Seminar zu proteinreichen pflanzlichen Bio-Lebensmitteln in Kita- und Schule kostenlos

geschrieben von Redakteur | Mai 5, 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 | Mai 5, 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 | Mai 5, 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 | Mai 5, 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 | Mai 5, 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.

Warum viele Kinder keinen Brokkoli mögen

geschrieben von Redakteur | Mai 5, 2022



Wissenschaftler haben festgestellt, warum Brokkoli, Blumenkohl, Kohl und Rosenkohl bei vielen Kindern Ekel auslösen. Der Grund sind unangenehme Gerüche, die durch bestimmte Enzyme entstehen können

Foodwatch: Fast alle Produkte für Kinder sind ungesund

geschrieben von Redakteur | Mai 5, 2022



Freiwillige Selbstverpflichtungen der Lebensmittelindustrie mit Blick auf Kindermarketing sind offenbar unzureichend. Zu diesem Ergebnis kommt eine Marktstudie, die die Verbraucherorganisation foodwatch gemeinsam mit der Deutschen Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (DANK) durchgeführt hat.

Öko-Test lässt Erdnüsse untersuchen

geschrieben von Redakteur | Mai 5, 2022



Erdnüsse haben es in sich. Vor allem dann, wenn sie geröstet und gesalzen sind. 100 Gramm Nüsse haben rund 600 Kalorien. Zudem verursachen sie in der Praxis mehr Erstickungsanfälle bei Kleinkindern als Spielzeuge. Dennoch sind sie beliebt. Öko-Test hat sich 21 Sorten genauer angesehen