

8 Tipps zum gesunden Kochen trotz Zeitmangel

geschrieben von Redakteur | August 31, 2022



Regelmäßige Familienmahlzeiten oder gemeinsam kochen, haben einen positiven Einfluss auf die Ernährung. Zeitmangel und Stress machen das oft schwer. Wie man sich dennoch gesund ernähren kann, erklärt die Stiftung Gesundheitswissen.

So kann Nachhaltigkeit allen schmecken

geschrieben von Redakteur | August 31, 2022



An die Kita- und Schulverpflegung werden viele Erwartungen gestellt: Sie soll gesund und bezahlbar sein, Bio-Lebensmittel beinhalten und wenig Lebensmittelabfälle verursachen. Und vor

allem: Die Verpflegung soll den Kindern schmecken. Wie dies gelingt, zeigt der Fachkongress Kita- und Schulverpflegung.

Apfelmus und Apfelmark im Gratis-Test

geschrieben von Redakteur | August 31, 2022



Zu den gesunden süßen Speisen in der Familien- und Kitaküche zählen Apfelmark und Apfelmus. Öko-Test hat jetzt 26 der bekannteren Sorten unter die Lupe genommen. Der Test in einen Monat lang gratis einsehbar.

Jedes sechste Kind ist dicker geworden

geschrieben von Redakteur | August 31, 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 | August 31, 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 | August 31, 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 | August 31, 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 | August 31, 2022



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