

GEO

DIE WELT MIT ANDEREN AUGEN SEHEN



www.geo.de
Benelux 8,30 € Frankreich 9,50 €
Griechenland 10,00 € Italien 9,50 €
Portugal (cont.) 9,50 € Spanien 9,50 €
Schweiz 13,00 sfr
Österreich 8,00 €
Deutschland 7,00 €

08 | AUGUST 2015

WELT-ERNÄHRER

Hühner für China, Eier für
Afrika: So füttert Brasilien
die Menschheit

HAI-ATTACKEN

Die große Angst
einer Tropeninsel

MEGA-CITY

Frühes Wunder: Kaifeng,
seiner Zeit um
1000 Jahre voraus

SCHAU-LUST

Wie digitale Fotos unsere
Wirklichkeit verändern

VOM GLÜCK DES (SELBER-) MACHENS

Was Hand-Werk
und Kreativität heute
für uns bedeuten



1 FRAGE – 3 ANTWORTEN

WAS IST REIFE?

DIRK KÖPCKE, Leiter Abt. Fruchtqualität, Obstbauversuchsanstalt Jork

Bauern unterscheiden zwischen Pflückreife und Genussreife. Beide Daten fallen bei vielen Sorten zusammen, etwa bei Kirschen oder Erdbeeren. Andere Obstsorten aber reifen nach. Äpfel zum Beispiel pflückt man, wenn sie noch nicht voll genussreif sind, und lässt sie im Lager weiter reifen. Diese Prozesse steuert ein pflanzliches Hormon, Ethylen. Das Gas sorgt dafür, dass bei der Reifung Stärke in Zucker verwandelt wird. Wie schnell das geht, hängt auch von der Witterung ab: Warme Tage und viel Sonne lassen Früchte schneller reifen. Trotzdem können wir bereits im Frühling auf etwa fünf Tage genau vorhersagen, wann die Bauern ernten können. Jede Sorte, jeder Standort hat einen individuellen Reifetermin.

ANDREAS GLOËL, Sexualpädagoge bei pro familia Hamburg

Biologisch gesehen, erlangt der Mensch sexuelle Reife mit Einsetzen der ersten Regelblutung oder des ersten Samenergusses. Doch sexuelle Reife geht weit über das Körperliche hinaus: Heute kommen Jungen und Mädchen zwar früher in die Pubertät als vor 100 Jahren, im Schnitt mit etwa 13 Jahren. Doch ist das Durchschnittsalter beim ersten Geschlechtsverkehr nur marginal gesunken. Den Parolen von der „Generation Porno“ zum Trotz: Noch nie hat eine Generation so verantwortungsvoll Sexualität gelebt wie die heutige. Sie verhütet besser als ihre Eltern, auch die Zahl der Teenagerschwangerschaften geht zurück – ein Zeichen dafür, dass Jugendliche kompetent miteinander über Wünsche und Grenzen sprechen.

HANS KOHLER, Käsemeister und Bewirtschafter der Alp Seili, Schweiz

Der Reifegrad eines Käses entscheidet maßgeblich über seinen Geschmack: Ganz jung hat er fast kein Aroma, wie zum Beispiel Frischkäse oder Mozzarella. Weichkäse wie Camembert reift einige Wochen, Hartkäse liegt mitunter mehrere Jahre im Lager. Je nachdem wie lange ein Käse reifen soll, setzt der Käsemeister eine andere Mischung an: Frischkäse wird von Milchsäurebakterien gebildet, alle anderen Käse benötigen Lab zur Gerinnung. Die darin enthaltenen Enzyme zersetzen die Eiweißstoffe der Milch – der eigentliche Reifeprozess beginnt. Auf der Alp Seili produzieren wir Hobelkäse – der muss anfangs täglich mit Salzlake eingeschmiert werden. Das Salz zieht Feuchtigkeit aus dem Käse. Nach fünf Monaten ist er schnittfest, hat aber noch keinen Geschmack. Erst nach einem Jahr ist er reif genug, dass er optimal schmeckt.

DAS ZEUG ZUR TRAUMWOHNUNG.

Freuen Sie sich auf die neue SCHÖNER WOHNEN-KOLLEKTION. Mit außergewöhnlichen Designs und Materialien – Ausgewählt von der erfahrenen Redaktion von Europas größtem Wohnmagazin. www.schoener-wohnen-kollektion.de

**SCHÖNER
WOHNEN** KOLLEKTION

FARBE

TAPETEN

STOFFE

FENSTERDEKO

FLIESEN

PARKETT

LAMINAT

TEPPICHE