

(Free and download) Wohl bekomm's!: Was Sie vor dem Einkauf ber Lebensmittel wissen sollten (KiWi)

Wohl bekomm's!: Was Sie vor dem Einkauf ber Lebensmittel wissen sollten (KiWi)

Von Udo Pollmer, Brigitte Schmelzer-Sandtner
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #701074 in BcherVerffentlicht am: 1998-04-01Einband:
Taschenbuch304 Seiten | File size: 48.Mb

Von Udo Pollmer, Brigitte Schmelzer-Sandtner : Wohl bekomm's!: Was Sie vor dem Einkauf ber Lebensmittel wissen sollten (KiWi) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wohl bekomm's!: Was Sie vor dem Einkauf ber Lebensmittel wissen sollten (KiWi):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen15 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Aufklärerisch, aber vermutlich veraltet. Von wem noch nie ein Buch über Lebensmittelindustrie gelesen hat und einen schnellen Einstieg in das Thema sucht, dem sei dieses Buch - mit Vorbehalten, siehe unten - empfohlen. Relativ lakonisch (und manchmal auch ziemlich polemisch) beschreiben die Autoren die teils doch sehr schauerlichen Herstellungsmethoden der Lebensmittel, die wir Tag für Tag einkaufen. So manches Mal kann einem dabei schon belüchelt werden. Wir haben nach Lektüre manche Einkaufspraktiken abgestellt, kaufen jetzt Lebensmittel bewusster (und teurer) ein, und glauben, da wir uns besser und gesünder ernähren. Allerdings hat der aufklärerische Eifer der Autoren bei uns so viel Verunsicherung verursacht, da wir uns nun unsicher sind, ob die Produkte, die wir jetzt kaufen, uns nicht vom Regen in die Traufe führen. Insofern hat sich das Buch als einerseits hilfreich erwiesen, andererseits weist das Buch aber auch keinen Knigsweg auf, der in unserer hochindustrialisierten Gesellschaft aus dem Einkaufsdilemma führen würde. Es gibt noch weitere Kritik an dem Buch. Zum einen meine ich, da das Buch mittlerweile veraltet ist. Der Technologiestandard in der Lebensmittelindustrie dürfte sich seit Erscheinungsdatum des Buches (1998) weiterentwickelt haben. Außerdem gibt es in Deutschland inzwischen eine andere Lebensmittelgesetzgebung (dank schwarz/grüner Regierung). Beide Entwicklungen finden in dem Buch keinen Niederschlag, weil es offenbar seit 1998 unverändert erscheint. Hier wäre etwas mehr Sorgfalt der Autoren bzw. der Lektoren wünschenswert. Außerdem macht das Buch nicht deutlich, ob es sich bei den Produktionsmethoden um ausschließlich in Deutschland bzw. der EU gebräuchliche Produktionsmethoden handelt. Bei manchen Darstellungen hatte ich das Gefühl, da es sich um Verarbeitungsmethoden handelt, sie auf der anderen Seite des Atlantik blickt sind. Auch hier wäre eine sorgfältigere Darstellung hilfreich gewesen. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Appetit vergeht mit dem Lesen... Von Beatrice Berger Obwohl dieses Buch im Vergleich zu Pollmers anderen Werken stilistisch deutlich abfällt (man merkt den Beiträgen die Herkunft aus Zeitschriftenkolumnen an) und einige inhaltliche Aussagen mittlerweile doch in die Jahre gekommen sind (Das Kapitel über BSE wurde von der Realität berührt, allerdings nicht widerlegt! Nematoden in Fischen sind schon lange nichts mehr gewesen, worüber die Menschheit spricht): die Technik, Kapitel für Kapitel ein Lebensmittel nach dem anderen abzuarbeiten (und, ich sage es ganz offen, es dem Leser auch ganz schön zu vermiesen), ist sowohl interessant als auch erschreckend. Definitiv vergangen ist mir beispielsweise die Lust auf Gummibrötchen; das Kapitel über H-Milch hat mir immerhin (allerdings im umgekehrten als von Pollmer beabsichtigten Sinne) etwas deutlicher gemacht, warum ich Milch auf einmal vertragen habe, als meine Eltern Ende der 70er von der "frisch-von-der-Kuh"-Milch zur handelsüblichen H-Milch übergegangen sind. Auch wenn sie auf Dauer faul... Was mir an diesem Buch (im Vergleich zu den anderen) fehlt: es kommt ohne Fußnoten und Belege aus. Dadurch hängen manche Sachen, über die man anderswo anderes oder auch das glatte Gegenteil gelesen hat, etwas in der Luft. Eine aktualisierte Neuauflage wäre mal nicht schlecht. 14 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sendung mit der Maus für Erwachsene. Wie wird was gemacht? Von Ein Kunde Gut gelungen sind die detaillierten Beschreibungen der Herstellung der verschiedenen Produkte. Allerdings stellt der Autor teilweise den Wunsch an festgefahrene Einstellungen der Leser zu rütteln über eine 100-prozentig objektive Betrachtung der Sachverhalte, so z.B. wenn er erklärt: "Männer, die Wein trinken, leben erst bei einer Flasche täglich so ungesund wie diejenigen die Alkohol strikt meiden." Das ist in dieser Pauschalität sicher nicht richtig. Desweiteren hätte ich zu einigen Punkten gerne die konkreten Richtlinien und Bestimmungen erfahren (z.B. bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Endprodukt: Wieso müssen Zusatzstoffe zwar deklariert werden aber nicht unbedingt, wenn sie über die Zutaten ins Endprodukt gelangen?) Auch neigt Pollmer stellenweise dazu seine Ausführungen mit Ironie "zu überwürzen". Ansonsten sehr informativ und gut lesbar. Empfehlenswert.

.de Sind Vollkornprodukte wirklich gesünder als Weizenmehlgebäck? Wie entsteht eigentlich Kartoffelpreiseläuterung? Und werden wir in Zukunft alle nur noch bestrahlte oder gentechnisch veränderte Nahrung zu uns nehmen? Auf der Suche nach der richtigen Ernährung sind Binsenweisheiten und simple Theorien längst keine tragbaren Optionen mehr. Zu kompliziert sind die Zusammenhänge und Vorgänge bei der Herstellung unserer Nahrung. In diesem schwer überschaubaren Dschungel bieten die beiden Autoren auf kompetente Weise Orientierung: Sie berichten Hintergründiges über Grundnahrungsmittel, Details über die Entstehung so unterschiedlicher Getränke wie Mineralwasser oder Champagner und alkoholfreies Bier oder beantworten die Frage, was eigentlich auf der langen Reise der Süßfrüchte in unsere Supermärkte passiert. Dabei ist der Stil angenehm populär, ohne oberflächlich zu werden. Wissenschaftliche Anekdoten und spannende Details ergänzen die elementaren Informationen, die wir benötigen, um unsere Lebensmittel zu verstehen. Auf interessante Weise tragen die Autoren eine beachtliche Menge an Fakten über unsere tägliche Nahrung zusammen. Das reicht vom Einsatz des Glutamats bis zum gar nicht mehr so geheimen Coca-Cola-Rezept; von den Besonderheiten der unterschiedlichen Essigarten bis zur Fruchtsaftherstellung. Das Buch ist ein schier unerschöpfliches Kompendium. Die zahlreichen Fakten werden sachlich und dennoch unterhaltsam vorgestellt, ohne dass die Autoren versuchen, uns durch betriebene Horrordarstellungen einer angeblich verantwortungslosen Lebensmittelindustrie den Spaß am Essen endgültig zu verderben. Stattdessen liefern sie einen gelungenen Beitrag, sich zum mündigen Verbraucher weiterzubilden, der sich zwar keinen Illusionen über seine Nahrung hingibt, aber bewusst und berlegt aus den

unterschiedlichen Produkten auswählen kann und sich nicht zum hilflosen Opfer der Konzerne degradiert fühlen muss. --
Falko Blask Pressestimmen Pollmer ist eine selten anzutreffende glückliche Melange aus fundierter Information und
Unterhaltung gelungen. (Junge Welt) Ein neues bemerkenswertes Buch des Bestsellerautors Pollmer. (1) Ein absolut
lesenswerter Reader [...] Wer sich also von der Lebensmittelindustrie nicht aufs Kreuz legen lassen will, dem
empfehlen wir dieses Buch! (Plirrer) Kurzbeschreibung Der unverzichtbare Einkaufsberater jetzt stark erweitert und auf
dem neuesten Stand