

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG		5
I. GEMÜSE, OBST, SÜDFRÜCHTE		
1	Äpfel – eine runde Sache	Benz 8
2	Exotische Früchte	Probst 10
3	Zitrusfrüchte	Probst 12
4	Die Ananasfrucht	Probst 14
5	Die Mangofrucht	Weber 16
6	Die Dattel	Weber 18
7	Die Papajafrucht	Weber 20
8	Die Banane – beliebteste Südfrucht	Benz 22
9	Was wird gegessen bei Salaten und Gemüsen?	Probst 24
10	Erbsen, Bohnen, Linsen – unsere wichtigsten Hülsenfrüchte	Benz 28
11	Keimlinge – die Vitaminspender	Benz 30
12	Soja – die besondere Hülsenfrucht	Benz 32
II. KARTOFFELN, GETREIDE		
13	Getreidekörner	Liebnau 34
14	Das System der Nudeln	Probst 36
15	Kartoffeln	Liebnau 38
16	Vergleich von Tiefkühl-Pizzas	Taiber 40
III. MILCH UND MILCHPRODUKTE		
17	Milch ist gleich Milch – oder?	Satzky 42
18	Was ist in der Milch?	Satzky 46
19	Die Milch in der Tüte	Satzky 50
20	Frischetest der Milch	Satzky 52
21	Joghurt – Kefir – Sauermilch	Scharf 54
22	Käsevielfalt	Probst 56
IV. HONIG, ZUCKER, SÜSSWAREN, SÜSSSTOFFE		
23	Natürliche und künstliche Süßungsmittel	Taiber 60
24	Zuckersüß	Probst 62
25	Oh wie lecker! Kochen mit Honig	Hallmen 64
26	Mandeln und Marzipan	Probst 66
27	Der Bienenstock als Apotheke	Hallmen 68
V. FLEISCH, FETT, EIER, TIERFUTTER		
28	Fleisch – Stück für Stück	Scharf 70
29	Von welchen Tieren würdest du (kein) Fleisch essen?	Probst 72
30	Fettecken im Supermarkt	Probst 74
31	Eier	Liebnau 76
32	Eier – wo kommen sie her?	Liebnau 78

33	Fleischersatz	<i>Liebnau</i>	80
34	Futter für Haus- und Heimtiere	<i>Venter</i>	82
VI. KRÄUTER, GEWÜRZE			
35	Küchenkräuter und Gewürze	<i>Probst</i>	84
36	Pfeffer aus Cayenne und Paprika	<i>Moßner</i>	88
37	Unser tägliches Salz	<i>Bochter</i>	90
38	Pfeffer & Co. – die scharfen Früchte	<i>Benz</i>	92
VII. GETRÄNKE			
39	Fruchtsäfte – Saft ist nicht gleich Saft	<i>Benz</i>	94
40	Rund um den Tee	<i>Benz</i>	96
41	Kaffee, die anregende Bohne	<i>Benz</i>	98
42	Brauchen wir Sportlergetränke?	<i>Randler</i>	100
VIII. HALTBARMACHEN VON LEBENSMITTELN			
43	Konserven	<i>Benz/Probst</i>	102
44	Konservierungsstoffe: Auf Entdeckungsreise	<i>Probst</i>	106
45	Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen – Sind die Lebensmittel nun ungenießbar?	<i>Hansen</i>	110
46	Wenn sich Käse bewegt – Vorratsschädlinge an Nahrungsmitteln	<i>Hallmen</i>	112
47	Verfärbung von Lebensmitteln	<i>Moßner</i>	114
IX. KÄUFERVERHALTEN, VERKAUSSTRATEGIEN, VERMISCHTES			
48	Warentiere	<i>Probst</i>	116
49	Light-Produkte	<i>Liebnau</i>	118
50	Orientalische Spezialitäten	<i>Venter</i>	120
51	Eine Mahlzeit aus dem Prospekt	<i>Randler</i>	122
52	Die Gesundheitsecke im Supermarkt	<i>Venter</i>	124
LITERATURHINWEISE			127