



2015/23 dschungel

<https://ads.jungle.world/artikel/2015/23/snickers-luege>

Snickers-Lüge

Von **Leo Fischer**

<none>

Viele Geheimnisse hat die Welt der Waren und Dienstleistungen. Was passiert eigentlich mit den ganzen ungegessenen Cappucino-Plätzchen? Wann wird die dritte Kasse aufgemacht? Warum verpasst Rewe gerade jetzt dem Ja!-Schnittkäse einen optischen Relaunch? Und wer rollt ihn dann zum Bahnhof? Kein Mysterium aber ist so groß wie das Snickers-Größenparadoxon. Geschmacksexperten, Chocolatiers und weltweit anerkannte Vielfraße können es nicht lösen, und je größer die Fortschritte der Lebensmittelchemie, umso hartnäckiger zeigt sich dieses Rätsel der Riegelherstellung, das da lautet: Warum ist es so, dass bei faktisch gleicher Konsistenz der normale und supermarktkassengängige sowie superleckere 50-Gramm-Riegel so viel besser schmeckt als die beiden kleineren Riegel zu je 40 Gramm, die im Doppelpack stecken? Wie kann es sein, dass ein Riegel, der denselben stumpfen Maschinen entstammt, ein bisschen langweiliger schmeckt, wenn er zehn Gramm leichter ist? Wer es nicht glaubt, der mache sofort den Test! Zahllose Theorien wurden im Laufe der Jahrhunderte dazu entwickelt. Manche sagen, in der Doppelpackung befänden sich ein paar Kubikzentimeter Schutzatmosphäre mehr als in der relativ eng gestrickten Einzelpackung, welche wiederum stärker mit der Glukose reagieren würde. Andere lehren, dass Erdnüsse erst eine kritische Masse erreichen müssten, um eine Geschmacksexplosion herbeiführen zu können, und dass diese kritische Masse in den kleineren Riegeln regelmäßig nicht erreicht werde. Ich hingegen glaube, es liegt am verzehrenden Individuum und seinem schlechten Gewissen. Wer aus Sparsinn und Geiz zum aufs Gramm gerechnet billigeren Doppelpack greift, schämt sich unbewusst dafür, und sein Genuss bleibt unvollkommen. Und verdient hat er's auch, der Geizkragen.