Tabelle

Weißmehl-Cookies Fensterseite n_1 =82

Beurteilung	sehr gut		zufrieden		nicht mein Fall		Aufgaben
Duft	43	52%	36	44%	3	4%	sorgfältig schnuppern
Casahmaak	22	27%	54	66%	6	7%	20v kouen
Geschmack		2170	54	00%	O	1 70	30x kauen
Wirkung	Stimmung besser		Stimmung gleich		Stimmung schlechter		
	43	53%	35	43%	4	3%	alle 6,7 min fühlen
_							
Substanz	Vollkorn						
	20	24%	28	34%	34	42%	einschätzen

Vollkornmehl-Cookies Wandseite n₂=48

Beurteilung	sehr gut		zufrieden		nicht mein Fall		Aufgaben
Duft	29	60%	18	36%	1	2%	sorgfältig schnuppern
Geschmack	22	46%	24	50%	2	4%	30x kauen
Wirkung	Stimmung besser						
	19	40%	26	54%	3	6%	alle 6,7 min fühlen
Substanz	Vollkorn		Weiss nicht				
	21	44%	17	36%	10	20%	einschätzen

Teilnehmerbefragung beim Vortrag "Cookies machen schlau" am 06.12.10 von V. Claus und G. Vodegel Abgegebene Fragebogen: 135, davon Weißmehl 82, Vollkorn 48, ungültig 5