

# Sägespähne Erdbeerjoghurt?!

im

Erdbeerjoghurt gibt es zu jeder Jahreszeit massenhaft und günstig in den Kühlregalen. Und wo kommen die vielen Erdbeeren her, wo sie doch nur etwa von Mai bis Juli Saison haben?

Ganz einfach: So viele Erdbeeren sind es gar nicht, denn das wäre den Herstellern zu teuer. Viel günstiger ist es, statt Erdbeeren Erdbeer-Aroma zu nehmen, das man aus pflanzlichen und auch tierischen Rohstoffen herstellt. Und hierfür eignet sich vor allem Holz. Auf Holzspänen züchtet man z. B. Schimmelpilzkulturen, aus denen man das Erdbeeraroma gewinnt. Lecker klingt das nicht ... Und weil das alles natürliche Stoffe sind, darf das dann trotzdem als „natürliches Aroma“ betitelt werden.

Anders ist es, wenn auf der Packung steht „natürliches Erdbeeraroma“, hier muss das Aroma zu 95 % aus Erdbeeren gewonnen worden sein. Klingt auch noch spooky? Am besten kauft Ihr Bio-Joghurt ohne Aroma oder Ihr macht den Fruchtjoghurt einfach selbst!