



ORF III Themenmontag

„Fake Food - Die Tricks der Nahrungsmittelindustrie“

So manches, was wir täglich an Convenience-Food einkaufen, entpuppt sich als Mogelpackung. Einige Beispiele: Damit fettreduzierte Produkte trotzdem schmecken, fügen manche Hersteller mehr Zucker dazu. Rechtlich muss ein **Light-Produkt** entweder dreißig Prozent weniger Fett oder Zucker enthalten als das vergleichbare Originalprodukt – aber keine Einsparung der Kalorien.

Der im Großhandel oder in der Gastronomie angebotene Billigschinken weist oft einen zu hohen Wassergehalt auf. Viel Wasser zeigt sich in den Produkten ebenso wie ein Wasserfilm über den Produkten. Bei Tiefkühlware muss man ganz besonders darauf achten, sonst kann es passieren, dass man bis zu einem Fünftel Wasser mit einkauft.

Die österreichischen Supermärkte sind voll mit Produkten, die österreichische Fähnchen tragen oder mit ähnlichen Symbolen spielen. Das Problem: Die Zutaten dieser Produkte kommen oft ganz woanders her.

Der Film erklärt die legalen Tricks der Industrie, zeigt aber auch positive Beispiele und andere Wege der Herstellung. Am Ende bleibt die Frage: Wissen wir immer, was wir wirklich essen?



In der **ORF III Dokumentation „Fake Food“** erklärt **Mag. Veronika Macek-Strokosch** von **Eat2day Ernährungsconsulting** warum Light-Produkte zur Falle werden können.

Sendedatum: Montag, 22.3.2021, 20:15 Uhr, ORF III
Wiederholungen: 22.3.2021, 23:35 Uhr, 23.3.2021, 2:45 Uhr