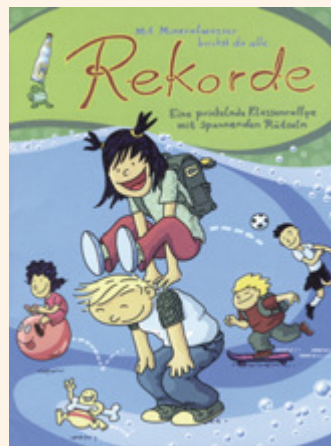


Kinderbroschüren zum Thema Mineralwasser

Von der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM) gibt es zwei neue Kinderbroschüren rund um das Thema Mineralwasser. Das Heft „Mit Mineralwasser brichst Du alle Rekorde“ richtet sich an Grundschulkindern (6–10 Jahre). Es vermittelt altersgerecht wesentliche Informationen zur Vielfalt und Entstehung von Mineralwasser und zur Bedeutung von Mineralwasser für eine gesunde Ernährung. Über Rätselaufgaben werden die Kinder ange-regt, sich mit diesen Themen weiter zu beschäftigen. Lehrer können die Broschüre für ihren Grundschul-unterricht nutzen.

Das Pixi-Buch „Wie kommt das Wasser in die Flasche?“ ist besonders für Kindergartenkinder und Erstklässler geeignet. Kurz und anschaulich erklärt es wie Mineralwasser entsteht, worin es sich von Leitungswasser unterscheidet, wie es gefördert und in Flaschen abgefüllt wird und warum es gesund ist.

Beide Broschüren können bei der IDM unter der Fax-Nummer 01805/453344 oder per E-Mail IDM@mineralwasser.com bestellt werden. Außerdem stehen sie auf der Internetseite www.mineralwasser.com zum Download bereit. ■



Weitere Informationen:
Informationszentrale Deutsches Mineralwasser
www.mineralwasser.com

i.m.a-Experimentierbox rund um die tolle Knolle

Ein neues Lehrmittelangebot rund um die Kartoffel bietet information.medien.agrar e.V an. Die Experimentierbox „Die tolle Knolle“ ist für den Einsatz im naturwissenschaftlichen Unterricht der Sekundarstufe gedacht. Sie bietet eine Reihe von Möglichkeiten für spannende und lehrreiche Versuche.

Die Box hält Experimentier-Utensilien wie Pipetten, kleine Gläschen,

eine Spritzflasche und ein Becherglas für die jungen Forscher bereit. Das Herzstück ist die neu entwickelte CD-Rom „Die tolle Knolle“. Neben elf ausführlichen Anleitungen für Experimente bietet sie eine Menge Hintergrundwissen von der Kulturgeschichte über die Inhaltsstoffe bis hin zur Warenkunde der Kartoffel an. Die Experimente sind so konzipiert, dass sie gut im Unterricht durchführbar sind und sich an unterschiedliche Alters- und Leistungsstufen anpassen lassen. So kann erforscht werden, welche Nährstoffe in der Knolle stecken, warum sich geschaltete Kartoffeln an der Luft braun färben oder warum beim Kochen Schaum entsteht. Die Experimentierbox kann zum Preis von 9,80 € im i.m.a-Webshop unter www.ima-agrar.de bestellt werden. ■

Weitere Informationen:
[information.medien.agrar e.V.](http://information.medien.agrar.e.v)
www.ima-agrar.de



Krumbach Naturell Bio Pflaume

Das im vergangenen Jahr eingeführte Naturell Bio-Sortiment von Krumbach wird in diesem Jahr um eine neue Sorte ergänzt: Krumbach Naturell Bio Pflaume ist ab März im Handel erhältlich. Das Mineralwasser ohne Kohlensäure ist ausschließlich mit natürlichen Aromen und Agavendickensaft versetzt und enthält keine Farb- und Konservierungsstoffe. Es ist in der 1,5 l PET-Pfandflasche erhältlich sowie im 0,75 l PET-Einweggebinde. ■

Weitere Informationen:
Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG
www.mineralbrunnen-ag.de



Anaphylaxie bei Kindern erfordert ein Notfallset



Eine anaphylaktische Reaktion tritt fast immer unerwartet auf. Gerade Kinder müssen auf einen solchen Notfall, der auch in der Schule oder beim Spielen auftreten kann, gut vorbereitet und trainiert sein. Dafür ist es notwendig, die Patienten mit einem Notfallset in einer kindgerechten Dosierung auszustatten. In dem Set sollte ein Adrenalin-Autoinjektor, ein Kortikosteroid, ein H1-Antihistaminikum und ggf. ein β 2-Sympathomimetikum enthalten sein. Wichtig ist, den Eltern und Kindern die Anwendung der einzelnen Notfallmedikamente detailliert zu erläutern, diese auch

zu üben, die Symptome einer Anaphylaxie zu erkennen und Soforthilfe zu leisten.

Allergopharma bietet mit dem Fastjekt Junior einen Autoinjektor an, der im Ernstfall auch von Kindern leicht anzuwenden ist. Er hat eine Dosierung von 0,15 mg Epinephrin, die an ein Körpergewicht von 15-30 kg angepasst ist.

Informationen für Ärzte und Patienten sind auf der Website www.fastjekt.de erhältlich, z. B. ein Film über die Anwendung. ■

Weitere Informationen: www.allergopharma.de

Luftgetrocknete Bio-Gemüse von Worlée

Ein hochwertiges Sortiment luftgetrockneter Bio-Gemüse aus überwiegend europäischem Anbau stellt die Worlée Natur Produkte GmbH auf der BioFach im Februar 2009 in Nürnberg vor. Das besonders schonend, natürlich getrocknete Gemüse-Angebot reicht von Auberginen, über Klassiker wie Blumenkohl, Karotten und Lauch, bis hin zu Meerrettich, Pastinaken, Rote Beete und Zucchini. Auf Wunsch liefert das Hamburger Traditionsunternehmen auch Spezialitäten wie luftgetrockneten Bio-Wirsingkohl und -Spargel. Neu im Angebot sind getrocknete Bio-Champignons. Die Lufttrocknung sorgt für einen bestmöglichen Erhalt der Farbe, des Aromas und der Inhaltsstoffe der Gemüse. Alle Gemüse können als Würfel, Granulat oder Pulver geliefert werden.

Neu ist das JAS-Zertifikat mit dem Worlée seinen Kunden den Weg in den Japanischen Markt ermöglicht, wo sich Lebensmittelmarken aus der westlichen Welt steigender Nachfrage erfreuen. Um Bio-Produkte in Japan verkaufen zu können, benötigen sie das dieses Zertifikat nach dem Japanese Law and Japanese Agricultural Standard of Organic Agricultural Products. ■

Weitere Informationen: Worlée Natur Produkte GmbH www.worlee.de



Tagungen, Kongresse und Seminare

27.-28.02. Berlin	edi 2009 – Ernährung, Diätetik, Infusionstherapie <i>Thema:</i> Verbesserung des Outcomes <i>Info:</i> Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V., www.dgem.de
02.-03.03. Köln	Unternehmertag Lebensmittel <i>Thema:</i> Klimawandel – Zeitenwende! <i>Info:</i> www.unternehmertag-lebensmittel.de
03.03. Karlsruhe	3. Karlsruher Lebensmittelsymposium <i>Thema:</i> Biologische Gefahren <i>Info:</i> Food Production Quality Service (FPQS), www.fpq.s.de
07.03. Wiesbaden	ENA-Tagung „Nutraceuticals: Bewährtes und Neues“ <i>Info:</i> European Nutraceutical Association, www.enaonline.org
12.-13.03. Gießen	46. DGE-Kongress <i>Thema:</i> Ernährung, Umwelt und Gesundheit – lokale und globale Herausforderungen <i>Info:</i> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., www.dge.de
14.-15.03. Bad Bramstedt	Seminar Essen ist mein liebster Feind (Teil 1) <i>Info:</i> esenza – Ernährungstherapie bei Essstörungen, www.essenza-kiel.de
18.-19.03. Garching	6. Internationaler Kongress „Forum Life Science“ <i>Thema:</i> Biotechnologie, Pharmaentwicklung, Lebensmittelforschung und Bioprozesstechnik <i>Info:</i> www.bayern-innovativ.de/fls2009

Tagungen, Kongresse und Seminare

- 24.–26.3. **HealthCareManagement 2009 – Messe und Dialog**
Frankfurt
Info: Mesago Messe Frankfurt GmbH,
www.hcm-messe.de
-
- 25.03. **32. Fortbildungsveranstaltung**
Veithshöchheim **„Ernährungsmedizin und Diätetik“**
Info: Staatliche Berufsfachschule für Diätassistenten, Reisgrubengasse 10, 97070 Würzburg,
Tel.: 0931/35293-10, Fax: 0931/35293-33,
E-Mail: diaetschule-wuerzburg@t-online.de
-
- 26.–27.03. **ZIEL-TUM-Akademie Modul 3**
Weihenstephan *Thema:* Funktionelle Inhaltsstoffe – Funktionelle Produkte
Info: ZIEL-TUM-Akademie,
www.wzw.tum.de/ziel/akademie
-
- 27.–29.03. **UGB-Symposium**
Edertal-Bringhausen *Thema:* Natürlich schön!
Info: Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung, www.ugb.de/symposium
-
- 28.03. **ZIEL-TUM-Akademie Modul 4**
Weihenstephan *Thema:* Gesundheitsfördernde Produkte im Dialog mit dem Konsumenten
Info: ZIEL-TUM-Akademie,
www.wzw.tum.de/ziel/akademie
-
- 3.–4.4. **Seminar Prädiabetes**
Hamburg *Thema:* Möglichkeiten und Chancen der Lebensstilmodifikation
Info: Zentrum für Klinische Studien,
www.studienzentrum-online.de/41827.html
-
- 23.–24.04. **Symposium „Funktionelle Lebensmittel“**
Kiel *Info:* Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG),
www.dlg.org/de/ernaehrungswirtschaft/foodtec/functionalfood/index.html
-
- 25.–26.04 **Seminar Essen ist mein liebster Feind (Teil 2)**
Bad Bramstedt *Info:* esenza Ernährungstherapie bei Essstörungen, www.essenza-kiel.de
-
- 08.–09.05. **UGB-Tagung**
Gießen *Thema:* Ernährung aktuell
Info: Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung, www.ugb.de
-
- 08.–09.05. **3. Bundeskongress BDEM, VDD, VDO_E**
Wolfsburg *Themen:* Adipositas, chronisch kranke Kinder, Mangel- und Fehlernährung u. a.
Info: Geschäftsstelle VDD e.V., www.vdd.de
-
- 15.–16.5. **Spezialseminar „Ernährung und Psyche“**
Freudenstadt *Info:* Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) e. V., www.daem.de
-
- 20.–23.05. **44. Jahrestagung Deutsche Diabetes Gesellschaft**
Leipzig *Info:* www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/jahrestagung2009/