



Wozu verwendet man Zucker außer zum Süßen?



Zucker ist ein richtiger Alleskönner. Wer im Supermarkt schon einmal verschiedene Zutatenverzeichnisse gelesen hat, weiß, dass er nicht nur in Konfitüre, Keksen oder Schokolade enthalten ist, sondern unerwarteterweise auch in Lebensmitteln wie Salatdressing, Essiggurken und vielem mehr. Denn neben seiner süßenden Eigenschaft besitzt Zucker noch eine Reihe von anderen Stärken. So mildert er zum Beispiel die Säure des Essigs bei den Gurken. Ganz generell wird bitterer, saurer oder salziger Geschmack durch Zucker abgeschwächt, sodass viele Lebensmittelzubereitungen ihre Bekömmlichkeit überhaupt erst durch den Zucker erhalten.

Zucker kann aber auch das Aroma von Früchten, die man einzuckert, freisetzen und verstärken und sorgt dabei zugleich auf natürliche Weise für ihre Konservierung. Das spielt zum Beispiel bei Konfitüren eine große Rolle, bei denen der Zucker also nicht nur süßt, sondern parallel auch die Haltbarkeit unterstützt. Darum braucht es übrigens auch Konservierungsstoffe, wenn die Menge an Zucker in solchen Brotaufstrichen reduziert wird und die Haltbarkeit beibehalten werden soll.

Bei vielen anderen Speisen lässt ein wenig Zucker das Aroma erst voll zur Geltung kommen. Wer kennt sie beispielsweise nicht, die Prise Zucker am Tomatensalat? Auch beim Backen erfüllt er die unterschiedlichsten Aufgaben. Man spricht hier von den sogenannten »stofflichen Eigenschaften« des Zuckers. So trägt Zucker zur Ausbildung des gewünschten Teiggefüges sowie zur Bildung von Bräunungs- und Aromastoffen bei und sorgt für stabile, elastische Teige, saftige, feinporige Krumen und rösche Krusten. Auch bei der Stabilisierung des Eiweißgerüsts von Schaumwaren (z. B. in Schokoküssen) hilft Zucker und als Nahrung für die Hefe spielt er eine entsprechende Rolle bei der Teiglockerung. Beim Backen ist er also generell nicht wegzudenken.