

Lebensmittel zum Zweck

-

Was steckt in unserem Essen?

Produktversprechen vs. Inhaltsstoffe

Beispiel Fitness-Getränk

Was draufsteht:

Entdecken Sie den puren Geschmack der Cranberry ohne Zuckerzusatz! Einfach ein leichter Genuss!

Cranberry Classic Light ist ein kalorienarmes fruchtig-herbes Cranberry-Getränk ohne Zuckerzusatz. Ideal für die Leute, die auf eine leichte Ernährung achten, ohne auf den Geschmack zu verzichten. Die wertvolle Kombination von Leichtigkeit und Gesundheit.

Was draufsteht:

Entdecken Sie den puren Geschmack der Cranberry ohne Zuckerzusatz! Einfach ein leichter Genuss!

Cranberry Classic Light ist ein kalorienarmes fruchtig-herbes Cranberry-Getränk ohne Zuckerzusatz. Ideal für die Leute, die auf eine leichte Ernährung achten, ohne auf den Geschmack zu verzichten. Die wertvolle Kombination von Leichtigkeit und Gesundheit.

Was drin ist:

Wasser, Cranberrysaft (25%) aus Cranberrysaftkonzentrat, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Süßungsmittel Acesulfam-K und Sucralose.

Fertiggerichte - Was für ein Produkt ist das?

Trinkwasser, Schlagsahne (13 %), 6 % Schinken (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Rauch), modifizierte Stärke, 2,2 % Eigelb (von Eiern aus Bodenhaltung), 2 % Käse (mit Ei), Hefeextrakt, Zucker, Jodsalz, Gewürze, Aroma (mit Soja, Senföl, Weizen), Verdickungsmittel: Xanthan.

Fertigsauce Carbonara

Trinkwasser, Schlagsahne (13 %), 6 % Schinken (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Rauch), modifizierte Stärke, 2,2 % Eigelb (von Eiern aus Bodenhaltung), 2 % Käse (mit Ei), Hefeextrakt, Zucker, Jodsalz, Gewürze, Aroma (mit Soja, Senföl, Weizen), Verdickungsmittel: Xanthan.

**Was würdet ihr selbst
in eine Sauce Carbonara tun?**

**Wie lange würdet ihr
zum Kochen brauchen?**

**Warum kaufen Menschen
diese Fertigsauce?**

Tütensuppe: welche würdet ihr kaufen? Warum?

71 % Linsen, 5 % geräucherter Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürzextrakt, Bucheholz-Rauch), 3 % Zwiebeln, 3 % Kartoffeln, 2 % Lauch, 2 % Karotten, 2 % SELLERIE, Aromen, 2 % Tomatenpulver, 2 % geräucherter Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Rauch), Hefeextrakt, jodiertes Speisesalz, Speisesalz, 1 % geräuchertes Speckfett (Speckfett, Rauch), Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumdiacetat, MILCHZUCKER, Pfeffer

- Beutelinhalt mit einem Kochlöffel in 0,6 l (600 ml) kochendes Wasser einrühren.
- Bei schwacher Hitze im offenen Topf 13 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Preis: 1,06 Euro/100 g

Braune Tellerlinsen 73 %, Karotten, Meersalz, Pastinaken, Kartoffelstärke, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Rohrohrzucker, Knoblauch, Petersilie, Rauchsatz, Muskat, Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut

- 300 g Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, den Beutelinhalt und Kartoffeln zugeben und kurz andünsten.
- 900 ml heißes Wasser dazu gießen, kurz aufkochen und den Deckel auflegen.
- Bei geringer Hitze 15 Minuten garen und gelegentlich umrühren.

Preis: 1,86 Euro/100 g

Links konventionell, rechts bio: für welche Kund*innengruppen, denkt ihr, wurden diese Produkte hergestellt?

71 % Linsen, 5 % geräucherter Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürzextrakt, Bucheholz-Rauch), 3 % Zwiebeln, 3 % Kartoffeln, 2 % Lauch, 2 % Karotten, 2 % SELLERIE, Aromen, 2 % Tomatenpulver, 2 % geräucherter Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Rauch), Hefeextrakt, jodiertes Speisesalz, Speisesalz, 1 % geräuchertes Speckfett (Speckfett, Rauch), Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumdiacetat, MILCHZUCKER, Pfeffer

- Beutelinhalt mit einem Kochlöffel in 0,6 l (600 ml) kochendes Wasser einrühren.
- Bei schwacher Hitze im offenen Topf 13 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Preis: 1,06 Euro/100 g

Braune Tellerlinsen 73 %, Karotten, Meersalz, Pastinaken, Kartoffelstärke, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Rohrohrzucker, Knoblauch, Petersilie, Rauchsatz, Muskat, Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut

- 300 g Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, den Beutelinhalt und Kartoffeln zugeben und kurz andünsten.
- 900 ml heißes Wasser dazu gießen, kurz aufkochen und den Deckel auflegen.
- Bei geringer Hitze 15 Minuten garen und gelegentlich umrühren.

Preis: 1,86 Euro/100 g

Worin unterscheiden sich die beiden Produkte, was haben sie gemeinsam?

71 % Linsen, 5 % geräucherter Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürzextrakt, Bucheholz-Rauch), 3 % Zwiebeln, 3 % Kartoffeln, 2 % Lauch, 2 % Karotten, 2 % SELLERIE, Aromen, 2 % Tomatenpulver, 2 % geräucherter Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Rauch), Hefeextrakt, jodiertes Speisesalz, Speisesalz, 1 % geräuchertes Speckfett (Speckfett, Rauch), Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumdiacetat, MILCHZUCKER, Pfeffer

- Beutelinhalt mit einem Kochlöffel in 0,6 l (600 ml) kochendes Wasser einrühren.
- Bei schwacher Hitze im offenen Topf 13 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Preis: 1,06 Euro/100 g

Braune Tellerlinsen 73 %, Karotten, Meersalz, Pastinaken, Kartoffelstärke, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Rohrohrzucker, Knoblauch, Petersilie, Rauchsatz, Muskat, Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut

- 300 g Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, den Beutelinhalt und Kartoffeln zugeben und kurz andünsten.
- 900 ml heißes Wasser dazu gießen, kurz aufkochen und den Deckel auflegen.
- Bei geringer Hitze 15 Minuten garen und gelegentlich umrühren.

Preis: 1,86 Euro/100 g

Diskussion

Nach welcher Logik werden neue Produkte entwickelt?

Welche Folgen hat diese Logik auf Mensch und Umwelt?

Gibt es eurer Meinung nach gute bzw. böse Produkte?

Wie trifft ihr selbst eure Konsumentscheidungen, wenn ihr Lebensmittel einkauft?