



Was wie Pizzamehl aussieht, ist in Wirklichkeit Kaliumgluconat – einer der vielen Bestandteile der Soylent-Mischung, die im kalifornischen Oakland hergestellt wird.

AFP/GETTY

## SOYLENT

## Soja und Linsen

Der Name Soylent ist eine Zusammensetzung der Wörter «soya» (engl. für Soja) und «lentils» (engl. für Linsen) und stammt vom Science-Fiction-Film «Soylent Green» aus den 70er-Jahren. Soylent hat bereits einige Nachahmer auf den Plan gerufen. Die einen verändern nur einzelne Zutaten, die meisten aber den Geschmack. Bei Schmilch beispielsweise vermischt man das Pulver mit Milch anstatt mit Wasser. Ausserdem kann man es auch mit Schokoladen- oder Zimtgeschmack kaufen. Schmoilent unterscheidet sich nur minim von Soylent, ist allerdings vegan und sojafrei. Während Soylent in Europa noch immer schwer zu bekommen ist, tröstet man sich hierzulande mit Joylent oder Purelent.

# Pulver anstatt Pizza und Pasta

**Ernährung** Soylent ersetzt die feste Nahrung und ist dadurch noch faster als Fast Food. Doch wollen wir das überhaupt?

VON IRENE MÜLLER

Wer keine Zeit oder keine Lust hat zu essen, muss nicht. Stattdessen kann man auch Soylent trinken. Man spart Zeit, Aufwand und Geld - und lebt zudem noch gesund. So lautete die Idee des Erfinders für den Pulvershake Soylent. Rob Rhinehart ist Software-Entwickler und ein Arbeitstier. Abläufe schneller machen, um das Leben zu «optimieren», ist seine Leidenschaft.

Da während seiner langen Arbeitstage das Essen des Öfteren zu kurz kam, fragte er sich: Warum nimmt so etwas Essentielles wie die Nahrung immer noch so viel Zeit in Anspruch? Rhinehart informierte sich über die für den Menschen unbedinglichen Nährstoffe und verfasste auf dieser Basis ein Rezept für ein Pulver, welches mit Wasser vermischt den Menschen lückenlos ernähren sollte.

## Droge der Technikfreaks

Doch wer will so etwas? Die moderne Astronautenkost alias Soylent schmeckt laut den zahlreichen Testpersonen nach - nichts. Eine Restauranttesterin verglich die beige-braune Pampe mit einem ungekochten Haferbrei.

Rhinehart hat das Pulver bewusst geschmacklos hergestellt. Die Begründung: «Wasser schmeckt neutral und ist trotzdem das weltweit beliebteste Getränk.» Soylent ist weder ein Diät-, noch ein Muskelshake und schon gar

kein Genussmittel. Es beinhaltet schlicht alle lebenswichtigen Nährstoffe inklusive ein paar weniger, nicht zwingend nötiger, Zusatzstoffe. Einer davon ist ein Farbstoff von Tomaten, welcher Rhinehart nur mit hineingemischt hat, weil «die Männer unserer Familie schon immer Tomaten liebten».

Die Soylent-Anhängerschaft besteht hauptsächlich aus einer «jungen, leistungsorientierten Oberschicht», wie sie der Trendforscher Peter Wippermann bezeichnet. Im Silicon Valley, IT- und High-Tech-Mekka und voll von Technikfreaks wie Rhinehart, ist Soylent gefragt. Immerhin ist es für die Dauerarbeitenden eine gesündere Alternative als Fast Food.

Ernährungsexperten, Journalisten und Interessierte aus aller Welt haben das Wunderpulver bereits getestet. Manche drei Tage lang, manche eine Woche, Masochisten noch länger. Wer den Ekel überwinden konnte, fühlte sich nach einigen Tagen überraschend fit und leistungsfähig. Trotzdem: Ausser Computer-Nerds würde freiwillig kaum jemand längerfristig auf eine Ernährung mit Soylent umsteigen und dafür auf feste Nahrung verzichten.

Die Schweizer Trendforscherin Bettina Höchli rechnet dem amerikanischen Pulver geringe Chancen zum grossen Durchbruch zu: «Momentan steigt das Bedürfnis der Leute, zu wissen, woher etwas kommt, was alles drin ist und wie es verarbeitet wurde.» Die Kunden



Soylent-Erfinder Rob Rhinehart. HO

wollen natürliches, lustvolles Essen und wenn möglich noch selber kochen. Soylent sei genau das Gegenteil davon.

Das weiss auch Erfinder Rhinehart. Es bereitet ihm Spass, sich mit seiner künstlichen Ernährungsstrategie von diesem Natürlich-Trend abzugrenzen. Er arbeitet an einer Formel, mit der er irgendwann sein ohnehin schon beinahe naturfreies Produkt völlig künstlich herstellen möchte, um noch unabhängiger von der Umwelt zu sein.

An sich eine gute Idee, doch auch da sieht Höchli heute schon Alternativen, denen sie mehr Erfolg zutraut. «Firmen wie Hampton Creek setzen die moder-

nen Techniken ein, um Essen in einem möglichst guten Zusammenspiel von Mensch und Natur herzustellen. Dabei setzen sie im Gegenteil zu Soylent auf Natürlichkeit und Genuss. Dies findet grossen Anklang bei den Leuten.»

## Folgen noch unklar

Ob das Wunderelixier tatsächlich so gesund ist, wie die Hersteller behaupten, ist ausserdem alles andere als garantiert, zumal der Stoffwechsel des menschlichen Körpers noch nicht bis ins kleinste Detail ergründet ist. Ernährungswissenschaftler Uwe Knop warnt vor einer Ernährung ausschliesslich von Nahrungsergänzungsmitteln wie Soylent. «Wenn Mängel aufgrund von fehlenden Stoffen auftreten, sieht man das oft erst nach ein paar Jahren», sagt Knop. Er selbst kann sich nicht vorstellen, dass eine solche Pulverkost auf Dauer gesund ist.

Auch die psychischen Auswirkungen, die eine radikale Umstellung von fester auf flüssige Nahrung hat, sollte man nicht unterschätzen. «Essen ist nicht nur ein stumpfes Einfüllen von irgendwelchen Nährstoffen. Genuss, Wohlfühlen und die Befriedigung eines Triebes und vieles mehr sind Dinge, die man nur durch echtes Essen erfährt», sagt Knop.

Ein Tester von «Galileo» stöhnte nach einigen Tagen Soylent in die Kamera: «Mein Magen sagt, ich sei satt. Doch mein Kopf . . .», man kann es ihm nach-

fühen. Auch beim Essengehen mit seinen Freunden fühlte sich der Proband mit seinem Krug Soylent ausgeschlossen und blieb mit der Zeit lieber zu Hause. Zusammensitzen, um zu essen - das macht der Mensch seit der Steinzeit und das stärkt das Zugehörigkeitsgefühl. Wer will denn schon eine Welt voller einsam vor sich hin schlürpfenden Computerfreaks?

Selbst Erfinder Rhinehart ernährt sich nicht ausschliesslich von Soylent, sondern nur zur Arbeitszeit. In seiner Freizeit gönnt sich auch Rhinehart ab und zu ein normales Essen mit Freunden. Da er sich dank Soylent ansonsten schon gesund ernähre, könne er diese Mahlzeiten sogar noch umso mehr geniessen.

Auch in der Silicon-Valley-Anhängerschaft gibt es kaum einen, der eine ständige Ernährung mit dem Pulver durchhält. Der Geschmack sei auf Dauer nicht auszuhalten, sagen sie. Auf richtige Begeisterung für Soylent findet sich nur in einem minimalen Prozentanteil der Bevölkerung. Die meisten Probanden würden es nur über längere Zeit trinken, wenn sie keine andere Wahl hätten, um zu überleben. Ein Sommelier, der Soylent für die «New York Times» probiert hat, ist sich nicht einmal sicher, ob es ihm das wert wäre.



Die Zutatenliste von Soylent finden Sie online.

# Auch Menschenaffen können laut lachen

**Tierisch** Sie sind uns noch näher, als bisher geglaubt: Schimpansen nutzen ihr Lachen ähnlich flexibel wie wir Menschen.

Stumm grinsen, lauthals feixen, Zähne zeigen: Schimpansen ähneln Menschen sehr, wenn sie sich bestens amüsieren. Forscher sehen das als Merkmal einer vielseitigen Kommunikationspalette.

Auch die Muskeln im Gesicht bewegen sich wie die von lachenden Menschen. Dies berichten Forscher der britischen

Universität Portsmouth im Fachmagazin «PLOS ONE».

Die Fähigkeit, Mimik unabhängig von Lautäusserungen zu nutzen, gilt als eine Schlüsselkomponente menschlicher Kommunikation: Da wir über Gesichtsausdrücke verfügen, die bewusst mit Lauten wie einem Lachen kombiniert werden können, ist unsere Kommunikationspalette vielseitiger.

Das Team um die Neurowissenschaftlerin Marina Davila-Ross beobachtete nun über einen Zeitraum von drei Monaten vier Kolonien von Schimpansen in einer sambischen Wildtierstation und filmte da-

bei 46 Affen im Alter von zwei bis 35 Jahren in Spielsituationen. Die Affen zeigten demnach 14 Gesichtsausdrücke mit offenem Mund - egal, ob sie lauthals lachten oder stumm Grimassen schnitten. Die Wissenschaftler schliessen daraus, dass die Tiere ihre Mimik flexibel und unabhängig von einer Lautäusserung nutzen.

Des Weiteren untersuchten die Wissenschaftler die evolutionäre Beziehung zwischen den Gesichtsausdrücken mit offenem Mund beim Schimpansen und beim Menschen. Lachende Schimpansen zeigten drei Bewegungen ihrer Gesichtsmuskeln, die auch für Menschen typisch sind:

das Hoch- und Zurückziehen der Mundwinkel, das Öffnen der Lippen und das Senken des Kinns. Einige Tiere zogen zusätzlich die Oberlippe hoch, sodass die Zähne sichtbar wurden - ein Gesichtsausdruck, der ebenfalls menschlich ist.

Insgesamt, so die Forscher, sei das lachende Gesicht des Menschen wahrscheinlich aus dem Minenspiel mit offenem Mund eines Affen-Vorfahren entstanden. Je umfassender soziale Kommunikation wurde, umso mehr habe sich das primitive Lachen in Form und Funktion verändert und sei zu einem grundlegenden Instrument der Sprache geworden. (SDA)



Lachender Affe. THINKSTOCK