von acht Leibniz-Forschungsmuseen, über genussvolle Ausstellungsbesuche.
- **Neue Rezepturen:** Was kommt nach einem langen Tag im Labor auf den Tisch? Sechs Leibniz-Forscher verraten ihre Genussformeln.
- **Infografik:** Mit allen fünf Sinnen giert der Mensch nach Glück und Belohnung. Wie entsteht Genuss?
- **Feierkultur:** Seit jeher feiert der Mensch. Warum genießen wir es, aus dem Alltag auszubrechen, und was verbindet die Bräuche?
- **Süßes oder Saures?** Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, und Stefan K. Lhachimi vom Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie über die Einführung einer Zuckersteuer.
- **Wenn Verzicht zur Sucht wird:** Der Epilog widmet sich der komplexen Krankheit *Anorexia nervosa*.
- **Forschungspolitik:** Wo steht Europas Wissenschaft? EU-Forschungskommissar Carlos Moedas und Leibniz-Präsident Matthias Kleiner im Gespräch mit den Leibniz-Forscherinnen Laura De Laporte und Charlotte Uetrecht.

Das Magazin *leibniz* erscheint dreimal im Jahr. Das PDF und die Blätterversion finden Sie unter www.leibniz-gemeinschaft.de/medien/publikationen/journal/22018. Die Druckversion können Sie kostenlos abonnieren: abo@leibniz-gemeinschaft.de.

Pressekontakt für die Leibniz-Gemeinschaft

Mirjam Kaplow

Tel.: 030 / 20 60 49 - 42

Mobil: 0172 8433549

kaplow@leibniz-gemeinschaft.de

David Schelp

Tel.: 030 / 20 60 49 - 47

schelp@leibniz-gemeinschaft.de

Die Leibniz-Gemeinschaft

Die Leibniz-Gemeinschaft verbindet 93 selbständige Forschungseinrichtungen. Ihre Ausrichtung reicht von den Natur-, Ingenieur- und Umweltwissenschaften über die Wirtschafts-, Raum- und Sozialwissenschaften bis zu den Geisteswissenschaften. Leibniz-Institute widmen sich gesellschaftlich, ökonomisch und ökologisch relevanten Fragen. Sie betreiben erkenntnis- und anwendungsorientierte Forschung, auch in den übergreifenden Leibniz-Forschungsverbänden, sind oder unterhalten wissenschaftliche Infrastrukturen und bieten forschungsbasierte Dienstleistungen an. Die Leibniz-Gemeinschaft setzt Schwerpunkte im Wissenstransfer, vor allem mit den Leibniz-Forschungsmuseen. Sie berät und informiert Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Öffentlichkeit. Leibniz-Einrichtungen pflegen enge Kooperationen mit den Hochschulen - u.a. in Form der Leibniz-WissenschaftsCampi, mit der Industrie und anderen Partnern im In- und Ausland. Sie unterliegen einem transparenten und unabhängigen Begutachtungsverfahren. Aufgrund ihrer gesamtstaatlichen Bedeutung fördern Bund und Länder die Institute der Leibniz-Gemeinschaft gemeinsam. Die Leibniz-Institute beschäftigen rund 19.100 Personen, darunter 9.900 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler. Der Gesamtetat der Institute liegt bei mehr als 1,9 Milliarden Euro.

www.leibniz-gemeinschaft.de