

Inhalt

- 1 Einführung** 1
- 2 Vor dem Zucker süßte man mit Honig** 3
 - 2.1 *Honig in der Bibel und in vorgeschichtlicher Zeit* 3
 - 2.2 *Der Honig im Kochbuch des Römers Apicius (mit Rezepten)* 7
 - 2.3 *Met, der Honigwein der Germanen* 12
 - 2.4 *Das Honigangebot heute* 16
 - 2.5 *Vom Nektar zum Honig* 20
 - 2.6 *Die Inhaltsstoffe des Honigs (mit Experimenten)* 21
- 3 Zucker – eine historische Warenkunde** 29
 - 3.1 *Zucker im Materialien-Lexikon von 1721* 34
 - 3.2 *Sala und Marggraf – die Wegbereiter des Rübenzuckers* 45
 - 3.3 *Über die Beta-Rübe und Achard als Begründer der Rübenzuckerindustrie* 51
 - 3.4 *Zucker im Volks-Brockhaus von 1841* 56
 - 3.5 *Aus der Warenkunde der Drogisten im 19. Jahrhundert* 58
 - 3.6 *Zu Besuch im Zucker-Museum in Berlin* 62
 - 3.7 *Das Zucker-Sortiment im Supermarkt (mit Experimenten)* 66
- 4 Zucker aus der Fabrik** 71
 - 4.1 *Ein Zuckerfabrik-Abwasserprozess in Wilhelm Raabes Erzählung »Pfisters Mühle«* 71
 - 4.2 *Zuckertechnologie – gestern und heute (mit Experimenten)* 77
 - 4.3 *Zuckerhandel im 21. Jahrhundert* 88
 - 4.4 *Die Zuckerrüben-Kampagne* 90
- 5 Zucker – Kohlenhydrate als Mono- und Disaccharide** 93
 - 5.1 *Die ersten Zuckerchemiker (mit Experimenten)* 93
 - 5.2 *Monosaccharide (mit Experimenten)* 99
 - 5.3 *Di- und Oligosaccharide (mit Experimenten)* 108
 - 5.4 *Gelierzucker – zum Gelieren oder Verdicken* 113
 - 5.5 *Krankheiten durch Zucker – zur Physiologie der Kohlenhydrate* 115

6 Aus Stärke wird Zucker, aus Zucker Alkohol	119
6.1 Stärkeverzuckerung (mit Experimenten)	119
6.2 Stärkesirupe (mit Experiment)	121
6.3 Andere Sirupe und Karamell, der gebrannte Zucker (mit Experimenten)	124
6.4 Vom Zucker zum Alkohol (mit Experiment)	129
7 Zuckeralkohole und synthetische Süßstoffe	133
7.1 Zuckeralkohole (mit Experimenten)	133
7.2 Süßstoffe und ihre Süßkraft (mit Experimenten)	136
8 Zuckerwaren – von A bis Z (mit Experiment und Rezepten)	143
Literatur	149
Anhang	151
Liste der Experimente	157
Liste der Rezepte	159
Register	161