

## Informationsordner „Essen und Trinken in Schulen“ überarbeitet und neu aufgelegt



Eine vollwertige Mittags- und Zwischenverpflegung in Ganztagschulen stellt die Weichen für eine ausgewogene Ernährung, fördert das soziale Miteinander und die Entwicklung von Esskultur. Doch wie soll eine optimale Schulverpflegung aussehen? Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat gemeinsam mit dem aid Infodienst den Ordner „Essen und Trinken in Schulen“ überarbeitet und neu aufgelegt. Er liefert Basisinformationen zur vollwertigen Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen und hilft bei der praktischen Umsetzung dieser Verpflegung in der Schule. Neben der Auswahl der Lebensmittel ist dazu auch die

Wahl des Verpflegungssystems wichtig, für das sich jede Schule individuell nach ihren Möglichkeiten entscheiden muss. Der Ordner informiert zudem über Gesetze und Verordnungen, die für die Essensverpflegung in Schulen zu beachten sind. Eine Reihe von Checklisten hilft, die Qualität des bestehenden Speisenangebots zu bewerten, um so Hinweise auf eventuelle Verbesserungsmöglichkeiten zu liefern. Die Informationen richten sich an alle Verantwortlichen der Schulverpflegung sowie Entscheidungsträger wie Schulleitungen, Caterer, Eltern- und Schülervertreter. Fachliche Basis sind die von der DGE erarbeiteten „Qualitätsstandards für die

Schulverpflegung“. Der Ordner ist Bestandteil von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung und des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg):  
„Essen und Trinken in Schulen“  
2., überarb. Auflage  
Ordner, 160 S.,  
25 € zzgl. Versandkosten  
Zu bestellen bei:  
[www.dge-medien-service.de](http://www.dge-medien-service.de)  
(Artikel-Nr. 121570)

## „5 am Tag – Gesund mit Obst und Gemüse“



Tipps, um 5 Portionen Obst und Gemüse in den alltäglichen Speiseplan einzubauen, machen Appetit auf Brokkoli, Birne und Co. Ratschläge für den Einkauf sowie zu schonenden Zubereitungsweisen und richtiger Lagerung runden die farbenfrohe Broschüre ab. Zu welcher Jahreszeit Obst- und Gemüsesorten hierzulande Saison haben, findet man allerdings nicht. Insgesamt trotzdem eine anschauliche und praxisnahe Informationsquelle für Verbraucher.

*Stella Glogowski, Pohlheim*

Die vorliegende Informationsbroschüre ist die 2. Neuauflage des aid-Werkes aus dem Jahr 2006. Auf 56 Seiten werden die Wertgebenden Inhaltsstoffe in Obst und Gemüse – Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe – vorgestellt und den Verbrauchern ihre Bedeutung für die menschliche Gesundheit erläutert. Rezeptbeispiele zum Nachkochen auch mit Kindern und einfache

aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz:  
5 am Tag – Gesund mit Obst und Gemüse  
2., veränderte Neuauflage;  
Bonn 2010. 56 S., 2,50 €  
ISBN 978-3-8308-0915-9

## Kinofilm: Good Food Bad Food

Weltweit sieht sich die Landwirtschaft mit Problemen ökologischer, finanzieller und politischer Art konfrontiert, wie dem stetig andauernden Welt hungerproblem und dem fortschreitenden Klimawandel. Der Dokumentarfilm „Good Food Bad Food“ der französischen Filmemacherin Coline SERREAU möchte Lösungen für die Landwirtschaft aufzeigen, aber nicht als ein wieder neuer Film über Katastrophenszenarien mit warnendem Appell verstanden werden. Er knüpft an Erwin WAGENHOFERS Werk „We Feed the World“ an, bzw. führt dessen Inhalte weiter. So werden Anbaumethoden aus aller Welt vorgestellt, die bereits entstandene Umweltschäden beheben und eine nachhaltige Lebensmittelversorgung gewährleisten können. Zu Wort kommen u. a. französische Mikrobiologen, Wanderarbeiter aus Brasilien, indische Bauern und Landwirte der weltgrößten Bioplantagen in der Ukraine. Unter dem Motto „Denn gutes Essen



und eine gesunde Natur, das geht uns alle an!“ startete der Film im Januar 2011 in den Kinos.

Quelle: Media Office GbR,  
Pressemeldung vom 10.01.2011;  
Alamode Film, Presseheft „GOOD FOOD BAD FOOD – Anleitung für eine bessere Landwirtschaft“, 2011