

B2515408 Versteckte Süßmacher in Lebensmitteln - Online

Beginn	Dienstag, 20.01.2026, 17:00 - 18:00 Uhr
Kursgebühr	0,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Evamaria Blamberg
Kursort	, ,

Ein Leben ohne Süßes ist für viele kaum vorstellbar. Doch auch wer bewusst auf Zucker in Lebensmitteln verzichten möchte, hat es schwer. Zucker, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe - kaum jemand blickt bei der Masse der Bezeichnungen für süßende Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln noch durch. Der Einsatz einer Vielzahl von Süßmachern mit unterschiedlichen Namen vertreibt Zucker oft von der Spitzenposition in der Zutatenliste. Die klassische Aussage - was vorn in der Zutatenliste steht, hat den höchsten Anteil im Produkt - stimmt nicht mehr in jedem Fall. Zucker ist Bestandteil vieler Zutaten. Auch Werbeaussagen wie "ohne Zuckerzusatz" oder "ungesüßt" entpuppen sich als Strategie: Enthalten die Lebensmittel von Natur aus Zucker oder werden andere Süßungsmittel verwendet, täuscht die Werbung über den tatsächlichen Zuckergehalt hinweg. Außerdem gibt es eine Reihe von Produkten, in denen überhaupt keine süßenden Zutaten erwartet werden, beispielsweise pikante Lebensmittel wie Weißkrautsalat oder Leberwurst. Doch auch hier kann sich Zucker verstecken. Der Vortrag klärt über unterschiedliche Süßmacher von A wie Aspartam über S wie Stevia bis Z wie Zuckerrübensirup auf und informiert, wie Verbraucher diese auf Lebensmittelverpackungen entdecken können.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
20.01.2026	17:00 - 18:00 Uhr	Zentrale, Online