

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung

Februar 2016 • Heft 1 • 24. Jahrgang

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
Maßnahmen auf allen Ebenen erforderlich –
Prävention des Typ-2-Diabetes

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Stängelmilch bleibt Sorgenkind
Formale Ökolen oft Zuckerbohnen
Grüne Woche 2016: Lebensmittelretter in Aktion
Fragen aus der Beratung
Was ist eigentlich pädagogische Fischerei?
Neues aus Wissenschaft und Praxis
Detax-Öliten und -Produkte – kritisch betrachtet
US Dietary Guidelines 2015/2020
Recht
Spanisches Olivenöl aus Italien

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

April 2016 • Heft 2 • 24. Jahrgang

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
Frisch, frisch, am frischesten –
Werbung zwischen Anspruch und Wirklichkeit

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Weniger Müll durch „Coffee to go“
Neues Trendgetränk: Biotonnenwasser
Fragen aus der Beratung
Ist Zucker eigentlich vegan?
Neues aus Wissenschaft und Praxis
Integration geht (auch) durch den Magen
Insektenburger statt vegetarisch?
Recht und Gesetz
Gegen den Durchblick: Eine Flut an neuen Bio-Siegeln

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

Juni 2016 • Heft 3 • 24. Jahrgang

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
Erbsen, Bohnen und Co.: Zugreifen erwünscht! –
2016 – Jahr der Hülsenfrüchte

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Nährwertprofile sind nicht verzichtbar!
Ein Schritt zu mehr Transparenz in der Eierproduktion
Erster deutscher Ernährungsrat gegründet
Fragen aus der Beratung
Wuraf beziehen sich eigentlich Nährwertangaben?
Warum hat Ciabatta-Drei eigentlich so große Poren?
Neues aus Wissenschaft und Praxis
Mehr Campylobacter durch Milchbakterien!
Wahrnehmung gesundheitlicher Risiken bei Verbrauchern

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

August 2016 • Heft 4 • 24. Jahrgang

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
Jetzt gesetzliche Höchstwerte einfördern –
Transfettstufen und die EU

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Marilichke Grün und schaf – aber kaum Wozabi
Auslobung „aus natürlichen Zutaten“ darf nicht irreführen
Jodbleiben-Debatte in NRW
Aktionen und Veranstaltungen
Woche der Umwelts: Fachforum zu Lebensmittelverschwendung
Neues aus Wissenschaft und Praxis
Black Detox: Schwarze Smoothies sind nicht problematisch!
Mikro- und Nanoplastik in Lebensmitteln, Schwerpunkt Meeresschiffe
Ending Childhood Obesity – Maßnahmen gegen weltweites Übergewicht bei Kindern

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

Oktober 2016 • Heft 5 • 24. Jahrgang

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
Zur Diskussion gestellt –
Zuckersteuer, Fettsteuer – was können sie bewirken?

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Lebensmittelverschwendung: Meta-Studie SAVE zeigt Lösungen auf
Projekt Mehrwert NRW wirkt für nachhaltigen Konsum/Auslobung
Marktuntersuchung „Ohne Zusatzstoffe“ – Clean Labeling
Aktionen und Veranstaltungen
Köln hat Jod – Aktionswoche nachhaltige Ernährung
Neues aus Wissenschaft und Praxis
Problematische Stoffe auch in raffinierten Pflanzenölen
Reform des Deutschen Lebensmittelbuchs

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

Dezember 2016 • Heft 6 • 24. Jahrgang

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
Es ~~wird~~ wird einmal ...
wie die Menschen demnächst leben und essen

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Angebotliches fiktives Lebensmittel auf nach Gesundheitsaspekten
Stabilitätsanalyse – mehr als nur Regionalnachweis
Fragen aus der Beratung
Was ist eigentlich Kolobilitenzucker?
Neues aus Wissenschaft und Praxis
Kokum – der vollmundige Geschmack
Die Milch in der Krise
Bücher und Medien
Schoko Müll – Koch selbst!

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

2016

Jahresregister

Herausgeberin: Verbraucherzentrale NRW für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation
Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“

A diplasitas → <i>Übergewicht</i>			
Aktionen und Veranstaltungen			
- Ausstellung „Regional ist nicht egal“			Heft 5 / Seite 4
- Fachforum zu Lebensmittelverschwendung	4/9		
- Grüne Woche 2016: Lebensmittelretter in Aktion	1/6		
- <i>Köln isst joot</i>	5/9		
- LeMit Ethnic Food 2016	3/7		
- Schülerwettbewerb ECHT KUH-L!	6/14		
- Woche der Umwelt	4/9		
Aktivkohle	4/16		
Alkopops	5/13		
Allergien			
- Alltagshelfer für Kinder	4/4		
- Geschwisterkinder	6/14		
- Gluten in Wildreis?	4/8		
- Leitlinie zu Nahrungsmittelallergien	3/14		
Antipasti	1/14		
Apps			
- BfR-Stellungnahmen	3/18		
- Label online	6/18		
- Lebensmittelsicherheit to go	6/18f		
- <i>Too Good To Go</i> – eine Lebensmittelretter-App	4/19		
Arsen	3/15		
B edarfsgegenstände			
- Anforderungen an	6/4		
- Küchenutensilien	1/20		
- Kunststoffverpackungen	1/20		
- Spielzeug	6/20		
Beratungsfragen			
- Ist Wildreis eigentlich glutenfrei?	4/8		
- Ist Zucker eigentlich vegan?	2/11		
- Warum hat Ciabatta-Brot eigentlich so große Poren?	3/9		
- Was ist eigentlich Kokosblütenzucker?	6/9		
- Was ist eigentlich pelagische Fischerei?	1/9		
- Was ist eigentlich Rapskernmehl?	2/11		
- Woher bekommt der <i>Red Velvet</i> -Kuchen eigentlich seine rote Farbe?	4/8		
- Worauf beziehen sich eigentlich Nährwertangaben?	3/9		
Bioprodukte			
- Anbauförderung NRW	2/4		
- Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen	2/19		
- Biosiegel	2/16		
- Herkunftsnachweis mit Stabilisotopenanalyse	6/8		
- Nutzpflanzenliste für Biogärtner	4/4		
- Regionaler Biomarkt	2/4		
- Schülerwettbewerb ECHT KUH-L!	6/14		
Black Detox	4/16		
Body Mass Index	2/3		
Bücher und Medien			
- Bean Beat – Food Blog rund um Leguminosen	4/8		
- Bildwörterbuch Küche	6/19		
- Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen	2/19		
- Biochemie für Ahnungslose	1/18f		
- Die Zusammensetzung der Lebensmittel – Nährwert-Tabellen	3/18		
- Ernährungsbericht 2016 – Vorabveröffentlichung	4/19		
- Gutes Essen – Arme Erzeuger	4/18		
- Kindersnacks – blitzschnell und supergesund	2/19		
- Kita-Ideen-Box „Entdecke die Welt der Lebensmittel mit Krümel und Klecksi“	3/7		
- Kochen nach Bildern	6/19		
- Label online (App)	6/18		
- Lebensmittelsicherheit to go (App)	6/18f		
- Lebensmittelverarbeitung im Haushalt	3/19		
- Medienpaket „Entdecke Milch“	5/19		
- Milch kulinarisch	5/19		
- Mit Kindern essen	3/19		
- Moderne Landwirtschaft zwischen Anspruch und Wirklichkeit	2/18		
- Moderne Lebensmittelchemie	5/19		
- Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	1/19		
- Prosuming und Sharing – neuer sozialer Konsum	2/18		
- Rezeptportale mit geprüften INFORM-Rezepten	1/18		
- Schock Mutti – Koch selbst!	6/18		
- Schöne neue Verbraucherwelt?	4/19		
- Snacks an weiterführenden Schulen	2/18		
- <i>Too Good to go</i> – eine Lebensmittelretter-App	4/19		
- Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln	4/18		
Bundesinstitut für Risikobewertung			
- 100 Sekunden BfR – Pyrrolizidinalkaloide A in Tee und Honig	2/20		
- 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureester	4/13, 5/17		
- 3. Verbrauchermonitor „Wahrnehmung gesundheitlicher Risiken“	3/15		
- BfR-Stellungnahmen als App	3/18		
- Flyer „Stillempfehlungen“ in mehreren Sprachen	4/14		
- Fragen und Antworten zum Schutz vor Salmonelleninfektionen	6/20		
- Fragen und Antworten zum Thema Lebensmittelbetrug und Authentizitätsprüfung	3/20		
- Fragen und Antworten zum Verzehr von Rohmilch	3/14		
- Fragen und Antworten zur Übertragung von FSME-Viren durch Rohmilch	5/20		
- Merkblatt „Hygieneregeln“ in mehreren Sprachen	4/14		
- Merkblatt „Lebensmittelinfektionen im Haushalt“ in mehreren Sprachen	4/14		
- Stoffübergänge aus Epoxidharz-Beschichtungen	5/20		
C ampylobacter	1/4, 1/14, 3/14		
CETA	4/20		
Claims → <i>Health Claims</i>			
Clean Labelling	5/5f		
D iabetes			
- Kapuzinerkresse	6/14		
- Nährwertangaben für typische Gerichte aus Flüchtlingsländern	3/14		
- Nationales Diabetes-Zentrum	1/17		
- Prävention	1/10ff		
- Vererbbarkeit	3/3		
Detox	1/15f, 4/16		
Deutsche Allianz Nichtübertragbare Krankheiten DANK	5/13		
Deutsche Gesellschaft für Ernährung			
- Ernährungsbericht 2016 – Vorabveröffentlichung	4/19		
- Rezeptportale mit geprüften INFORM-Rezepten	1/18		
- Snacks an weiterführenden Schulen	2/18		
- Vegane Ernährung, Position	3/14		
Deutsches Lebensmittelbuch	5/18, 6/20		
DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte	3/16		
DIN-Verbraucherrat	4/8		
DLG-Prüfkriterien	2/10f		
E FSA			
- 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureester	4/13, 5/17		
- Mikro- und Nanoplastik in Lebensmitteln	4/15f		
- Referenzwert Vitamin B ₆	4/16		
- Referenzwerte Vitamin E, B ₁₂ , Magnesium, Phosphat	1/3		
Eier, Kükentötung	4/5		
Eier, Kühlpflicht	3/3		
Eiweißpflanzenstrategie	3/12		
Energy Drinks – Koffein	4/20		
Ernährung der Zukunft	6/10ff		
Ernährungsbildung			
- Erlebnispädagogik auf dem Bauernhof	6/4		
- Lebensmittelpyramide	5/3		
- Mobiles Lernen / Lehrpfad Bauernhof	6/3		
- Schock Mutti – Koch selbst!	6/18		
Ernährungsempfehlungen			
- US-Dietary Guidelines 2015-2020	1/16		
Ernährungsbericht 2016 – Vorabveröffentlichung	4/19		
Ernährungsbrille	5/3		
Ernährungsrat Köln	3/4		
Ernährungsreport BMEL	1/3		
Ernährungsversorgung Krebskranker	4/14		

- *Don't wash your chicken!* 2/20
- Kühlpflicht für Eier 3/3
- lebensmittelbedingte Infektionen 1/4
- Listeriose 5/16
- Merkblatt „Hygieneregeln“ in mehreren Sprachen 4/14
- Merkblatt „Lebensmittelinfektionen im Haushalt“ in mehreren Sprachen 4/14
- Schutz vor *Campylobacter* bei Fleisch 1/14
- Lebensmittelproduktion
 - Ciabatta-Brot 3/9
 - *FairTrade* 2/4
 - Kokosblütenzucker 6/9
 - Merkblatt „Lebensmittelinfektionen im Haushalt“ in mehreren Sprachen 4/14
 - Schnabelkürzen Legehennen 3/5
- Lebensmittelrecht → *Recht*
- Lebensmittelrechtstag, Deutscher 3/17
- Lebensmittelsicherheit
 - 3-MCPD 4/13, 5/17
 - Arsen 3/15
 - *Campylobacter* 1/4, 1/14
 - Coffee to go 2/5
 - Cyclo-di-Badge 4/6
 - *Food Fraud, Food Safety, Food Defense* 3/17, 6/17
 - FSME durch Ziegenrohmilch 4/3
 - Glycidyl-Fettsäureester 4/13, 5/17
 - Hepatitis E durch rohes Schweinefleisch 2/15
 - Lebensmittelsicherheit *to go* 6/18f
 - Legionellen-Labor 6/4
 - Mikroplastikpartikel 4/15f
 - Salmonellen, Schutz vor 6/20
 - Schwermetalle in Reis 3/15
 - Transfettsäuren 4/10ff
- Lebensmittelüberwachung
 - BVL-Symposium „*Informationen nutzen, Krisen verhindern*“ 6/17
 - EU-Lebensmittelschnellwarnsystem – Jahresbericht 2015 5/16
 - Globalisierung 6/17
 - Sichere Lebensmittel – Wer macht eigentlich was? 1/20
 - Stabilisotopenanalyse 3/3, 6/8
- Lebensmittelverschwendung
 - Broschüre der Landwirtschaftskammer 5/4
 - Fachforum 4/9
 - Gastronomie 5/4
 - Grüne Woche 2016 1/6
 - Meta-Studie SAVE 5/6
 - Mindesthaltbarkeitsdatum 3/20, 6/20
 - Plattform für Unternehmen 6/4
 - REFOWAS 1/7
 - Schulverpflegung (REFOWAS) 1/7
 - *Too Good To Go* – eine Lebensmittelretter-App 4/19
- Lebensmittelwerbung
 - Clean Labelling 5/5f, 6/16
 - frei von 5/5f
- Frische 2/12f
- Irreführung bei Getränken 5/18
- mild gesalzen 3/18
- Nährwertprofile 3/6
- Natürlichkeit 4/8
- ohne Zusatzstoffe 5/5f, 6/16
- regionale Herkunft 6/5f
- Täuschungsschutz 5/18
- s. auch *Health Claims*
- Lebensmittelversorgung – Einfluss demografischer Wandel 3/20
- Legionellen-Labor 6/4
- Leguminosen 3/10ff
- Listeriose 5/16
- Lupine 3/13
- Marktcheck**
 - Anforderungen an Bedarfsgegenstände 6/4
 - Clean Labelling 5/5f
 - Erfrischungsgetränke, zuckrig 5/11
 - Formuladiäten oft Zuckerbomben 1/5
 - Projekt LeguAN 3/13
 - Regionalangaben 4/5
 - Vitaminwerbung, aber zu süß, zu fettig oder zu salzig 3/6
 - Wasabi-Produkte 4/6
- Meeresfrüchte 4/15f
- Migrationshintergrund → *Integration*
- Migrationsstoffe
 - Cyclo-di-Badge (CdB) 4/6
 - Küchenutensilien 1/20
 - Kunststoffverpackungen 1/20
 - Stoffübergänge aus Epoxidharz-Beschichtungen aus Konservendosen 5/20
- Mikro- und Nanoplastik 4/15f
- Milch
 - Bionachweis mit Stabilisotopenanalyse 6/8
 - Gesundheit von 6/15f
 - Herkunftskennzeichnung 6/15f
 - Krise 6/15f
 - Krisenbewältigung durch Dialog 2/4
 - Medienpaket „*Entdecke Milch*“ 5/19
 - Milch kulinarisch 5/19
 - Milchpreise auf dem Tiefstand 4/20
 - Milchtankstellen, *Campylobacter* durch 3/14
 - Preis 6/15f
 - Rohmilch 3/14
 - Ziegenrohmilch 4/3
- Mineralstoffe
 - Jodtabletten 4/4
 - Referenzwerte Magnesium, Phosphat 1/3
- Nachhaltigkeit**
 - *Köln isst joot* 5/9
 - Kölner Ernährungsrat 4/4
 - Nachdenk-Zettel 6/9
 - Projekt MehrWert NRW 5/8
 - Regionalprodukte 2/8
- Zukunftsernährung 6/10ff
- s. auch *Klimaschutz*
- s. auch *Regionalität*
- s. auch *Lebensmittelverschwendung*
- Nährwertkennzeichnung
 - Abtropfgewicht 3/9
 - Ampel 6/7
 - Beeinflussung des Kaufverhaltens 2/3
 - mit Sportpiktogramm 3/3
 - nährwertbezogene Angaben 3/18
 - typische Gerichte aus Flüchtlingsländern 3/14
- Nährwertprofile 3/6
- Nahrungsergänzungsmittel
 - Abgrenzungskommission 2/14, 2/17
 - Detox-Produkte 1/15f, 4/16
 - Euroforum Jahrestagung 2016 2/17
 - Jodtablettendebatte 4/4
 - Landesehrenpreis 2/10f
 - Rot fermentierter Reis 2/14
 - Rotschimmelreis 2/14
 - Vitamin D 2/17
- Nanotechnologie 3/20
- Nationaler Aktionsplan → *INFORM*
- Natürlichkeit 4/8
- Neanderthaler 4/14
- Neuartige Zutaten → *Novel Food*
- Novel Food
 - Insektenburger 2/15
 - Nahrungsergänzungsmittel 2/17
 - neue Verordnung 2/17
- NRW is(s)t gut 2/10, 6/6
- Obst**
 - s. auch *Schulverpflegung*
- Ökoprodukte → *Bioprodukte*
- Paleo-Ernährung** 4/14
- Palmöl 4/13, 5/17
- Palmhonig 6/9
- Prävention
 - Europäischer Gesundheitsbericht 2015 (WHO) 2/14
 - Typ-2-Diabetes 1/10ff
- RASFF** 5/16
- Recht
 - Abgrenzung Arzneimittel – Lebensmittel 2/14, 2/17
 - Abtropfgewicht – Nährwertangaben 3/9
 - Detox-Tee – Urteil gegen 1/16
 - Deutscher Lebensmittelrechtstag 2016 3/17
 - Insektenburger 2/15
 - Irreführende Kennzeichnung Getränke, Urteil 5/18
 - Kennzeichnung Fischereierzeugnisse 1/9
 - Lebensmittelbuch 5/18
 - mild gesalzen – Urteil gegen 3/18
 - Novel-Food-Verordnung, neu 2/17
 - Teekanne-Urteil 5/18
 - Töten von Eintagsküken – Urteil 4/5f

- Transfettsäuren	4/10ff	- Meta-Studie SAVE	5/6	Verbraucherinitiativen	5/8
- Veganer Käse – Urteil gegen	3/16	- Nestlé-Studie 2016	1/20	Verbraucherschutzbericht NRW	6/20
Regionales Innovations-		- Verbundprojekt		Verbraucherschutzminister-	
netzwerk Diabetes	1/13	„Gesund aufwachsen“	1/7	konferenz	1/3, 4/3
Regional-Produkte		- Wissenschaftliche Studien-		Vernetzte kommunale Gesund-	
- 100-Kantinen-Programm NRW	3/3	arten – einfach erklärt	4/20	heitsförderung für Kinder	1/6, 6/6
- Ausstellung „Regional ist nicht egal“	5/4	- Zucker-, manipuliert	5/15	Verpackung, Kunststoff	1/20
- Herkunftsnachweis	6/8	Süßlupine	3/13	Videos	
- Internetplattform regionales Fleisch	5/4	Süßungsmittel		- 100 Sekunden BfR – Pyrrolizidin-	
- Kennzeichnung	4/5, 6/5	- Kokosblütenzucker	6/9	alkaloide A in Tee und Honig	2/20
- Köln isst joot	5/9	- Honig	6/8	- BfR-Film über gesundheitliche Risiken	
- Kölner Ernährungsrat	3/4	- Palmhonig	6/9	durch koffeinhaltige Getränke	4/20
- Kölsche Flönz	5/4	Superfood		- Erklärvideo zum	
- Label-Wirrwarr NRW is(s)t gut	6/6	- Acai	4/7	Mindesthaltbarkeitsdatum	6/20
- Landesehrenpreis		- Chia	4/7	- Erklärvideo zur	
für Lebensmittel	2/10f	- heimisch versus exotisch	4/7	Lebensmittelbuchkommission	6/20
- Milch aus NRW	2/4	T ierschutz		- Heiße Küchenutensilien	
- Nachhaltigkeit	2/8, 5/8	- Kükentötung	4/5	sicher verwenden	1/20
- Öcher Puttes	5/4	- Schnabel kürzen	4/5	- Lebensmittel-Politik	
- Position/Forderungen der		- Spitz und Bube	4/5	für Verbraucher	1/20
Verbraucherzentrale NRW	6/5f	TTIP-Handelsabkommen	3/20	- Lebensmittelverpackungen aus Kunst-	
- Regionaler Biomarkt NRW	2/4	Transfettsäuren	4/10ff	stoff – die unerkannte Gefahr?	1/20
Reis und Arsen	3/15	Trinken		- Sicheres Spielzeug –	
Robert Koch-Institut:		- Energy Drinks – Koffein	4/20	Mit allen Sinne prüfen!	6/20
Nationales Diabetes-Zentrum	1/17	- Irreführende Werbung		- Warum Ernährungsrate?	3/20
		Erfrischungsgetränke	5/18	Vitamine	
		- Softdrinksteuer	5/3, 5/10ff	- Referenzwert B ₆	4/16
S äuglingsnahrung		Trinkwasser → Wasser		- Referenzwerte Vitamin E, B ₁₂	1/3
- 3-MCPD und Glycidyl-		Ü bergewicht		- Vitamin D als Nahrungsergänzung	2/17
Fettsäureester	4/13, 5/17	- Adipositas-Prävalenz	4/17	W arenkunde	
- Flyer „Stillempfehlungen“		- Body Mass Index	2/3	- Birkenwasser	2/7
in mehreren Sprachen	4/14	- Detox-Produkte	1/15f	- Black Smoothies	4/14
- Hamsterkäufe	1/8	- Ending Childhood Obesity	4/17	- Ciabatta-Brot	3/9
- Säuglingsanfangsnahrung	1/8	- Formula-Diäten oft Zuckerbomben	1/5	- Hülsenfrüchte	3/11
Salz		- Gemeinsame Mahlzeiten	5/3	- Kokosblütenzucker	6/9
- Kennzeichnung im Restaurant	1/14	- Kantinen-Diät 2017	6/14	- Kokoswasser	2/7
- mild gesalzen – Urteil	3/18	- Vererbbarkeit	3/3	- Rapskernmehl	2/11
Schadstoffe → <i>Lebensmittelsicherheit</i>		Umami	6/16	- Superfoods	4/7
Schulverpflegung		V egane Ernährung		- Wasabi	4/6
- Bio-Verpflegung in		- Kantinen-Diät 2017	6/14	Wasser	
Kindertagesstätten und Schulen	2/19	- Position der DGE	3/14	- Trinkwasserbrunnen	
- Lebensmittelverschwendung	1/7	- Restaurants mit veganem Angebot	5/20	in Deutschland	5/20
- Schulobst- und -gemüseprogramm	1/4	Vegetarische Lebensmittel		Werbung → <i>Lebensmittelwerbung</i>	
- Snacks an		- Definition	4/3	Wertschätzung	5/4
weiterführenden Schulen	2/18	- Erwartungen an vegetarische	5/7	WHO	
Seniorenernährung		und vegane Ersatzprodukte	3/16	- Ending Childhood Obesity	4/17
- Demografischer Wandel		- Veganer Käse	2/11	- Europäischer Gesund-	
und Lebensmittelversorgung	3/20	- Veganer Zucker		heitsbericht 2015 (WHO)	2/14
- Ernährungsbericht 2016 –		Verbraucherbefragungen		Z ucker	
Vorabveröffentlichung	4/19	- 3. BfR-Verbrauchermonitor	3/15	- Kokosblüten-	6/9
- Mittagstisch	4/14	- Das sollst Du essen! Orientierung	6/7	- manipulierte Studien	5/15
Smoothies, Black	4/16	versus Bevormundung	6/7	- Zuckersteuer	5/10ff
Stabilisotopenanalyse	3/3, 6/8	- Erwartungen an vegetarische und	5/7	Zukunftsforschung	
Steinzeiterernährung	4/14	vegane Ersatzprodukte		Ernährungsweisen	6/10ff
Steuer		- Europäischer Gesundheitsbericht	2/14		
- Alkopops	5/13	2015 (WHO)			
- Bevormundung oder Hilfe	6/7	- Risikowahrnehmung bei	3/15		
- Fett-	5/10ff	Lebensmitteln	5/14		
- Softdrink-	5/3, 5/10ff	- Zuckersteuer			
- Zucker-	5/10ff				
Studien					
- Das sollst Du essen! Orientierung	6/7				
versus Bevormundung	6/7				
- Ernährungsreport	1/3				

2015

Heft 1/2015

Heft 2/2015

Heft 3/2015

Heft 4/2015

Heft 5/2015

Heft 6/2015

2014

Heft 1/2014

Heft 2/2014

Heft 3/2014

Heft 4/2014

Heft 5/2014

Heft 6/2014

Herausgeberin:
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstraße 27 • 40215 Düsseldorf

Federführend für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“, gefördert durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

- Kooperationspartner:**
- AOK Nordwest
 - AOK Rheinland/Hamburg
 - Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.
 - Landwirtschaftskammer NRW
 - Rheinischer LandFrauenverband e.V.
 - Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e.V.
 - STADT UND LAND e.V.
 - Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung
 - Verbraucherzentrale NRW e.V.

Fachliche Betreuung und Koordination:
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bereich Ernährung und Umwelt

Redaktion:
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bernhard Burdick (verantwortlich)
Angela Clausen (AC)
Telefon: 02 11/38 09 – 121, Fax: 02 11/38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw

Internet:
→ www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Andrea Sandvoß
Telefon: 02 11/38 09 – 121, Fax: 02 11/38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw

Bezugsbedingungen:
Jahresabonnement (6 Hefte) Inland 18,00 €, Ausland 26,00 € inklusive Versand, gegen Rechnung. Der Bezugszeitraum des Abonnements beträgt zwölf Monate und verlängert sich um weitere zwölf Monate, wenn der Abonnementvertrag nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums gekündigt wird. Die Kündigung des Abonnementvertrags hat in Textform zu erfolgen. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter → www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Die Verbreitung unserer Informationen liegt uns sehr am Herzen. Trotzdem müssen wir uns vor Missbrauch schützen. Kein Text darf ohne schriftliche Genehmigung der Herausgeberin abgedruckt werden.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeberin wieder.

Gestaltung, Satz, Druck:
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.