

## **Glutamat: Die ersten Schritte**

Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts machte sich Professor Kikunae Ikeda von der Tokyo Imperial University Gedanken über den Geschmack von Lebensmitteln: "Es gibt einen Geschmack, der Spargel, Tomaten, Käse und Fleisch gemein ist, der sich aber von den vier allgemein bekannten Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, bitter und salzig unterscheidet."



Im Jahr 1907 begann Professor Ikeda seine Experimente, um herauszufinden, was die Quelle dieses besonderen Geschmacks war. Er wusste, dass er in der aus Kombu (einer Meeresalge) hergestellten Brühe vorhanden war, die in der traditionellen japanischen Küche verwendet wurde. Es gelang ihm, aus einer enormen Menge Kombu-Brühe Kristalle von Glutaminsäure zu extrahieren. Glutaminsäure ist eine Aminosäure und damit ein Baustein für Proteine. 100 Gramm getrocknete Kombu-Alge enthalten etwa ein Gramm Glutamat, das Natrium Salz von Glutaminsäure. Professor Ikeda fand heraus, dass Glutamat einen speziellen Geschmack hat, der sich von süß, sauer, bitter und salzig unterscheidet, und nannte ihn "umami".

## **Ein neues Produkt**

Professor Ikeda beschloss, aus dieser neu isolierten Zutat mit einem einzigartigen Geschmack, ein Würzmittel herzustellen. Um als Würzmittel verwendet werden zu können, musste Glutaminsäure einige physikalische Eigenschaften aufweisen, die auch Zucker oder Salz haben: Es musste leicht wasserlöslich sein, jedoch weder Feuchtigkeit aufnehmen noch verklumpen. Professor Ikeda fand heraus, dass Mononatriumglutamat gute Lagereigenschaften und einen starken würzigen oder Umami-Geschmack aufweist. Es erwies sich als ein ideales Würzmittel. Da Mononatriumglutamat keinen eigenen Geruch und keine spezifische Textur aufweist, kann es in zahlreichen verschiedenen Gerichten eingesetzt werden, wobei es deren Eigengeschmack auf natürliche Weise verbessert.