

Mediterrane Bouillon mehr Schal als RAUCH

Mit einer sehr populären Schweizer Kochzeitung, bekam ich ein Muster einer Bouillon „Mediterranea“. Mein beruflicher Scharfsinn und bisweilen zu kritischer Verstand liess mich zuerst wohlwissend die Zutatenliste studieren, bevor ich unkritisch diese Bouillon einfach in meiner Küche degustieren würde.. So lass ich dann da.....

Kochsalz jodiert, Geschmacksverstärker Natriumglutamat E631, Hefeextrakt, Maisstärke, Olivenöl 5%, Aromen, Zucker, Gemüse getrocknet 2%, Küchenkräuter 2%, Maltodextrin, Gewürzextrakt, Sojasaucenpulver, Pflanzenöl gehärtet, Farbstoff(einfache Zuckercoleur), Säuerungsmittel Zitronensäure. Na ja ehrlich gesagt, nichts für eine kritische Autorin und Ernährungsberaterin, welche weiss was man von Glutamat und Zitronensäure halten soll. Da lob ich mir meine aus frischen Gemüse gekochte Suppe mit einem Schuss bestem Olivenöl und frisch gehackter Petersilie oder je nach Saison Basilikum, dann hab ich einen echten mediterranen Geschmack in meinem Teller und keine der unerwünschten Zutaten. Und der Preis, der stimmt auch, denn wenn ich den Kilopreis für das verwendete Kochsalz der Bouillon berechne, dann kann der sich fast mit meinem teuren und doch so edlen Fleur de Sel messen. Aber Verpackungen sind geduldig und die Olivenölflasche auf der Verpackung verspricht dann auch mehr als die Zutatenliste hergibt. Aber eben Werbedesigner schaffen es so immer wieder

**treue Konsumenten für meine Begriffe hinter das Licht zu führen.
Mein Tipp an alle Konsumenten, schaut Euch zuerst die
Zutatenliste an, eine Lupe als Hilfsmittel ist dabei sehr zu
empfehlen, dann entscheidet ob Inhalt und Design wirklich
stimmen!**