erstellt: 29.01.2017

Kein Zucker bitte! Schokolade ohne Zucker - geht!

O-Ton: Mirca Fitze, Sales and Marketing Manager, No Sugar Sugar, 22145 Stapelfeld

Länge: 3:13 (7 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Markus Dohmann

Info: Süßwaren und Zucker gehören ja nun irgendwie zusammen. Dennoch sind zuckerfreie oder zuckerreduzierte Produkte immer beliebter. Die Süßwarenhersteller versprechen, dass man auch ohne Zucker natürlich süßen kann. Nuss-Nougat-Cremes, Schokoladen, Kaugummi werden mit Zuckerersatz angeboten. Mirca Fietzke von "No Sugar Sugar" erklärt mit welchen Zuckerersatzstoffen ihre Produkte sind, welche Geschmackserfahrungen es mit Stevia, Erythrit oder Xylit gibt und ob man unbegrenzt davon essen sollte.

Fietzke antwortet auf folgende Fragen:

1. Wie sieht denn ihre Produktpalette aus? Was nehmen Sie eigentlich als Ersatz, wenn Sie für ihre Produkte keinen Zucker verwenden?
2. Sind Sie denn mit Zuckerersatz in der Produktion eingeschränkt?
3. Wenn man mit Stevia arbeitet, muss man vorsichtig damit umgehen?
4. Was für Zuckerersatzformen gibt es auf dem Markt, mit denen man arbeiten kann?
5. Was ist die Geschmackserfahrung mit Zuckerersatz?
6. Ist Zuckerersatz – also „kein Zucker“ - ein Trend? Werden die Konsumenten sich perspektivisch nach ihrer Meinung umstellen?
7. Kinder lieben Süßes. Sind Produkte mit Zuckerersatz denn auch was für Kinder?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

2017_ISM_Fietzke_Zucker_OTN.mp3