

Hier Registrieren!

Username

Passwort

Passwort vergessen?
[GO](#) →

Hier Registrieren →

Statistik

Rezepte: 5801
 Lokale: 1149

Jetzt mitspielen!

**Jetzt
 Mitspielen
 &
 Gewinnen**

Vorteilszone



Cocktails!

- Caipirinha
- Cuba Libre
- Mojito
- Pina Colada
- Tequila Sunrise
- Mai Tai
- Cosmopolitan
- Margarita
- Sex on the Beach
- Strawberry Daiquiri

Bären aus artgerechter Haltung

Bio-Gummibärchen im Test



© Mirjam Reither

Seit Thomas Gottschalk ist es allgemein bekannt: Gummibärchen sind nicht nur für Kinder ein Vergnügen. Erwachsene lieben sie ebenso, vor allem Frauen schätzen ihre Fettfreiheit. Dass sie aber zu drei Viertel aus Glukosesirup und Zucker bestehen, verschweigen Frauenmagazine gerne, wenn sie die gesündere Naschalternative propagieren. Uns ist die Kalorienanzahl ziemlich egal, wir

wollten wissen, wie sie schmecken. Und zwar nicht irgendwelche Bären, sondern die aus artgerechter Haltung, Bio-Bärchen eben.

Erfunden wurden die Bärchen übrigens 1922 von Hans Riegel in Bonn. Daraus leitet sich auch der Name der bekanntesten Herstellungsfirma ab: Haribo. Dort purzeln täglich 80 Millionen Bären über das Förderband, nur eben keine Bio-Bärchen. Daher kommt Haribo in unserem Test auch gar nicht vor.

Geschmack

Im Gegensatz zur herkömmlichen Gummiware, bei der der Geschmack von künstlichen Aromen herrührt, kommt er bei Bio-Gummibärchen aus Fruchtsaftkonzentraten. Der Cola-Geschmack wird wiederum mittels Gewürz- und Kräutermischungen erzeugt. So wird schnell klar, dass die meisten Bio-Bären wesentlich fruchtiger schmecken. Allerdings schwankt die Menge des zugesetzten Fruchtsaftes sehr und nicht alle Hersteller geben die genaue Menge auf der Verpackung an. Weiters ist es ein großer Unterschied, ob der Hauptbestandteil des Saftes aus Äpfeln besteht oder ob andere, teurere Säfte beigemischt wurden. Herausfinden kann man das nur durch Kosten.



Aussehen

Konventionelle Hersteller greifen zu synthetischen Farbstoffen, um eine bunte Mischung Bärchen zu erzeugen. Einige davon stehen im Verdacht Allergien, Neurodermitis und Asthma auszulösen. Auch Hyperaktivität bei Kindern wird angeblich durch so manchen E-Zusatzstoff gefördert.

Im Vergleich dazu sind Bio-Gummibärchen richtig gesund. Deren Farben stammen von Pflanzenkonzentraten und Extrakten. Rot entsteht durch Holunder und schwarzer Johannisbeere, Grün durch Spinat oder Brennnessel, Gelb durch Kurkuma oder Karotte, Karamellzucker gibt Cola-Bären die typische bräunliche Farbe. Nur blaue oder lila Bio-Gummibärchen sucht man vergebens, denn dafür gibt es keine passende Pflanzenfarbe.

Schmökern Sie!



Dampfgarer Rezeptel



Kirschen - Kochrezeptel



Fisch-Rezeptel

-  Egglifilets in Bierteig
-  Gebratene Bodenseetrüsche auf Roten Rüben
-  Geröstete Flusskrebse mit Ratatouille
-  Hechtwürstchen mit Krebsen auf Balsamicolinsen
-  Kümmelbrat vom Wels auf papriziertem Wirsing

Alles Bio

Und was ist sonst so Bio an den Bären? Neben den natürlichen Farb- und Aromastoffen bestehen Bären aus artgerechter Haltung zumindest 95% aus Bio-Zutaten. Sie werden anstelle von weißem Zucker häufig mit Süßungsmitteln wie Maissirup, Rohrohrzucker oder Honig gesüßt. Außerdem werden tierische Bio-Gelatine oder pflanzliche Verdickungsmittel wie Apfelpektin benutzt.

Fazit:

Wir haben es zwar nicht wissenschaftlich untersucht, doch sind wir uns sicher, dass auch Bio-Gummibärchen eine ordentliche Kalorienzufuhr bedeuten. Dafür fehlen ihnen aber chemische Zusatzstoffe und der Geschmack ist eindeutig fruchtiger. Schon beim Öffnen der Säckchen entströmt ein unfassbar frisches, fruchtiges Aroma – absolut einmalig. So macht Naschen wirklich Spaß.



Testergebnis:

Optisch stechen die Herbaria Fruchtmark-Bärlis aus der Masse hervor. Sie sind größer und eifern optisch nicht dem Marktführer nach. Den meisten von uns hat das sehr gut gefallen.

Die Bio-Colabärlis von EZA schmecken unglaublich colarig. Wer das mag, wird begeistert sein und keine Colafläschchen

mehr angreifen.

Die Frechen Früchtchen von Sonnentor tanzen ebenfalls optisch aus der Reihe, da sie pastellfarbig und in Früchtchenform sind. Geschmacklich teilten sich die Meinungen: die einen fanden sie eher fad, die anderen waren hellauf begeistert. Also am besten selber testen.

Die Frucht Bärchen ebenfalls von Sonnentor fanden bei manchen Gefallen, da sie als einzige nach Kräutern riechen und schmecken und eine wirklich gute Konsistenz haben.

Die Gute Launen Bärchen von Sonnentor stiegen bei unserem Test am schlechtesten aus, da sie statt aus Gelatine aus Apfelpektin hergestellt sind. Das macht sie seltsam weich und es fehlt der Biss. Allerdings können so auch Veganer zuschlagen und das finden wir eine wirklich großartige Idee.

Einen extra Pluspunkt möchten wir noch an die Firma Sonnentor vergeben, da ihre Verpackungen einfach nett sind.

	Optik	Aroma	Bissfestigkeit	Geschmack	Süße	Ergebnis
Sonnentor: Frucht Bärchen	1,4	1,6	1	1,8	1,4	1,4
EZA Colabarli	1,5	1,4	1,6	1,2	1,8	1,5
Herbaria	1,5	1,8	2,2	2	2,2	1,9
EZA Bio-Barli	1,8	2,6	1,8	2,4	2	2,1
Sonnentor: Freche Früchtchen	2,5	1,8	2,4	2,5	2,8	2,4
Sonnentor: Gute Laune Bärchen	3	2,8	3,8	2,6	2,8	3

(Bewertung nach Schulnotensystem)

EZA www.eza.cc

Herbaria www.herbaria.de

Sonnentor www.sonnentor.at

Schnell gemacht



Kirschenstrudel



Rhabarberstrudel



Topfen
Heidelbeerstrudel



Altwiener
Apfelstrudel



Tschebull
Apfelstrudel



Weintraubenstrudel



Trauben- oder
Marillenstrudel



Marillen-
Topfenstrudel

Burgerl

Crevettenburger

Fischburger

Hamburger

Hamburger Royale

Vitaminburger

Cheeseburger Hawaii

Lachsburger de luxe

Griechische Burger auf

Bruschetta

Hot Dogs

TexMex-Tacos -

Grundrezept

Sauerkrautl

Bohnensuppe mit
Sauerkraut und Speck

Erdäpfelroulade mit
Sauerkraut

Grammelknöderl auf
feinem Krautsalat mit
Speck

Hühner-Geschnetzeltes
mit Krautfleckerln

Krautsuppe mit
Debrezinern