



Dr. Birgit Jähnig
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Vorratshaltung scheint „out“, Frische bei gleichzeitig ständiger Verfügbarkeit das Gebot der Stunde. Zugleich mehren sich Trends, in denen das „Konservieren“ jenseits vermeintlicher Gestrigkeit in seiner ganz eigenen Qualität eine virtuose Kultivierung erfährt. So schreibt PD Dr. Monika Kritzmöller aus St. Gallen in ihrem Titelbeitrag und fasst dabei verschiedene Strömungen in unserer Gesellschaft zusammen. Laut einer Studie des Instituts für Demoskopie Allensbach kochen immerhin 17 Prozent der Deutschen gelegentlich Marmelade und Gelee selbst, elf Prozent wecken Obst, sechs Prozent Gurken und weitere sechs Prozent anderes Gemüse ein. Der Nationalen Verzehrstudie zufolge wird vor allem in größeren Haushalten häufiger eingekocht.

Gleichzeitig sieht sich angesichts der Lebensmittelfülle in Deutschland kaum jemand veranlasst, Lebensmittelvorräte für den Notfall anzulegen. Der Staat sorgt zwar für mögliche Krisenfälle vor, sichert aber nur eine Mahlzeit pro Kopf und Tag über einen begrenzten Zeitraum. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat Empfehlungen für einen privaten Notvorrat herausgebracht, die Haushalten als Richtschnur dienen können. Dr. Annette Rexroth hat diese interessanten Informationen für Sie zusammengefasst und durch praktische Hinweise ergänzt.

Professor Hartwig Frankenberg aus Düsseldorf geht das Thema Vorrat unter kulturellen Gesichtspunkten an und vergleicht verschiedene Nationen in ihrer ganz eigenen Art der Vorratshaltung, die immer auch ein Spiegel der jeweiligen Esskultur ist.

Selbst die Glosse von Dr. Friedhelm Mühleib sowie der Zwischenruf von Professor Wolfhardt Lichtenberg, beide Autoren übrigens Mitglieder des fachlichen Redaktionsbeirats von *Ernährung im Fokus*, greifen das – fälschlicherweise häufig als trocken begriffene – Thema Vorratshaltung auf.

Viel Spaß beim Lesen und Schmunzeln wünscht Ihnen

Ihre

Birgit Jähnig

Ernährung

09-10 | 12

Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte

IM FOKUS

TITELTHEMEN

Dr. Annette Rexroth

Staatliche Ernährungsnotfallvorsorge

306

Hartwig Frankenberg

Der Kühlschrank ist leer!

314

Zur kulturellen Bedeutung der Vorratshaltung

Dr. Monika Kritzmöller

Forever Young? – Vorratshaltung als kulinarisches „Anti-Aging“-Programm

320

Zwischenruf: Wider den totalen Plan

326

EXTRA

Ernährung in der Schwangerschaft

327

Handlungsempfehlungen des Netzwerks
„Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familie“

HINTERGRUND & WISSEN

Lebensmittelrecht

336

Wissenschaft & Praxis

338

Neues aus der Forschung

342

Glosse: Die Marmelade lebt!

345

SCHULE

Schulverpflegung

346

Das Spannungsfeld Eltern und Schulverpflegung

Methodik & Didaktik

350

Großgruppenmoderation: Der Open-Space-Ansatz

BERATUNG

Esskultur

354

Fisch, Lamm, Süßes und von allem reichlich: Norwegen

Trendscout Lebensmittel

358

Natürlich, wild und exotisch – „Sonstige Fleischarten“
auf dem deutschen Markt

Trenddiäten

362

Typgerechtes Basenfasten: Die Wacker-Methode®

Kommentar: Basenfasten als Lebens(re)form

369

Diätetik: Theorie & Praxis

370

Urolithiasis

BÜCHER & MEDIEN

378

AKTUELL

380