

Obst

Preiskategorie

Rosinen	3
Himbeeren	4
Äpfel	2
Erdbeeren	4



Gemüse

Preiskategorie

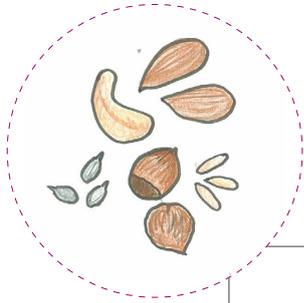
Kartoffeln	1
Kapern	4
Zwiebelpulver	2
Tomatenpüree	2
Mais	1
Lauch	2
Karotten	2
Paprika	3
Oliven	4
Tomatenmark	2
Gurke	2
Rote Beete	2
Sellerie	1
Kartoffelflocken	1



Kräuter

Preiskategorie

Petersilie	2
Oregano	3
Thymian	3



Nüsse & Kerne

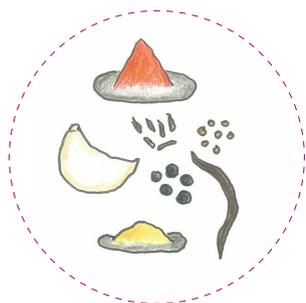
Preiskategorie

Haselnüsse	3
Mandeln	4
Sonnenblumenkerne	2
Pinienkerne	5

Hülsenfrüchte

Preiskategorie

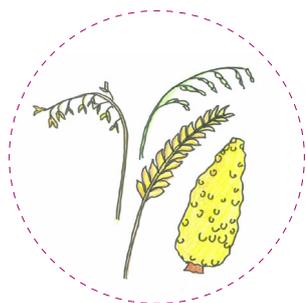
getrocknete Erbsen	2
Kidneybohnen	2



Gewürze

Preiskategorie

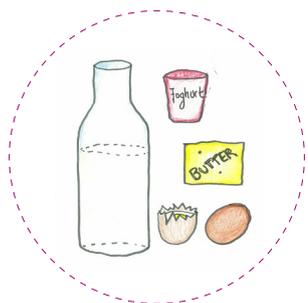
Knoblauch		2
Senf		3
Pfeffer		3
Vanillin	Kann chemisch und natürlich hergestellt werden.	2
Meersalz		3
Vanille	Nach Safran das zweitteuerste Gewürz.	5
Raucharoma	Flüssig oder fest, wird durch Auffangen des Rauchs hergestellt.	3
Kakaopulver		4
Paprikapulver		3
Sojasauce		3
Raffiniertes Salz		1



Getreide

Preiskategorie

Weizenmehl		1
Dinkelmehl		3
Maismehl		1
Reismehl	Wird bei der Herstellung von Snacks (Keks, gebrannte Mandeln etc.) verwendet, da es das Aneinanderkleben verringert und außerdem ein guter Träger für Farb- und Geschmacksstoffe darstellt.	1



Milchprodukte, Ei

Preiskategorie

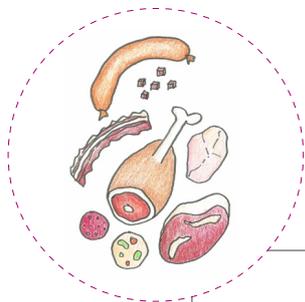
Molkeneiweiß	Besonders eiweißhaltig, wird zur Eiweißanreicherung von Säuglings- und Sportler*innenprodukten, Käse und Wurst verwendet.	2
Magermilchpulver		1
Butter		3
Joghurt		2
Sahnepulver		2
Volleipulver		2
Eiklar		3
Eigelb		3
pasteurisierte Milch		2
Vollei	Ei ist ein natürlicher Emulgator und hält Wasser und Fett zusammen.	3



Fette

Preiskategorie

Olivenöl	Gutes Image, sehr gesund, geschmackvoll.	4
Palmöl	Bleibt bei Zimmertemperatur fest, eignet sich daher sehr gut für Aufstriche und Cremes, geschmacksneutral.	2
Kokosöl	Bleibt bei Zimmertemperatur fest, eignet sich daher sehr gut für Aufstriche und Cremes, schmeckt nach Kokos.	4
Rapsöl	Bei Raumtemperatur flüssig, geschmacksneutral.	1
pflanzlich gehärtete Margarine	Geschmacksneutral, aus Raps- und Sonnenblumenöl, bei Raumtemperatur fest durch Enzymzugabe.	1
Sonnenblumenöl	Bei Raumtemperatur flüssig, geschmacksneutral.	1
Hühnereiweiß	Kann als Fettersatzstoff für Diätprodukte genutzt werden, da es ein cremiges Gefühl im Mund macht (beispielsweise für Eis).	1



Fleisch

Preiskategorie

Geflügelfleisch	1
geräucherter Speck	2
Rindfleisch	3
Schweinefleisch	1



Süßungsmittel

Preiskategorie

raffinierter Zucker	Aus Zuckerrüben, höchster Reinheits- und Süßungsgrad, reine Saccharose.	2
Rohrohrzucker	Aus Zuckerrohr oder -rüben gewonnen, nicht gereinigt, durch Melassereste gelbbraun bis braun gefärbt und oft klebrig. Rohzucker ist schlechter haltbar als raffinierter Zucker und hat einen geringeren Süßungsgrad.	3
Bienenhonig	Besteht hauptsächlich aus Fruchtzucker (Fructose) und Traubenzucker (Glucose), je nach Sorte zu verschiedenen Anteilen. Hitzeempfindlich, da über 40° C wichtige Enzyme verloren gehen.	4
Glucose- Fructosesirup/ Invertzuckersirup	Schmeckt etwas milder und fruchtähnlicher als herkömmlicher Zucker. Außerdem kristallisiert er nicht so leicht, so dass die Creme oder der Sirup länger flüssig bleibt als eine gleich stark konzentrierte Saccharoselösung.	1
Xilit	Zuckeralkohol, kann in größeren Mengen zu Magen-Darm-Problemen führen, geeignet für Diabetikerprodukte.	1
Aspartam (E 951)	Aspartam (E 951) ist ein synthetischer Süßstoff, der als Lebensmittelzusatzstoff eingesetzt wird und eine sehr starke Süßkraft hat. In zuckerhaltigen Kaugummis wird Aspartam, das eine verstärkende Wirkung auf Zitrus- und Fruchtaromen hat, als Geschmacksverstärker eingesetzt.	1
Stevia	Ein aus der Pflanze Stevia rebaudiana („Süßkraut“, auch „Honigkraut“) gewonnenes Stoffgemisch, das als Süßstoff verwendet wird. Hat die, je nach Verarbeitung, bis zu 450-fache Süßkraft von Zucker.	2



Geschmacksverstärker

Preiskategorie

Hefeextrakt	Natürlich in Hefe vorkommender Geschmacksverstärker, auch in Bio-Lebensmitteln zugelassen.	3
Mononatriumglutamat	Synthetisch hergestellter Geschmacksverstärker.	1

Emulgator

Preiskategorie

Sojalezithin	Bewirkt, dass sich Fett- und Wasser-Phasen eines Lebensmittels nicht trennen, dass Margarine in der Pfanne nicht spritzt.	1
Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Die unterschiedlich zusammengesetzten Verbindungen sind besonders gut dazu geeignet, wasser- und fettlösliche Substanzen in gleichmäßigen Mischungen zu halten.	1
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Werden vor allem bei der Erzeugung von Back- und Konditoreiwaren, Schokoladenprodukten, Margarine, Säuglingsnahrung, Kakaopulver, Milchpulver, Kartoffelpüree, Reis und Nudeln eingesetzt. Sorgen dafür, dass die Produkte ihre Wasserbindungsfähigkeit länger aufrechterhalten und die Backwaren weniger schnell austrocknen.	1



Verdickungsmittel

Preiskategorie

Calciumsulfat	Wird zugesetzt zum Erhalt der „Krumigkeit“ von Brot oder als Verklumpungshemmer in Backmischungen.	1
Alginsäure	Verleiht fülligen und cremigen Lebensmitteln eine feste gelartige Konsistenz, stabilisiert die Schaumigkeit in Milchshakes.	1
Carageen	Wird als Geliermittel für Schlankheits-Produkte und in Fleischwaren (z. B. Wurst), sowie als Verdickungsmittel in Marmeladen, Babynahrung, Milchprodukten, Milchshakes, Eiscreme und Desserts eingesetzt. Es kann auch dazu verwendet werden, eine „fettige“ Konsistenz zu imitieren (Leichtprodukte), um Fett zu ersetzen.	1
Xanthan	Quillt in Wasser und gibt dadurch Suppen, Saucen oder Puddingen eine sämige bis feste Konsistenz. In der Herstellung von Speiseeis verringert es die Bildung von Eiskristallen und in Fruchtsäften hält es Schwebstoffe gleichmäßig fein verteilt.	1
Kartoffelstärke	Kann Puddings, Soßen und Suppen dickflüssiger machen.	1
modifizierte Maisstärke	Kann Puddings, Soßen und Suppen dickflüssiger machen. Hat bessere Quelleigenschaften und ist stabiler gegen Hitze und Kälte als nicht modifizierte Stärke. Wird verwendet für Tiefkühlprodukte, Backwaren, Fruchtfüllungen, Gelees, Süßigkeiten, Tütensuppen u. v. m. Modifizierte Maisstärke aus gentechnisch verändertem Mais muss nicht gesondert gekennzeichnet werden.	1
Speisegelatine	Gelatine wird teilweise in Halbfettprodukten und Lightprodukten wie Halbfettmargarine und fettreduzierten Käsesorten verarbeitet, außerdem u.a. als Geliermittel zur Herstellung von Süßwaren wie Gummibärchen, Weingummis, Marshmallows, Lakritz oder Schokoküsen. Zudem wird sie zur Klärung von Wein und Saft genutzt. Sie wird aus dem Bindegewebe von Tieren (meist Schweinen) hergestellt.	1



Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel

Preiskategorie

Citronensäure E 330	Wird mit Hilfe von Mikroorganismen, insbesondere des Schimmelpilzes <i>Aspergillus niger</i> hergestellt. Erhält Fette, Farben, Aromen und Vitamingehalt der Lebensmittel.	1
Zitronensaft	Weniger haltbar als Citronensäure.	3
Isoascorbinsäure	Wirkt Farb- und Geschmacksverlusten infolge von Sauerstoff entgegen, wird chemisch hergestellt.	1

Triebmittel

Preiskategorie

Natriumhydrogencarbonat	Macht Teige locker und lässt sie aufgehen	1
-------------------------	---	---



Aromastoffe

Preiskategorie

Himbeerketon	Chemische Verbindung, die den Geruch und Geschmack von Himbeeren hat. Wird synthetisch hergestellt.	1
Natürliches Himbeeraroma	Ein solches Aroma stammt entweder ausschließlich oder zu 95 % aus Himbeeren. Die verbleibenden 5 % sind natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte, die nicht aus Himbeeren stammen.	4
Natürliches Erdbeeraroma	Ein solches Aroma stammt entweder ausschließlich oder zu 95 % aus Erdbeeren. Die verbleibenden 5 % sind natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte, die nicht aus Erdbeeren stammen.	3
Natürliche Aromastoffe (Bsp. Erdbeere)	Bei einem solchen Aroma sind keine extrahierten Bestandteile der Erdbeere und auch keine sonstigen Aromaextrakte enthalten. Das Aroma wurde ausschließlich aus natürlichen Aromastoffen hergestellt.	2
Aroma	Chemisch hergestellt, es gibt rund 2.700 physikalisch-chemische, gen- oder biotechnologisch hergestellte Aromen. Mit einem Gramm Aroma kann etwa ein Kilogramm Lebensmittel aromatisiert werden.	1



Farbstoffe

Preiskategorie

Tartrazin (E 102)	Der synthetische Farbstoff Tartrazin färbt Lebensmittel zitronengelb.	1
Annato, Bixin, Norbixin – E 160 b	Der natürliche Farbstoff Annatto gehört zu den Carotinoiden und färbt gelb.	1
Cochenillerot A	Der künstliche Farbstoff Cochenillerot A färbt Lebensmittel rot.	1
Patentblau V	Färbt Eis, Kuchen, Fruchtweine und Süßigkeiten blau.	1
Zuckerkulör	Entsteht durch die (durch Chemikalien unterstützte) starke Erhitzung von Zucker. Wird zum braunen Einfärben u. a. von Süßwaren, Cola, Bier, Whiskey, Essig, Frühstücksgetreideprodukten und Brot verwendet.	1



Konservierungsmittel

Preiskategorie

Benzoessäure	Hemmt in sauren Lebensmitteln das Wachstum von Hefen und Bakterien. Sie wird oft in essigsauren Lebensmitteln verwendet.	1
Nitritpökelsalz	Sorgt dafür, dass gepökelttes Fleisch (Wurst) seine rote Farbe behält.	1
Schwefeldioxid	Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien. Durch Enzymblockaden verhindert es zudem unerwünschte Braunfärbungen.	1
Propionsäure	Wirkt gegen bestimmte Bakterien-, Hefe- und Schimmelarten. Weil sie in basischer Umgebung gegen Bakterien und Schimmel aber nicht gegen Hefen wirkt, eignet sich Propionsäure vor allem für den Einsatz in industriell hergestelltem Brot und Backwaren.	1
Essigsäure	Macht Lebensmittel saurer, senkt also ihren pH-Wert soweit ab, dass das Wachstum von Hefen und Bakterien gehemmt wird. Beispielsweise verwendet in Gemüsekonserven, Fischkonserven, Weißbrot.	1



Sonstige Zusatzstoffe

Preiskategorie

<p>Bienenwachs</p>	<p>Wird bei der Herstellung von Süßigkeiten auf Gelatinebasis (z. B. Gummibären) als Überzugs- und Trennmittel verwendet.</p>	<p>2</p>
<p>Argon Helium Stickstoff Distickstoffmonoxid Butan Isobutan Propan Sauerstoff Wasserstoff</p>	<p>Treibgase, Schutz- und Packgase. Gase werden in die Verpackung besonders sensibler Lebensmittel geblasen, um dort den Sauerstoff zu verdrängen. Auf diese Weise werden sauerstoffbedingte Abbauprozesse, wie der Verlust von Farben, Aromen oder Strukturen, gehemmt. Sauerstoffabhängige Bakterien können in dieser Atmosphäre ebenfalls nicht wachsen. So verpackte Lebensmittel tragen die Aufschrift „Unter Schutzatmosphäre verpackt“. Treibgase werden zur Schaumbildung und als Extraktionslösemittel eingesetzt. Butan ist ausschließlich für gewerblich verwendete Backsprays aus Pflanzenöl zugelassen. Sauerstoff dient beispielsweise dazu, die rote Farbe von Fleisch zu stabilisieren und das Wachstum anaerober Mikroorganismen zu hemmen.</p>	<p>1</p>