

INHALT

4 _____ **KURZ GEFASST**

TITELTHEMEN

6 _____ **Sinnlos? – Blind- und Blendstellen auf der Schokoladenseite des Konsums**

Dr. Monika Kritzmöller

12 _____ **Lust und Luxus**

Prof. Dr. Hartwig Frankenberg

Genießen und Gefallen – Was auf den Tisch kommt, wird (nicht nur) gegessen!

EXTRA

18 _____ **Speed, Simplicity, Connectivity**

Gabriela Freitag-Ziegler

Hausarbeit und Küche im Spiegel aktueller Trends

HINTERGRUND & WISSEN

20 _____ **Lebensmittelrecht**

22 _____ **Wissenschaft & Praxis**

28 _____ **Neues aus der Forschung**

Sinnlos? – Blind- und Blendstellen auf der Schokoladenseite des Konsums

6



Foto: fotolia/nas



Foto: fotolia/Alex-D

18

Speed, Simplicity, Connectivity

Lernen sichtbar machen: Die Hattie-Studie

31



Foto: fotolia/Jar Mojzes

SCHULE

Methodik und Didaktik _____ 31

Lernen sichtbar machen: Die Hattie-Studie

Forum _____ 34

Clever essen und trinken mit der
aid-Ernährungspyramide

Teil 1: Das Unterrichtskonzept für die Grundschule

Teil 2: Das Unterrichtsmaterial im Schultest

BERATUNG

Esskultur _____ 40

Gesunde Küche jenseits von Gyros und
Pommes: Griechenland

Trendscout Lebensmittel _____ 44

Alkoholhaltige Getränke
Deutsche Esskultur pur – oder lieber gemischt?

Dr. Rainer Hufnagel

Zwischenruf _____ 49

Hedonisten, Zyniker und Stoiker: Vom Glück

DIÄTETIK: THEORIE & PRAXIS

Clinical Reasoning: _____ 50

Professionalisierung in der
Ernährungsberatung

BÜCHER _____ 58

MEDIEN _____ 60

50

Clinical Reasoning: Professionalisierung in der Ernährungsberatung



Foto: fotolia/Alexander Rathis