

Japanische Grüntees von Kusmi – Genuss nach alter Tradition



Kusmi hat drei der bekanntesten japanischen Grüntees mit in sein Sortiment aufgenommen: Sencha Fukuyu, Hojicha und Genmaicha. Diese japanischen Tees enthalten einen größeren Anteil an Antioxidanzien als die

chinesischen Grüntees und sind sehr reich an Vitamin C.

Sencha Fukuyu, ein grüner Tee aus gerollten Blättern, besitzt in Japan den Status eines Heiltranks und ist dort der bekannteste Tee.

Für den Hojicha Tee werden Bancha Blätter, d. h. ältere und größere Blätter, bei sehr hohen Temperaturen geröstet. Dadurch werden dem Tee die Gerbstoffe und seine Härte entzogen. Die Folge davon ist ein geringerer Teeingehalt. Das Getränk passt sehr gut zu herzhaften

Gerichten und wird in Japan zu Sushi gereicht. Hojicha hat einen rauchigen, holzigen Geschmack. Im Gegensatz zu anderen grünen Tees verlangt der Hojicha sehr heißes Wasser und eine sehr kurze Ziehdauer.

Genmaicha ist ein grüner Bancha Tee, der mit Reiskörnern und Popcorn versetzt ist. Er hat einen frischen Geschmack und eine leichte, nussige Note. Genmaicha ist im Sommer als Eistee ein guter Durstlöcher. ■

Weitere Informationen:
Kusmi Tea
www.kusmitea.com

Bio Tomatenmark Tomodoro

Zweifach konzentriertes reines Tomatenmark in Bioqualität mit einem fruchtig-aromatischem Geschmack gibt es neu von Thomy. Bio Tomodoro eignet sich zum Verfeinern, Würzen und Abschmecken von Saucen oder als Beigleiter zu Käse. Salz ist nicht zugesetzt. ■

Weitere Informationen:
Nestlé Deutschland AG
www.nestle.de



Tagungen, Kongresse und Seminare

23.09. Oldenburg	Niedersächsisches Ernährungsforum <i>Thema:</i> „Wenn Essen krank macht“ – Allergien Unverträglichkeiten“ <i>Info:</i> DGE-Sektion Niedersachsen, www.dge.de/sek/ns/
24.–25.09. Münster	Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft <i>Thema:</i> Nachhaltig leben und arbeiten – Perspektiven in Bildung und beruflichem Handeln <i>Info:</i> dgh-Fachausschuss Haushalt und Bildung, www.dghev.de
24.–25.09. Ulm	7. Internationale Konferenz Pflege und Pflegewissenschaft <i>Thema:</i> Pflege – wozu und wohin? <i>Info:</i> Deutscher Berufsverband für Pflegeberufe, www.dbfk.de
28.–29.09. Heidelberg	13. Heidelberger Ernährungsforum der Dr. Rainer Wild-Stiftung <i>Thema:</i> Ernährung und Bewegung – gehören zusammen <i>Info:</i> Dr. Rainer Wild-Stiftung, www.gesunde-ernaehrung.org
28.–29.09. Frankfurt	5. Internationale Fresenius Konferenz Pesticide Residues in Food <i>Info:</i> Akademie Fresenius, www.akademie-fresenius.de

Tagungen, Kongresse und Seminare

29.9.–02.10. Garmisch-Partenkirchen	50. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft <i>Themen:</i> Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene, Milchhygiene, Lebensmittelrecht <i>Info:</i> Universität Gießen, Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde, kornelia.mueller@vetmed.uni-giessen.de
03.10. Gießen	Symposium zum 50 jährigen Jubiläum der Diätschule Gießen <i>Themen:</i> Aktuelle Ernährungskonzepte im Kindes- und Erwachsenenalter <i>Info:</i> Diätschule am Universitätsklinikum Gießen und Marburg GmbH, Gabriele.Kortboyer@schule.med.uni-giessen.de
07.10. Kiel	11. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Schleswig Holstein <i>Thema:</i> Lebensmittelmarkt der Zukunft <i>Info:</i> DGE-Sektion Schleswig-Holstein, www.dge.de
8.–10.10. Stuttgart	4. Kongress Praxis Klinische Ernährung <i>Info:</i> Praxis Klinische Ernährung, www.pke-online.com
11.–13.10. Karlsruhe	Max Rubner Conference 2009 <i>Thema:</i> Vitamin D and Folic Acid: Critical Nutrients? <i>Info:</i> Max Rubner-Institut, www.mri.bund.de