Jedes sechste Kind ist dicker geworden

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Auch wenn die Corona Pandemie eines Tages vorbei sein sollte, mit den Folgen werden wir es noch sehr lange zu tun haben. Laut einer repräsentativen Elternumfrage ist jedes sechste Kind dicker geworden, fast die Hälfte aller Kinder bewegt sich weniger und etwa ein Viertel isst mehr Süßwaren. Das hat gesundheitliche Folgen.

Zukunft säen - Landwirtschaft zum Anfassen

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Warum kostet eine Gurke, was eine Gurke kostet? Wie werden

Kühe und Hühner so gehalten, dass es ihnen gut geht? Wie wird eigentlich Käse hergestellt? Im Projekt "Zukunft säen – Landwirtschaft zum Anfassen" begeben sich Kinder und Jugendliche auf die Spuren der Entstehung unserer Lebensmittel.

Guten Appetit? Was so alles auf den Grill kommt!

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Es ist noch gar nicht lange her, da hat ÖKO-TEST Grillwurst unter die Lupe genommen. Jetzt ist der Test gratis abrufbar. Leider fallen viele der getesteten Würste durch. Neben der oft miserablen Schweinehaltung vermiesen auch Mineralölbestandteile, Keime, Phosphate und zu viel Salz die Testergebnisse einiger Produkte.

Seminar zu proteinreichen

pflanzlichen Bio-Lebensmitteln in Kita- und Schule kostenlos

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Wie eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung gestaltet werden kann, erklärt Anja Erhardt von der FiBL Projekte GmbH in einer kostenfreien Onlinefortbildung am 18. Mai. Der Fokus liegt dabei auf proteinreichen pflanzlichen Lebensmitteln als Alternative zu tierischen Produkten.

Bio kann jeder: Hülsenfrüchte neu entdecken

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Wie eine nachhaltige Kita und Schulverpflegung umgesetzt werden kann, das wird Corinna Neuthard von der FiBL Projekte GmbH in einer kostenfreien Online-fortbildung am 12.4. veranschaulichen. Die Veranstaltung für Lehrkräfte, ErzieherInnen Tageseltern, oder Küchenteams bietet Tipps und Tricks rund um die Themen Speisenauswahl, -planung und Kalkulation.

Gesunde biologische Ernährung in der Kita

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Wie lassen sich Bioprodukte in den Speiseplan von Kitas und Schulen nachhaltig integrieren. Dazu bietet Bioland im März einen Online-Workshop für pädagogische Fachkräfte an. Die Teilnahme ist kostenlos und auf 15 Teilnehmer begrenzt.

Rap-Video für Kinder zur

Ernährungsbildung

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Ernährungswissen, das ins Ohr geht: In Kooperation mit dem Koch und Rapper Paul Denkhaus veröffentlicht die Küchenpartie mit peb ein Musikvideo zu den Themen Essen und Nachhaltigkeit. Die Ansätze der Saisonalität und generationsübergreifenden Wissensvermittlung erhalten damit eine ganz besondere Bühne.

Wildpilze noch immer radioaktiv verseucht

geschrieben von Redakteur | Juli 12, 2022



Deutsche Wildpilze sind auch 35 Jahre nach dem Super-GAU von Tschernobyl noch immer radioaktiv verstrahlt. Das zeigt die Auswertung der Lebensmittelkontrollergebnisse der Länder durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.