

ERNÄHRUNG

IM FOKUS

Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte

Jahresinhaltsverzeichnis

19. Jahrgang 2019

Herausgeberin
Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
www.ble.de, www.bzfe.de

www.ernaehrung-im-fokus.de



kinderleicht einkaufen
BLE-Medienservice.de



© asife - Fotolia.com

Medien für Verbraucher
und Fachleute rund um die
Themen Landwirtschaft,
Lebensmittel und Ernährung

| AUTORENVERZEICHNIS DER TITELTHEMEN | Ausgabe | Seite |
|---|----------------|--------------|
| B | | |
| Bernreuther, Dr. Matthias Überfischung – Ursachen – Hintergründe – Maßnahmen | 02 2019 | 86 |
| E | | |
| Endres, Eva-Maria Lossau, Miriam Strunz, Elisabeth Klotter, Prof. Dr. Christoph Esskulturen als Ansatzpunkt für die Arbeit mit geflüchteten Jugendlichen | 03 2019 | 174 |
| F | | |
| Falck, Anna Ernährung und Gesundheit im Kontext von Migration | 03 2019 | 180 |
| G | | |
| Gebert, Dr. Marina Fischzucht und Gentechnik – Grundlagen, Anwendungsgebiete und Potenziale | 02 2019 | 106 |
| Giese, Editha u. a. Reduktion von Kochsalz – Reformulierung von Fischprodukten und Schnittkäse | 04 2019 | 276 |
| H | | |
| Hofmann, Dr. Lioba Spurenelemente in Prävention und Therapie | 01 2019 | 10 |
| L | | |
| Lobitz, Rüdiger Nachhaltige Fischerei in Deutschland und der Europäischen Union | 02 2019 | 92 |
| Lobitz, Rüdiger Fisch als Lebensmittel | 02 2019 | 114 |
| Laupert-Deick, Dr. Claudia Kultursensible Ernährungsberatung | 03 2019 | 190 |
| R | | |
| Rempe, Dr. Christina Leichte Sprache – Ziele und Grenzen im Themenfeld Ernährung und Gesundheit | 03 2019 | 184 |
| S | | |
| Ströhle, Dr. Alexander Hahn, Prof. Dr. Andreas Selen – Präventiv wirksam oder toxisch? Eine Dosis-Wirkungs-Beziehung unter der Lupe | 01 2019 | 22 |
| Steinberg, Prof. Dr. Pablo u. a. Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie – Beiträge des Max Rubner-Instituts | 04 2019 | 256 |
| Schubert, Dr. Madline u. a. Neuartige Fette – Oleogele aus pflanzlichen Ölen als Alternative zu herkömmlichen festen Fetten | 04 2019 | 268 |
| U | | |
| Ueberschär, Dr. Bernd Aquakultur – Entwicklung und Produktionsformen | 02 2019 | 98 |
| W | | |
| Wittland, Sebastian u. a. Neuartige Zucker – Kalorienreduktion in Lebensmitteln | 04 2019 | 262 |

| STICHWORTVERZEICHNIS DER TITELTHEMEN | Ausgabe | Seite |
|---|---------|-------|
| A | | |
| Aquakultur – Entwicklung und Produktionsformen | 02 2019 | 98 |
| E | | |
| Esskulturen als Ansatzpunkt für die Arbeit mit geflüchteten Jugendlichen | 03 2019 | 174 |
| Ernährung und Gesundheit im Kontext von Migration | 03 2019 | 180 |
| Leichte Sprache – Ziele und Grenzen im Themenfeld Ernährung und Gesundheit | 03 2019 | 184 |
| Kultursensible Ernährungsberatung | 03 2019 | 190 |
| F | | |
| Nachhaltige Fischererei in Deutschland und der Europäischen Union | 02 2019 | 92 |
| Fischzucht und Gentechnik – Grundlagen, Anwendungsgebiete und Potenziale | 02 2019 | 106 |
| Fisch als Lebensmittel | 02 2019 | 114 |
| Neuartige Fette – Oleoole aus pflanzlichen Ölen als Alternative zu herkömmlichen festen Fetten | 04 2019 | 268 |
| K | | |
| Reduktion von Kochsalz – Reformulierung von Fischprodukten und Schnittkäse | 04 2019 | 276 |
| R | | |
| Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie – Beiträge des Max Rubner-Instituts | 04 2019 | 256 |
| S | | |
| Spurenelemente in Prävention und Therapie | 01 2019 | 10 |
| Selen – Präventiv wirksam oder toxisch? Eine Dosis-Wirkungs-Beziehung unter der Lupe | 01 2019 | 22 |
| Z | | |
| Neuartige Zucker – Kalorienreduktion in Lebensmitteln | 04 2019 | 262 |
| Ü | | |
| Überfischung – Ursachen – Hintergründe – Maßnahmen | 02 2019 | 86 |

| BOTANICALS | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Natürliche Konservierungsstoffe Dr. Hannes Patzke Prof. Dr. Andreas Schieber | 02 2019 | 150 |
| Saftherstellung und sekundäre Pflanzenstoffe Dr. Maike Passon Dr. Fabian Weber | 03 2019 | 226 |
| Der Apfel Prof. Dr. Andreas Schieber | 04 2019 | 322 |

| BÜCHER | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Das Einhänder-Kochbuch Zwei | 01 2019 | 74 |
| Erst DENKEN, dann ESSEN | 01 2019 | 74 |
| Die Ich-Ernährung | 01 2019 | 75 |
| Kopfsache schlank | 01 2019 | 75 |
| Kids for the Ocean | 02 2019 | 162 |
| Der Ernährungskompass | 02 2019 | 162 |
| Schokolade macht schlau und andere Medizinmythen | 02 2019 | 163 |
| Die Pestizidlüge | 02 2019 | 163 |
| Kulinarische Ethnologie | 03 2019 | 242 |
| Fix Food | 03 2019 | 242 |
| Koreanisch kochen mit Comics | 03 2019 | 243 |
| Der Palmöl-Kompass | 03 2019 | 243 |
| Foodreport 2020 | 04 2019 | 334 |
| Richtig schmecken macht gesund | 04 2019 | 334 |
| Manieren für Anfänger | 04 2019 | 335 |
| Wunschgewicht | 04 2019 | 335 |

| ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Herausforderungen in der Ernährungsberatung: Binge Eating II Prof. Dr. Christoph Klotter | 01 2019 | 72 |
| Herausforderungen in der Ernährungsberatung: Warum scheitern Adipositasinterventionen? Prof. Dr. Christoph Klotter | 02 2019 | 160 |
| Herausforderungen in der Ernährungsberatung: Im Schlaraffenland Prof. Dr. Christoph Klotter | 03 2019 | 240 |
| Herausforderungen in der Ernährungsberatung: Borderline-Störung Prof. Dr. Christoph Klotter | 04 2019 | 332 |

| EXTRA | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Botanicals – Nicht ohne Risiko! | 01 2019 | 30 |
| Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs | 01 2019 | 34 |
| Blockchain-Technologie und Lebensmittelsicherheit | 02 2019 | 124 |
| Thalassämie und Ernährung | 03 2019 | 194 |
| Zuhause Salz, Zucker und Fett sparen | 04 2019 | 284 |
| Geschmack und Lebensmittelwahl | 04 2019 | 290 |

| FORSCHUNG | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Calciumpräparate fördern Darmpolypen – Calcium aus Lebensmitteln nicht | 01 2019 | 42 |
| Zahngesundheit: MIH überholt Karies bei 12- bis 14-Jährigen | 01 2019 | 42 |
| Diät schlägt Gene | 01 2019 | 43 |
| Mittelmeerdiet ist überall gesund | 01 2019 | 44 |
| Eier für Herz und Hirn | 01 2019 | 44 |
| Gegen Mangelernährung in Afrika: Lebensmittel haltbar machen | 01 2019 | 45 |
| Geschmacksgebende Stoffe stimulieren Immunabwehr | 01 2019 | 45 |
| Klimaflüchtling Kabeljau | 02 2019 | 130 |
| Mit Ubichinol gegen Diabetes-Folgeschäden | 02 2019 | 131 |
| Fisch schützt Patienten mit Diabetes Typ 2 vor Herzinfarkt | 02 2019 | 131 |
| Ramadan-Fasten bei Typ-1-Diabetes | 03 2019 | 204 |
| Ramadan-Fasten bei Typ-2-Diabetes | 03 2019 | 204 |
| Lancet-Report zu Migration und Gesundheit | 03 2019 | 205 |
| Gemüse für die Psyche | 03 2019 | 205 |
| USA: Übergewichtsursachen liegen Jahrzehnte zurück | 04 2019 | 300 |
| Darmmikrobe Clostridium ramosum fördert Übergewicht | 04 2019 | 300 |
| Fetteiche Ernährung verändert Darmflora | 04 2019 | 301 |
| Besser abnehmen mit Mahlzeitenersatz | 04 2019 | 301 |
| Süßstoff oder Zucker? | 04 2019 | 302 |
| Nervenzellen stimulieren Fettabbau | 04 2019 | 302 |
| Geruchssinn beeinflusst Kontrolle des Körpergewichts | 04 2019 | 303 |
| Warum das Körpergewicht im Alter steigt | 04 2019 | 303 |

| FORUM | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Lebensmittelqualität – Was ist das? Ein Qualitätsfächer zur Ernährungsbildung an Schulen Ruth Rösch | 01 2019 | 62 |
| Mensa de luxe: Schulessen einmal anders Ruth Rösch | 02 2019 | 146 |
| Häppchenweise Deutsch – Menschen mit Migrationshintergrund anhand von alltagsnahen Themen unterrichten Annika Bilo | 03 2019 | 222 |
| Schmecken mit allen Sinnen – Das pädagogisch-didaktische Konzept Dr. Inka Engel | 04 2019 | 318 |

| GLOSSE | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Auf den Spuren der Elemente Stefan Hackenberg | 01 2019 | 21 |
| Esst mehr Fisch ... vor allem die mit komischen Namen! Stefan Hackenberg | 02 2019 | 105 |
| Kultursensible Beratung für alle! Stefan Hackenberg | 03 2019 | 213 |
| Gefährliche Verführung Stefan Hackenberg | 04 2019 | 297 |

| KURZ GEFASST | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Neuartiger Zucker für eine gesunde Ernährung | 01 2019 | 4 |
| The True Cost of Food: Wie teuer sind unsere Lebensmittel wirklich? | 01 2019 | 4 |
| Auf dem „Plastikauge“ blind | 01 2019 | 5 |
| Bioplastik: Fragwürdiger Umweltschutz | 01 2019 | 5 |
| Master Ökotrophologie an der Hochschule Anhalt nun auch zum Sommersemester | 01 2019 | 5 |
| Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg eröffnet | 02 2019 | 80 |
| Neue Geschäftsführung der Dr. Rainer Wild-Stiftung | 02 2019 | 80 |
| Drei Viertel des Honigs ist Importware | 02 2019 | 80 |
| Endokrine Disruptoren – EU Forschungsprojekt EDCMET gestartet | 02 2019 | 81 |
| Nationale Stillkommission am Max Rubner-Institut | 02 2019 | 81 |
| Fachpapier Hauswirtschaftliche Betreuung | 02 2019 | 81 |
| Erwartungen an Lebensmittelverpackungen | 03 2019 | 168 |
| Übergewicht in Deutschland | 03 2019 | 168 |
| Lebensmittelverband Deutschland – Neuer Name des BLL e. V. | 03 2019 | 168 |
| Wechsel beim VDOE | 03 2019 | 169 |
| Deutsch – Alltagssprache in Migrationshaushalten? | 03 2019 | 169 |
| Zu gut für die Tonne! | 04 2019 | 248 |
| 100 Jahre Anuga | 04 2019 | 248 |
| Neu: Berufsbegleitendes Studium Naturheilkunde an der Hochschule Anhalt | 04 2019 | 248 |
| OECOTROPICA-Preise 2019 | 04 2019 | 249 |
| Studie: Männer wollen am Bauch abnehmen – Frauen überall | 04 2019 | 249 |

| LEBENSMITTELRECHT | Ausgabe | Seite |
|---|----------------|--------------|
| Für mehr Mehrweg und Recycling: Das neue Verpackungsgesetz | 01 2019 | 36 |
| Neues Urteil zu einzeln verpackten Pralinen in Umverpackung | 01 2019 | 37 |
| Bayrisch Blockmalz | 01 2019 | 37 |
| Neuartige Lebensmittelzutat: Cranberry-Extrakt | 01 2019 | 38 |
| Urteil des EUGH: Eierlikör ohne Milch | 01 2019 | 38 |
| Neuartiges Lebensmittel: Eimembran-Hydrolysat | 01 2019 | 39 |
| EUGH: Halal-Fleisch kann nicht „bio“ sein | 02 2019 | 126 |
| Wieviel Zucker gehört in eine Limonade? | 02 2019 | 126 |
| OLG Köln: Kein Schinken „Culatello di Parma“ | 02 2019 | 127 |
| LG Hamburg: „Zu verwenden wie Crème fraîche“ ist irreführend | 02 2019 | 127 |
| Fonio-Körner sind traditionelles Lebensmittel | 03 2019 | 198 |
| Sirup aus Mohrenhirse ist traditionelles Lebensmittel | 03 2019 | 198 |
| Yohimbe darf in Lebensmitteln nicht verwendet werden | 03 2019 | 199 |
| Haskapbeeren sind traditionelles Lebensmittel | 03 2019 | 199 |
| OLG Hamm: Kehrtwende bei Müsli-Nährwertangaben? | 04 2019 | 294 |
| EuGH: Kein Urheberrechtsschutz für den Geschmack von Lebensmitteln | 04 2019 | 294 |
| Neuer Höchstgehalt für trans-Fettsäuren in Lebensmitteln | 04 2019 | 295 |
| Neuartiges Lebensmittel: Xylo-Oligosaccharide | 04 2019 | 295 |
| Neuartige Lebensmittelzutat: Molkenprotein-Isolat aus Milch | 04 2019 | 296 |
| Neuartige Lebensmittelzutat: Raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat | 04 2019 | 296 |

| MEDIEN | Ausgabe | Seite |
|---|----------------|--------------|
| Zusatzstoffe finden auf www.bzfe.de | 01 2019 | 76 |
| Der Weg der Nahrung | 01 2019 | 76 |
| Kompass-Ernährung | 01 2019 | 76 |
| Fisch und Fischerzeugnisse | 02 2019 | 164 |
| Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? | 02 2019 | 164 |
| Selber drehen, mehr verstehen | 02 2019 | 164 |
| Essen, Trinken und Bewegen in der Schwangerschaft | 03 2019 | 244 |
| Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? | 03 2019 | 244 |
| Saubere Küche – Comic-Poster DIN A1-Format | 03 2019 | 244 |
| Speisesalz | 04 2019 | 336 |
| Küchengeheimnissen auf der Spur | 04 2019 | 336 |
| Herzgesund leben | 04 2019 | 336 |

| METHODIK & DIDAKTIK | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Digitalisierung in Schule und Beratung Christine Maurer | 01 2019 | 59 |
| Change-Management – Unterstützung bei Veränderungsprozessen Christine Maurer | 02 2019 | 142 |
| Interkulturelles Arbeiten – Ein Perspektivwechsel Christine Maurer | 03 2019 | 218 |
| Resilienz – Umgang mit Herausforderungen Christine Maurer | 04 2019 | 314 |

| NACHLESE | Ausgabe | Seite |
|---|----------------|--------------|
| Alles Fake? 7. Stakeholder-Konferenz des Bundesinstituts für Risikobewertung | 01 2019 | 6 |
| Bessere Kennzeichnung – weniger Lebensmittelabfall? | 01 2019 | 7 |
| Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitstagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 2018 | 01 2019 | 8 |
| Intervallfasten: Sinnvoll zur Behandlung von Adipositas? 9. Update Ernährungsmedizin | 01 2019 | 9 |
| Studienergebnisse zum 5:2- und alternierenden Fasten | 01 2019 | 9 |
| Studienergebnisse zum Meal Skipping | 01 2019 | 9 |
| Tierisches versus pflanzliches Protein | 02 2019 | 82 |
| Personalisierte Ernährung – Chancen für den Getreidesektor? | 02 2019 | 83 |
| Nudging – Per Stups gesünder | 02 2019 | 84 |
| Neues Institut für Kinderernährung am Max Rubner-Institut | 02 2019 | 85 |
| Gesund bleiben – Präventionskongress der Gesellschaft für Prävention in Bonn | 03 2019 | 170 |
| Psychosoziale Intergration von syrischen Flüchtlingen | 03 2019 | 171 |
| Stillförderung geht alle an – Fachkonferenz zu Ergebnissen und Empfehlungen des Forschungsvorhabens Becoming Breastfeeding Friendly | 03 2019 | 172 |
| „Mehr oder weniger?!“ Lebensstiländerung als gesellschaftliche Herausforderung – 3. BZfE-Forum 2019 in Bonn | 04 2019 | 250 |
| Ernährungsberatung und Ernährungsverhalten im digitalen Zeitalter – DGE-Arbeitstagung 2019 in Bonn | 04 2019 | 252 |
| Psychosomatische Adipositas therapie – Umgang mit Impulsivität – Psychosomatikkongress 2019 | 04 2019 | 253 |
| Fettreduktion bei Siedegebäcken – 69. Tagung für Bäckerei-Technologie, Detmold | 04 2019 | 254 |
| Im Fokus: Zucker – DGE-Frühjahrstagung 2019 | 04 2019 | 255 |

| PRÄVENTION & THERAPIE | Ausgabe | Seite |
|--|----------------|--------------|
| Prä- und Probiotika in der Therapie chronisch-entzündlicher Darmerkrankungen Margaret Sommer Jürgen Lorenz Prof. Dr. Sibylle Adam | 01 2019 | 68 |
| Einsatz von Glutamin beim Leaky-Gut-Syndrom Carolina Diana Rossi Prof. Dr. Sibylle Adam | 02 2019 | 156 |
| Essstörungen und Geschlechtsdysphorie Max Zühlke Prof. Dr. Sibylle Adam | 03 2019 | 234 |
| Nudging in Ernährungsberatung und Gemeinschaftsgastronomie Prof. Dr. Sibylle Adam Dr. Ulrike Pfannes Carolina Diana Rossi | 04 2019 | 326 |
| TIPPS FÜR DIE PRAXIS | Ausgabe | Seite |
| Nahrungsergänzungsmittel oder doch lieber Gemüse und Obst? | 01 2019 | 66 |
| Gewusst wie! Spurenelemente aus Samen, Saaten und Keimlingen | 01 2019 | 67 |
| Quinoa – Wärmender Eisenlieferant aus Peru | 01 2019 | 67 |
| Fisch für Einsteiger | 02 2019 | 154 |
| Fisch – Darf's ein bisschen mehr sein? | 02 2019 | 154 |
| Mehr Fisch auf den Tisch! | 02 2019 | 155 |
| Detektivarbeit: Rote Haut, Jucken und Hitzewallungen nach Fisch | 02 2019 | 155 |
| Essensvielfalt und Esskultur in der türkischen und syrischen Küche | 03 2019 | 231 |
| Kultursensible Ernährungsberatung | 03 2019 | 232 |
| Helfen, die richtige Wahl zu treffen | 04 2019 | 309 |
| WELTERNÄHRUNG | Ausgabe | Seite |
| Aquakultur und innovative Gemüseerzeugung in Malawi – Das Projekt „Ich liebe Fisch“ Dr. Bernd Ueberschär | 01 2019 | 54 |
| Ernährungssicherheit im ländlichen Sambia – Das FOSEZA-Projekt Steven Gronau Johannes Hadersdorfe Beatrice Nöldeke Nele Petrusjanz Hartmut Stützel Etti Winter | 02 2019 | 138 |
| Die Rolle von Nutz- und Haustieren in der Biologie des Ebolavirus – Das EbolaForesight-Projekt Dr. Kerstin Fischer Sandra Diederich Thomas Hoenen | 03 2019 | 214 |
| Aflatoxin-Reduktion in der Nahrungskette – Das Projekt „AflaNET“ Dorothea Link Rolf Geisen Hans Georg Walte Markus Schmidt-Heydt Christine Schwake-Anduschus | 04 2019 | 310 |
| WISSEN FÜR DIE PRAXIS | Ausgabe | Seite |
| Ergebnisbericht zur amtlichen Lebensmittelüberwachung 2017 | 01 2019 | 40 |
| Verbraucherreport 2018: Vertrauen in die Politik schwindet | 01 2019 | 41 |
| Staatliches Tierwohlkennzeichen für Schweine | 02 2019 | 128 |
| Zwischen Wunsch und Wirklichkeit – Ernährungsreport 2019 | 02 2019 | 128 |
| Aktualisierte Referenzwerte für Vitamin B ₁₂ und Folat | 02 2019 | 129 |
| Digitales Lernen – Angebote und Herausforderungen im Kontext von Migration | 03 2019 | 200 |
| Illegaler Handel mit Pflanzenschutzmitteln | 03 2019 | 201 |
| Broteinkauf mit Hindernissen – Gesundheitswert von Brotsorten schwer erkennbar | 03 2019 | 202 |
| Aktualisierte Referenzwerte der DGE für Vitamin B ₁₂ und Zink | 03 2019 | 202 |
| Sinnvoll? – Selbsttests für Lebensmittelallergien | 03 2019 | 203 |
| Mangelernährung in Kliniken und Pflegeheimen | 04 2019 | 298 |
| Lebensmittel im Blickpunkt: Fruchtsäfte selten belastet | 04 2019 | 299 |

| WUNSCHTHEMA | Ausgabe | Seite |
|---|----------------|--------------|
| Ernährung und Depressionen Dr. Lioba Hofmann | 01 2019 | 46 |
| Cholin – Ein Nährstoff mit Vitamincharakter? Prof. Dr. Alexander Ströhle Prof. Dr. Andreas Hahn | 02 2019 | 132 |
| Die Gießener Vegetarische Lebensmittelpyramide – Ein Update Stine Weder Prof. Dr. Claus Leitzmann Prof. Dr. Markus Keller | 03 2019 | 206 |
| Körperorientierte Ernährungsberatung – Bedeutung und Chancen Dr. Stephanie Hoy | 04 2019 | 304 |

| ZWISCHENRUF | Ausgabe | Seite |
|---|----------------|--------------|
| „Die Aquakultur“ im Zerrspiegel der Medien Dr. Bernd Ueberschär | 02 2019 | 123 |
| Gemeinsam werden wir es schaffen! Dr. Hanns-Christoph Eiden | 04 2019 | 261 |
| Reformulierung in der Lebensmittelwirtschaft Dr. Angela Kohl | 04 2019 | 275 |

SONDERAUSGABE 1: Vom hohen Norden bis an die Alpen – Regionale Küchen in Deutschland

Stephanie Rieder-Hintze

| | |
|--|----|
| Esskultur – Zur Geschichte des Regionalen und den Chancen des Globalen | 4 |
| Schwaben – Schaffe, schaffe, Spätzle schabe | 8 |
| Baden – Offen und ungeheuer vielseitig | 12 |
| Bayern – Traditionen lebendig wie kaum anderswo | 16 |
| Franken – Es geht (nicht nur) um die Wurst | 20 |
| Thüringen – In der Mitte Deutschlands | 24 |
| Sachsen– Kaffee, Kuchen und Kartoffeln | 28 |
| Pfalz – Weck, Worscht, Woi und Genüsse fast wie am Mittelmeer | 32 |
| Hessen – Zwischen Ebbelwoi und rauen Mittelgebirgen | 36 |
| Rheinland – Viel Eigenwilliges zwischen „Himmel und Äd“ | 40 |
| Westfalen Niedersachsen – Der bodenständige Nordwesten | 44 |
| Deutschlands Küsten – Von Borkum über Schleswig-Holstein bis Usedom | 48 |
| Berlin Brandenburg – Die Hauptstadt der Deutschen und ihr fruchtbares Umland | 52 |
| Saarland Hamburg Bremen – Klein aber fein | 56 |
| Internationale Küche in Deutschland | 60 |

SONDERAUSGABE 2: Der Welt auf den Teller geschaut – Eine kulinarische Reise**Seite****Stephanie Rieder-Hintze**

| | |
|--|-----|
| Tschechien Slowakei – Deftiges und möglichst Fleisch | 4 |
| Ungarn – Wo „gulyas“ nicht „Gulasch“ bedeutet | 8 |
| Jugoslawien Balkan – Wie einst beim „Jugoslawen“: Küchen auf dem Balkan | 12 |
| Bulgarien – Großer Gemüsegarten mit Fleisch | 16 |
| Rumänien – Nichts für Kalorienbewusste | 20 |
| Polen – Tradition und üppig gedeckte Tische | 24 |
| Estland Lettland Litauen – Verwandt und doch individuell | 28 |
| Russland – Riesig und doch überraschend einheitlich | 32 |
| Türkei – Tradition und Moderne auch kulinarisch | 36 |
| Libanon – Arabisch und vielfältig: Der Libanon als Beispiel für die Region | 40 |
| Iran – Persische Kochkunst: Lebendige Traditionen im Iran | 44 |
| Indien – Riesiges Land, spannende Vielfalt | 48 |
| China – Kochen und Essen als große Leidenschaften | 52 |
| Japan – Frische und Ästhetik mit Fisch und Gemüse | 56 |
| Südostasien – Exotisch und bodenständig zugleich | 60 |
| Australien Neuseeland – Britische Wurzeln und offen für Neues | 64 |
| USA Kanada – Vielfalt der Küchen | 68 |
| Mexiko – Ein bunter kulinarischer Baukasten | 72 |
| Mittelamerika Karibik – Kreative Küchen | 76 |
| Brasilien – Brasilien als kulinarischer Schmelztiegel | 80 |
| Argentinien – Köstliches vom Rind | 84 |
| Nordafrika – Essen in Nordafrika | 88 |
| West- und Zentralafrika – Essen auf dem schwarzen Kontinent | 92 |
| Äthiopien Ostafrika – Essen in Afrika | 96 |
| Südafrika – Ethnisch und kulinarisch bunt | 100 |



Viermal im Jahr: Themen aus der Praxis für die Praxis ...

- Neues aus der Forschung
- Ernährungsmedizin und Diätetik
- Ernährungsbildung und Kompetenzentwicklung
- Methodik und Didaktik
- Lebensmittelrecht – und vieles mehr!

... und zusätzlich
zwei Sonderhefte
mit den interessantesten
Artikeln einer
Ernährung im Fokus-
Themenreihe

Sie haben die Wahl:

1 Print-Online-Abo ⁹¹⁰⁴ **24,00 €/Jahr**

- Vier Ausgaben + zwei Sonderhefte per Post + Download

2 Online-Abo ^{9104-AO} **20,00 €/Jahr**

- Vier Ausgaben + zwei Sonderhefte zum Download

3 Ermäßigtes Online-Abo ^{9104-AE} **10,00 €/Jahr**

- Vier Ausgaben + zwei Sonderhefte zum Download für Schüler, Studierende und Auszubildende gegen Ausbildungsnachweis

Unser Online-Zusatzangebot

www.ernaehrung-im-fokus.de

- Leseprobe und Literatur zum aktuellen Heft
- alle Jahresinhaltsverzeichnisse für Ihre Recherche
- alle Ausgaben kostenfrei zum Download im Archiv
- aktuelle Online-Meldungen und Spezials
- unser Benachrichtigungsservice nach Ihrer Anmeldung unter www.bzfe.de/newsletter

Ihr Abo und alle BZfE-Medien unter www.ble-medien-service.de



@ErnaehrungimFokus



@ErnaehrungF



@ernaehrungimfokus

Mein Abo¹

- Ja**, ich möchte das **Print-Online-Abo** mit vier Heften + zwei Sonderausgaben der Zeitschrift *Ernährung im Fokus* und der Downloadmöglichkeit der PDF-Dateien für 24,00 € im Jahr inkl. Versand und MwSt.
- Ja**, ich möchte das Online-Abo mit vier Heften + zwei Sonderausgaben der Zeitschrift *Ernährung im Fokus* zum Download für 20,00 € im Jahr inkl. MwSt.
- Ja**, ich möchte das **Online-Abo für Schüler, Studierende und Auszubildende** mit vier Heften + zwei Sonderausgaben der Zeitschrift *Ernährung im Fokus* zum Download für 10,00 € im Jahr inkl. MwSt. Einen Nachweis reiche ich per Post, Fax oder Mailanhang beim **BLE-Medienservice IBRo²** ein.

Name/Vorname

Beruf

Straße, Nr.

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse

Datum/Unterschrift

Geschenk-Abo¹

Ich möchte das angekreuzte Abo verschenken an:

Name/Vorname des Beschenkten

Straße, Nr.

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse

Datum/Unterschrift

- Rechnung bitte an nebenstehende Anschrift senden.



¹ Ihr Abo gilt für ein Jahr und verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, falls es nicht mindestens drei Monate vor Ablauf schriftlich gekündigt wird. Die Lieferung erfolgt mit der nächsten Ausgabe nach Bestelleingang, falls nicht anders gewünscht. Die Bezahlung erfolgt per Paypal, Lastschrift oder gegen Rechnung.

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an:

² BLE-Medienservice c/o IBRo Versandservice GmbH, Kastanienweg 1, 18184 Roggentin

Telefon: +49 (0)38204 66544, Fax: +49 (0)38204 66992, 0228 6845-3444

E-Mail: abo@ble-medien-service.de, Internet: www.ble-medien-service.de

Ihre Bestellung können Sie innerhalb einer Woche schriftlich widerrufen.