

ambiente

Wie süß kann Gelb schmecken?

Frankfurt am Main, November 2023. Farben bestimmen unseren Alltag, lenken unsere Stimmung oder beeinflussen unsere Gefühle. Doch welche Auswirkungen haben sie auf unseren Geschmackssinn? Dieser Frage widmet sich der Starkoch Jozef Youssef und führt im Rahmen der Ambiente 2024 eine exklusive Umfrage durch. Am Tag des Hoteliers lässt er die Branchenteilnehmenden an seinen Erkenntnissen teilhaben und lädt zum Get-Together mit Fingerfood-Menü ein.

Das Auge isst mit – denn das Esserlebnis beschränkt sich längst nicht nur auf den Geschmackssinn: Es spielt eine entscheidende Rolle, welche Lebensmittel zubereitet werden, wie die Speisen auf dem Teller angerichtet sind und welches Geschirr zum Einsatz kommt. Untersuchungen zeigen, dass selbst die Farben der Lebensmittel den wahrgenommenen Geschmack eines Gerichts stark beeinflussen können¹. Doch gilt dieser Effekt auch für die Farbe des Geschirrs? Unter dem Titel „Die Macht der Farbe: Eine Umfrage wie farbiges Geschirr die Wahrnehmung von Speisen beeinflusst“ führte Jozef Youssef, der preisgekrönte Starkoch und die kreative Kraft hinter dem Designstudio Kitchen Theory, exklusiv für die Ambiente eine Befragung durch. Mittels einer Online-Umfrage untersucht er, wie die Farbe von Tellern Auswirkungen auf die Wahrnehmung von Süßspeisen hat.



Die Macht der Farbe: Starkoch Jozef Youssef führt exklusiv für die Ambiente eine Umfrage durch. Fotos: Kitchen Theory.

Dazu wählte der Starkoch drei Süßspeisen aus, die in verschiedenen Kulturen bekannt und erkennbar sind: Müsli mit Obst und Joghurt, Obstsalat mit Eis sowie ein Stück Schokoladentorte mit Eis. Für die bunten Teller verwendete er Produkte von Ausstellern. Die Gerichte bereitete Youssef sorgfältig zu, arrangierte sie ansehnlich auf den farbenfrohen Tellern und fotografierte sie. Über ein Crowdsourcing-Tool wurden Teilnehmende über vier Kontinente für die Online-Befragung rekrutiert. Anhand der Fotos zu den angerichteten Süßspeisen bewerteten sie die bunten Teller für jedes Gericht nach Appetit, Gesundheit und Süße. Der Starkoch und sein Team werten nun die Antworten von mehreren hundert internationalen Proband*innen aus. Inwiefern die farbigen Teller den Appetit anregen, die Gesundheit der Speisen und das Empfinden von Süße beeinflussen, präsentiert Jozef Youssef zum Tag des Hoteliers auf der Ambiente. In der HoReCa Academy lädt er die Branchenteilnehmenden zum anschließenden Get-Together mit einem eigens entworfenen Fingerfood-Menü ein. „Multisensorische Erlebnisse spielen

¹ (Smith et al., 2015; Spence, 2020).

eine große Rolle. Es geht nicht nur um den reinen Geschmack, sondern darum, überrascht zu werden und mit allen Sinnen zu erleben. Wir freuen uns, dass Jozef Youssef zum zweiten Mal unser Gast auf der Ambiente ist und exklusiv eine Umfrage zu einem brandaktuellen Hospitality-Thema durchführt. Wir sind schon sehr gespannt auf die Ergebnisse“, erklärt Thomas Kastl, Leiter Ambiente Dining.

Die Ambiente findet auch zukünftig zeitgleich mit der Christmasworld und Creativeworld auf dem Frankfurter Messegelände statt:

Ambiente/Christmasworld: 26. bis 30. Januar 2024

Creativeworld: 27. bis 30. Januar 2024

Hinweis für Journalist*innen:

Inspirationen, Trends, Styles und Persönlichkeiten entdecken Sie im [Ambiente Blog](#) und weiteres Expertenwissen auf [Conzoom Solutions](#).

Presseinformationen & Bildmaterial: ambiente.messefrankfurt.com/presse

Ins Netz gegangen:

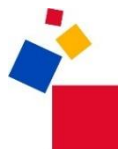
www.facebook.com/ambientefair | www.instagram.com/ambientefair

www.linkedin.com/company/ambientefair | www.ambiente-blog.com

Hashtags: #ambiente24 #ambientefair

Hintergrundinformationen Messe Frankfurt:

www.messefrankfurt.com/hintergrundinformationen



Ihr Kontakt:

Magdalena Gredel

Tel.: +49 69 7575-6221

magdalena.gredel@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

www.messefrankfurt.com