## Knack Punkt

### Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung













2018
Jahresregister

Acrylamid Heft 6	<b>Seite</b> 20	gutes Gewissen	4/9	Lebensmittelverzehr 5/2	
Adipositas ; Übergewicht		- Handlungsleitfaden Klimagesur		- Furan 1/	
Aktionen und Veranstaltungen		Schulverpflegung	4/6	- Hydroxyanthracenderivate 4/s	
- Friedensteller auf Katholiken	tag 3/4	- KlimaTeller-App für Restaurants			/3
- IGW: Heimische Superfoods	1/7	<ul> <li>Lebensmittel- und Küchenhygiene</li> <li>Mission Milchentdecker</li> </ul>		- Listerien-Infektionen 3/14, 6/2	
- Lebensmittel wertschätzen –		- Nachhaltiges Abfallmanagemer	4/18	- Referenzwerte Eiweiß 3/	19
vom Acker bis zum Teller	4/8	in Betriebsrestaurants	5/18	Eier	.,
- Refill NRW	2/6	<ul> <li>Nahrungsmittelunverträglichkeite</li> </ul>		- Alternative zur Kükentötung 4/ - EiScienceShop 4/	14 /4
ALA	6/16f	- Praxisleitfäden zur Produktausv		- Schutz vor Campylobacter 3/2	
Algen		bei Getränken, Milchprodukten		Eiweiß, Referenzwerte 3/2	
- Algenöl	6/15ff	Süßigkeiten (SIPCAN-Listen)	3/14		
- Bio-	6/18	- Speiseinsekten	1/19	Eiweißmehl aus Hülsenfrüchten 3/	-
- Mikro-	6/16	- Tägliches Brot: Krank durch Wei		Eiweißriegel aus Insekten 6/10	
Allulose	5/4	Gluten und ATI	5/19		/3
Alter 3/:	10ff, 3/24	- The 21st Century Consumer	2/19	Epigenetik 1/10	)††
Anreicherung		- Tomaten – Die wahre Identität		Ernährungsbildung	
-, Champignons mit Vitamin D	5/18	unseres Frischgemüses	6/18	- Aktionsheft "Dem Ökolandbau	,
-, Hefe mit Vitamin D	5/18	- Unterrichtskonzept "Soja – Von			/3
Apps		Acker auf den Teller"	3/3	- Demografie und Alter 3/10	Ж
- KlimaTeller-App für Restaurar	nts 2/3	<ul> <li>Zahncreme auf Spaghetti</li> <li>Zero Waste Kitchen</li> </ul>	6/19	- Ernährungspyramiden – Auslaufmodell 6/-	.,
Aquaponik	1/15f	- Zum Umgang mit Lebensmittel-	6/19	Auslaufmodell 6/ - Expertentipps für umweltfreundliche	
		abfällen in Care-Einrichtungen	4/18	Haushalten (Posterreihe) 4/:	
Bedarfsgegenstände			4/10	- Küchenhygiene 2/10	
- "Bio"-Einweggeschirr	6/4	Videos		- proaktiv und lebensweltorientiert 4/10	
- Gutes Plastik, schlechtes Plas		Bürgerinitiativen	6/3	- Unterrichtskonzept "Soja –	
- Kunststoffverpackungen 2/8,	3/15, 6/9	Bundesinstitut für Risikobewertu			/3
Beratungsfragen		- Erkenntnisgewinn auch durch	''5		/3
- Darf man eigentlich eine eige	ene	negative Ergebnisse	5/14	Ernährungsempfehlungen	
Verpackung an die Supermar	kttheke	- FAQ zu Mikroplastik	6/20		/3
mitbringen?	6/9	- FAQs zu Solanin in Kartoffeln	3/24	- Magnesium in Nahrungs-	
- Muss eigentlich Butter, die ei		- FAQs zur Nutzung kundeneigener		ergänzungsmitteln 1/	
ren war und aufgetaut verkau		Mehrwegbecher für "Coffee to go"		- Protein 3/18	
im Handel gekennzeichnet w		<ul> <li>Genome Editing und CRISPR/Case</li> </ul>		- Schwangerschaft 6/2	
Wortschätzung von Lohonsmi	2/9	- Hitzebedingte Kontaminanten	6/20	- Sportler (Proteinbedarf) 3/	19
<ul> <li>Wertschätzung von Lebensmi was heißt das eigentlich?</li> </ul>		- Hygiene für's Hühnerei –	,	Ernährungsmedizinische Versorgung	
- Wie lange ist Tiefkühlfisch	4/9	Schutz vor Campylobacter	3/24	- Essen bei Krebs 4/	
eigentlich haltbar?	6/9	- Lebensmittelhygiene-Faltblätte	r 2/12	- Kasseler Erklärung 4/	
Biodiversität 2/4, 2/14, 3/24		- Mineralölbestandteile in Lebensmitteln (FAQ)	1/20	- Mangelernährung 4/ - pflanzenbasiert 3/	
Bioprodukte	, 5/ 3, 0/4	- Schutz vor Lebensmittel-	1/20	- pflanzenbasiert 3/ - sichtbar! hörbar! Vernetzt! 6/	
- Algen	6/18	infektionen mit Listerien	6/20	•	
- Biozertifizierung für Online-Har	ndel 1/18	meteronen mit zistenen	0/20		51
- Einweggeschirr	6/4	<b>C</b> ampylobacter 1/14, 3/2	4 E/14	Ernährungssicherung - The Good Food 1/	٥f
- neue Öko-Verordnung	1/18	Chronotyp	4/4	- The Good Food - Umgang mit Lebensmittelabfällen	OI
- Öko-Kinderbroschüre	3/3	Claims Health Claims	4/4	in Care-Einrichtungen 4/2	18
- Ökomonitoring 2017	4/14	CRISPR/Cas Gentechnik			10 /7
- Verstöße bei Online-Kenn-		CRISPR/Cas Gentechnik		Essverhalten	1 /
zeichnung von Bioprodukten		B	. 10	- BMEL-Ernährungsreport 2018 1/2	20
- Ziegenmilch	3/4	Davidis, Henriette	6/8	- Verletzliche Verbraucher 4/10	
Blüten, essbar	3/16f	Demografie	3/10ff	4/10	,
Bücher und Medien		Diabetes – Deutscher Gesundhei		<b>F</b> ette	
- Aktionsheft "Dem Ökolandba		bericht	1/3	- Algenöl 6/1	≂ff
auf der Spur"	3/3	Diäten, Gen-	5/3	- Hotspot-Analysen 1/	_
- andersARTig - Nutz!Tier!Vielf		Disgusting Food Museum	6/3	- Omega-3-Fettsäuren 6/1	
- andersARTig – Spotlight Sort		Deutsche Gesellschaft für Ernähr	<b>-</b> .	Fisch	•
- Arzneimittel und Mikronährst	1/19 toffe 4/18	- 10 Regeln in leichter Sprache	3/14	- Aquaponik 1/1	.5f
- Aus Politik und Zeitgeschicht		- Kriterien für vegetarische Menülin		- Fischölkapseln 6/10	
Themenheft Essen	1/5	- Social Spot – Zu Gast in andere		- Haltbarkeit von Tiefkühlfisch 6,	/9
- BMEL-Ernährungsreport 2018		Küchen	1/20	- Wels 1/:	16
- BZL-Verbraucher-Newsletter	6/14	Deutsches Lebensmittelbuch	talbuck	Fleisch	
- Die Preise lügen	3/23			- Branchendialog Fleisch + Wurst 4/	
- Ein Koch packt aus	5/18	DIN-Verbraucherrat	1/6	- Fleischatlas 2018 2/1	
- Expertentipps für umweltfreu	ndliches	05	, .	- Masthähnchen – Campylobacter 1/	
Haushalten (Posterreihe)	4/19	<b>e</b> Food	2/16	- Vitamin A-Gehalt von Leber 1/3	
- Fleischatlas 2018	2/17f	EFSA		- Ziegenfleisch 3/	
- Gesundheit, Genuss und		- Europäische Datenbank zum		Food Fraud, Bürgerinitiativen gegen 6	/3

Knack • Punkt

Food Literacy	3/13	Grundpreisangabe	3/16	- Bürgerinitiative zur verpflich-	
Food Sharing	1/8f			tenden Ursprungsangabe	6/3
Food to go	1/17	$oldsymbol{H}$ alophyten	5/14	- Butter, eingefroren und aufgetaut	
Food Trends bei Jugendlichen		Herkunft		im Verkauf - Gen-Futter	2/9
(SINUS Jugendstudie)	4/15	- Bürgerinitiative zu			5/3 6/13
Food Upcycling	6/6f, 6/19	Ursprungserklärungen	6/3	- Speiseinsekten - Tierwohl Geflügel	6/13 5/10ff
Forschungsdepartement		- transparentere Kennzeichnung	,	- Transfettsäuren	5/3
Kinderernährung	5/3	ab 2020	4/17	- Zutatenangaben im Internet	2/16
Friedensteller	3/4	- ····} Kennzeichnung		Nährwertkennzeichnung	2/10
Furan	1/17	Regionalität	,		
Futtermittel, gentechnikfrei	5/3	Hydroxyanthracenderivate	4/14		
	31 3			Kinderernährung	
<b>G</b> eflügel		N FORM	,	- Beratungstelefon Kinderernährung	5/3
- Besser Huhn statt Pute	5/10ff	- Im Alter	3/24		
- Campylobacter	1/14	- Plattform Ernährung und Bewegung		- Nahrungsergänzungsmittel	,
- EiScienceShop	4/4	- Zwischenbilanz nach 10 Jahren	2/15	(Marktcheck)	3/5
- Genom-Editing Küken	4/14	Inklusion durch Schulverpflegung	5/20	- Studie zum Nahrungsergänzungs	
Gemeinschaftsverpflegung		Insekten	, ,	mittelkonsum	2/5
Friedensteller	3/4	- Fleischatlas 2018	2/17f		4, 3/3
- KlimaTeller-App für Restaura	ants 2/3	- Insektenmonitoring NRW	2/4	<ul> <li>Veränderung der Energieaufnahm</li> </ul>	
- Kriterien für vegetarische Men		- Novel Food-Verordnung	1/18	im Wachstumsverlauf	4/4
- Nachhaltiges Abfallmanage		- Speiseinsekten	1/19	- Vernetzungsstelle Kita- und Schu	
Betriebsrestaurants (Rezens		Integration		verpflegung NRW	5/20
> Schulverpflegung		- DGE-Social Spot –	1/00	Säuglingsernährung	
Gemüse		Zu Gast in anderen Küchen - DGE: 10 Regeln in leichter Sprache	1/20	Kita-Ernährung	
- Champignons mit Vitamin D		- Türöffner Essen und Trinken	3/14 4/11	- Anerkannter Bewegungskinderga	
rung	5/18	Internetadressen	4/11	mit dem Pluspunkt Ernährung	1/9
- Food Upcycling	6/6f, 6/19	- Berufsverband Hauswirtschaft	2/20	- Regionales Essen in	4/5f
- Historisch genutztes Gemüs		- BMEL-Ernährungsreport	1/20	Klartext Nahrungsergänzung 1/20	0, 3/5
Gemüse-Traditionssorten	3/24	- Checkliste: So erkennen Sie,	1/20	Klimaschutz	
- Historische Tomatensorten	5/9	ob Lebensmittel noch gut sind	4/20		2/17f
- Kürbis	6/4	- Ernährungsplattform für	4/ = 9	- Handlungsleitfaden Klimagesund	le
<ul><li>Schulgemüse</li><li>Spargel aus dem eigenen G</li></ul>	1/ 4 arten 2/4	Krebspatienten	4/20	Schulverpflegung	4/6
- Verluste zwischen Feld und	arten 2/4	- Europäische Datenbank zum	17		6/10ff
Ladentheke	3/15	Lebensmittelverzehr	5/20	- KlimaTeller-App für Restaurants	2/3
- Violettes Gemüse – Purple I	5/15 Food 5/15f	- Fleischatlas	2/20	- Regionales Essen in Kitas 	4/5f
- Wildpilze	6/4	- Gesund ins Leben: Fach- und Famili			(10
Genom und Epigenom, Der M		infos zu Ernährung und Bewegung	2/20	Kochbuchmuseum	6/8
Zusammenspiel aus	1/10ff	- Historisch genutztes Gemüse /	,	Kochsalz Salz	
Genom-Editing Küken	, 4/14	Gemüse-Traditionssorten	3/24	Kompostierung von	-1.75
Gentechnik	4/ -4	- Im Alter IN FORM	3/24		5/16f
- CRISPR/Cas	4/17,3/24	- Informationssystem Genetische	2/2/	Kongresse und Messen	,
- Gen-Diäten	5/3	Ressourcen - Internetportal des Bundesinfor-	3/24	- Deutscher Lebensmittelrechtstag	3/22
- Gen-Schere	4/17	mationszentrums Landwirtschaft	2/20	- Fachkongress "Ernährung 2018"	4/15
- Genom Editing 1	ı/10ff, 4/14	- Kasseler Erklärung	4/20	- Internationale Grüne Woche - ProVeg Deutschland 2018	1/7
- Informationssystem Genetis		- Kita- und Schulverpflegung	5/20	- sichtbar! hörbar! Vernetzt!	3/17 6/14
Ressourcen	3/24	- Lagerungs-ABC	5/20		
- Kennzeichnung Genfutter	5/3	- Landwirtschaft verstehen	4/20	Kosmetik, glutenfrei	2/14
- Kennzeichnung neue Verfah		- Leben ohne Plastik	6/20	Kulinarisches Deutschland	2/6
- Mutagenese	4/17	- Nachhaltiger Warenkorb	2/20	Kunststoffverpackungen 3/15, 5/20	
Geschmack		- Pflegewegweiser NRW	4/20	Krebs, Essen bei 4/15,	4/20
- Beeinflussung durch techni		- Zu Gast in anderen Küchen	1/20		
Maßnahmen	5/7f	Internethandel		<b>L</b> agerungs-ABC	5/20
Getränke	,	- Biozertifizierung	1/18	Landfrauen	
- Energy Drinks, Verkauf an K	. ,-	- Digitale Marktwächter	3/14	- 70jähriges Verbandsjubiläum	5/4
- Getränkesteuer	2/3	- eFood-Bericht der EU-Kommission	2/16	- Frauen in der NRW-Landwirtschaft	5/5
- Kuchentees	1/5	- Information über Zutaten	2/16	- neues WLLV-Präsidium	3/4
- SIPCAN-Listen	3/14	- Verstöße bei Online-Kenn-	-1	Landwirtschaft	
Gesund ins Leben		zeichnung von Bioprodukten	3/14	- BZL-Verbraucher-Newsletter	6/14
···· Netzwerk Jur	_	- Wachstum bei Lebensmitteln	2/3	- Informations- und Kommunikations	
Getreide, Quinoa aus NRW	5/5f	V	,	zentrum Biologische Vielfalt	3/24
Gewichtsreduktion Überge	ewicht	<b>K</b> asseler Erklärung	4/15	- Insektenmonitoring NRW	2/4
Gluten		Kennzeichnung		- Landwirtschaft verstehen	4/20
- Kosmetik, glutenfrei	2/14	- Allergen-	,	- Massentierhaltung:	, .
- Tägliches Brot: Krank durch		- Allergenkennzeichnung Food to go	1/17	Geht ja gar nicht?	2/18
Weizen, Gluten und ATI	5/19	- Biozertifizierung im Onlinehandel	1/18	- NRW-Milchmarkt	1/4

Jahresregister 2018 Knack ● Punkt

- Sortenvielfalt	1/19	überschreitungen und Verstößen		- Neue Höchstmengenempfehlungen 2/14
		- Ökomonitoring 2017	4/14	N
Landwirtschaftskammer	<i>(1)</i>	- Rohmilchmonitoring	6/5f	Nachhaltigkeit
<ul><li>- andersARTig – Nutz!Tier!Vielfalt!</li><li>- andersARTig –</li></ul>	6/4	Lebensmittelunverträglichkeit	chkaitan	- "Bio"-Einweggeschirr 6/4, 6/20
Spotlight Sortenvielfalt	1/19	Lebensmittelverschwendung	LIIKEILEII	- Aquaponik 1/15f - Bisphenol A in Kassenbons 2/3
- Frauen in der NRW-Landwirtschaft	5/5	- Abfallarme Schulverpflegung	3/7f	- Ernährungsrat Köln 4/5f
- Heimvorteil: Kürbis	6/4	- Aktuelle Studien	3/15	- Expertentipps für umweltfreundliches
- Heimvorteil:	- / 1		6f, 6/19	Haushalten (Posterreihe) 4/19
Spargel aus dem eigenen Garten	2/4	- Ganztiernutzung	5/13	- FAQs zur Nutzung kundeneigener
Lebensmittelabfälle		- Küche mit Köpfchen	2/4	- Mehrwegbecher für "Coffee to go" 4/20
	ndung	- Lagerungs-ABC	5/20	- Küche mit Köpfchen 2/4
Lebensmittelbetrug Food Fraud		<ul> <li>Nachhaltiges Abfallmanageme</li> </ul>	nt , -	- Leitungswasser trinken,
Lebensmitteleinkauf		in Betriebsrestaurants	5/18	Plastikmüll vermeiden 2/6
- Biozertifizierung Online-Handel	1/18	- REFOWAS	3/7f	- Nachhaltiger Warenkorb 2/20
- Kennzeichnung von Food to go	1/17	- Systematische Erfassung in	2/45	- Öle und Fette, Hotspotanalyse 1/14 - Reste nachhaltig entsorgen 5/16f
Lebensmittelhygiene		privaten NRW-Haushalten - Tagung "Lebensmittel wertschätz	3/15	
- Campylobacter 1/14, 3/24	, 5/14	- The Good Food	1/8f	> Regionalität
- FAQs zur Nutzung kundeneigener	,	- Umgang in Care-Einrichtungen		Lebensmittelverschwendung
Mehrwegbecher für "Coffee to go"	4/20	- Verfütterung an Tiere	5/17	Nährwertkennzeichnung,
- Kochsendungen kein Vorbild	1/14	- Verluste zwischen Feld und	5, ,	Nährwertampel 3/3
<ul><li>- Küche mit Köpfchen</li><li>- Küchenhygiene für Jugendliche</li></ul>	2/4	Ladentheke	3/15	Nahrungsergänzungsmittel
und junge Erwachsene	6/3	<ul> <li>Wertschätzung von Lebensmitt</li> </ul>		- Arzneimittel und Mikronährstoffe 4/18
	6/20	was heißt das eigentlich?	4/9	- eFood-Bericht der EU-Kommission 2/16
- Mitbringen eigener Verpackungen	6/9	Lebensmittelverzehr,		- Faltenfrei und Muskeln auf die Schnelle?
- Salmonellen	5/14	Europäische Datenbank	5/20	NEM sind keine Wundermittel 1/20
	2/10ff	Lebensmittelwerbung		- Gelenkbeschwerden ade?
Lebensmittelproduktion		- Falsche Werbung mit	,	NEM sind keine Arzneimittel 1/20
- Algenöl – eine nachhaltige		Testurteilen erkennen	3/22	- Kinder 3/5 - Konsum bei Kindern und
	6/15ff	<ul><li>Siegelmissbrauch</li><li>verbraucherfreundliche Regelu</li></ul>	3/22	Jugendlichen 2/5
- Aprikosen vom Niederrhein	3/6	für natürliche Zutaten	1/6	- Mikroalgenöl 6/15ff
- Branchendialog Fleisch + Wurst	4/16	- Werbung spielt mit Sorgen	1/0	- Neue Höchstmengenempfehlungen
- EiScienceShop	4/4	und Ängsten	4/12	für Vitamine und Mineralstoffe 2/14
- Genom-Editing Küken	4/14		14, 6/20	- Omega-3-Fettsäuren 6/15ff
<ul><li>- Huhn statt Pute</li><li>- Massentierhaltung:</li></ul>	5/10ff	Listerien iniektionen 3/1	14, 0/20	- Schwangere 4/13, 3/5
Geht ja gar nicht?	2/18	<b>M</b> agnesium-Produkte,		- Stillende 3/5
- NRW-Milchmarkt	1/4	Tageshöchstmenge	1/14	- Tageshöchstmenge für Magnesium 1/14
- Quinoa aus NRW	5/5f	Mangelernährung	4/15	- Verletzliche Verbraucher 4/12f
- Verluste zwischen Feld und	51 5	- Ernährungsstatus älterer Mensch		Nationaler Aktionsplan Ernährung
Ladentheke	3/15	Marktcheck		···· IN FORM
Reformulierung		- Kennzeichnung Food to go	1/17	Nationaler Aktionsplan
Tierwohl		- Kuchentees	1/5	Gesundheitskompetenz 2/4
Lebensmittelrecht		<ul> <li>Nahrungsergänzungsmittel für</li> </ul>	_	Novel Food - Champignons mit Vitamin D 5/18
Lebensmittelrechtstag, Deutscher	3/22	Kinder, Schwangere und Stillend		-Insekten 1/18, 6/10ff
Lebensmittelsicherheit		- Proteinangereicherte Lebensmitt		- Mikroalgen Schizochytrium und
- Anthrachinone	4/14	- Verstöße bei Online-Kennzeich	-,	Ulkenia 6/16
- Bisphenol A	2/3	von Bioprodukten	3/14	- Stevia-Blätter 3/21
- Calciumsorbat verboten	3/3	Marktwächter	3/14	- UV-bestrahlte Hefe zur Vitamin D-
- Checkliste: So erkennen Sie, ob	. /		/20,6/9	Anreicherung 5/18
Lebensmittel noch gut sind - Furan und Methylfuran	4/20 1/17	MehrWert NRW	1/7	_
- Gutes Plastik, schlechtes Plastik		Melamin	4/7f	Obst
- Hitzebedingte Kontaminanten	6/20	Migrationshintergrund Integra		-Aprikosen 3/6
- Hydroxyanthracenderivate	4/14	Mikroalgenöl	6/15ff	- Food Upcycling 6/6f, 6/19
- Margin od Exposure	1/7	Mikroplastik 4/	7f, 6/20	- Schulobst 1/ 4, 2/9
- Mineralölbestandteile in		Milch		- Verluste zwischen Feld und Ladentheke 3/15
Lebensmitteln	1/20	- Leistungsprüfung	6/5	Ladentheke 3/15 - Violettes Obst – Purple Food 5/15f
- Schwermetalle in Seetang und	,	- Mission Milchentdecker	4/18	
Salzpflanzen	5/14	- NRW-Milchmarkt	1/4	Ökoprodukte <i>Bioprodukte</i>
- Solanin in Kartoffeln	3/24	- Rohmilchuntersuchungen - Schulmilch	6/5f	Öle
- Strahlenbelastung - Transfettsäuren	6/4 5/3	- Ziegenmilch	1/ 4 3/ 4	- Hotspotanalyse 1/14
- Vitamin A in Leber	5/3 1/14	Mindesthaltbarkeit Tiefkühlfisch		- Algenöle 6/15ff
Lebensmittelüberwachung	-, -4	Mineralstoffe	0/9	Online-Handel> Internethandel
- Monitoring für Seetang empfohlen	5/1/	- lod		
- NRW-Informationsportal zu Grenzw		- Magnesium	1/14	<b>P</b> ilze, Wild-
		3	, ,	, 9/4

Knack • Punkt

Plastik – Haushalts -und		Schulverpflegung NRW	5/20	- Lebensmittelwertschätzung	4/8
Bedarfsgegenstände	4/7f	- Wirksamkeit Schulobst-		- Verpackungsmüll	2/8, 5/20
Plattform Ernährung und Bewegung		programm NRW	2/9	- Werbung mit natürlichen Zut	taten 1/6
Polypropylen	4/7f	Seetang, Schwermetalle in		Verbraucherforschung	
Protein	3/18ff	Siegelmissbrauch SINUS Jugendstudie 2016	3/22	<ul> <li>Institut für Verbraucherwissenschaften</li> </ul>	1/4
Purple Food	5/15f	Social Media		- SINUS Jugendstudie 2016	4/15
Ouglitätasishamuna Milah	(	Soja – Vom Acker auf den	3/13, 6/14 Teller 3/3	- The 21st Century Consumer	2/19
<b>Q</b> ualitätssicherung Milch	6/5f	Sporternährung, Eiweißbe		- Wertschätzung von Lebensmi	
Quinoa	5/5f	Steuer, Zucker-	1/3, 3/3	Verbraucherkommunikation	
Recht		Stevia	1/5, 3/21	- Ältere	3/10ff
- Bio-Algen	6/18	Stillen Säuglingsernäh		- Eltern zu	,
- Biozertifizierung Online-Handel	1/18	Strahlenbelastung bei Wil		Nahrungsergänzungsmitteln	1 2/5
- EuGH-Urteil Kennzeichnung		und Wildschwein	6/4	Verletzliche Verbraucher – Essverhalten	4/10ff
Gentechnik	4/17	Studien		Verpackung	4/1011
- Gentechnik, neue Verfahren kennzeichnungspflichtig	4/17	- DONALD	4/4	-, eigene mitbringen	6/9
- Herkunftsangaben	4/17 4/17	- Erkenntnisgewinn auch		-, Informationen rund um	5/20
- Lebensmittelinformations-	47 -7	negative Ergebnisse - KIGGS	5/14 2/20, 4/4	- gegen Lebensmittelverschwen	
Durchführungsverordnung	1/17	- SINUS Jugendstudie 201		- Umfrage zu Verpackungsmü	
- Lebensmittelrechtstag	3/22	- Studie zum Nahrungserg			
- Novel Food-Verordnung zu Insekten 1/18.	6/10ff	mittelkonsum bei Kinde	rn und	<b>V</b> ideos	
- NRW-Infoportal gem. LMIV	6/18	Jugendlichen	2/5	- Erklärclips mit Tipps gegen	
- Öko-Verordnung (neu)	1/18	Süßungsmittel	-1.	Speiseabfälle	3/8
- Urteil: Information über Zutaten		- Allulose - Stevia	5/4 1/5, 3/21	<ul> <li>Faltenfrei und Muskeln auf o le? Nahrungsergänzungsmit</li> </ul>	
vor Internetkauf nötig	2/16	- Stevialglykoside	3/21	keine Wundermittel	1/20
- Vermarktungsnormen für Eier	1/18	Superfood	J/ ==	- Gelenkbeschwerden ade? N	
Referenzwerte Protein	3/18f	- heimische	1/7	ergänzungsmittel sind keine	
Refill NRW	2/6	- Food Upcycling	6/6f, 6/19	Arzneimittel	1/20
Reformulierung - Nationale Reduktionsstrategie	5/7f	_		- Küchenhygiene	2/13
- Nationale Strategie der	5//	<b>T</b> ierwohl	1 66	- Küchenhygiene für Jugendlic	
Bundesregierung	3/3	- Besser Huhn statt Pute?		und junge Erwachsene	6/3
- Projekte am MRI	5/8	<ul> <li>Branchendialog Fleisch</li> <li>Genom Editing statt Kük</li> </ul>		Vitamine - Champignons mit	
REFOWAS	3/7f	- Massentierhaltung:	2/14	Vitamin D-Anreicherung	5/18
Regional-Produkte	1.	Geht ja gar nicht?	2/18	- Hefe mit Vitamin D-Anreicheru	
<ul><li>- Aprikosen vom Niederrhein</li><li>- Essbare Stadt Köln</li></ul>	3/6	- Mastgeflügel	5/10ff	- Neue Höchstmengenempfeh	
- Kulinarisches Deutschland	2/7 2/6	Tomaten	5/9, 6/18	für Vitamine	2/14
- Quinoa aus NRW	5/5f	Transfettsäuren	5/3	- Vitamin A – Hohe Gehalte in L	eber 1/14
- Spargel aus dem eigenen Garter		Transparenzportal Lebens		147	
		überwachung NRW	6/18	<b>W</b> arenkunde	,
<b>S</b> äuglingsnahrung		Trinkwasser <i>Wasser</i>		- Grillkäse	3/9
- Beratungstelefon Kinderernährung		Übermewielet		- Halloumi - Kuchentees	3/9 1/5
<ul><li>Gesund ins Leben</li><li>Stillen in Deutschland aus</li></ul>	2/20	Übergewicht - bei Kindern (KIGGS)	4/4	- Pasta filata	3/9
wissenschaftlicher Sicht	5/20	- Gen-Diäten	5/3	- Purple Food	5/15f
Kinderernährung	51 = 9	- Helmholtz-Institut gegen A		- Ube-Wurzel	5/16
Salmonellen	5/14	- Kasseler Erklärung	4/15	- Zierblüten, essbar	3/16f
Salz		- Zahl in NRW-Krankenhä	usern 4/4	Warnhinweise	4/3
Salzpflanzen, Schwermetalle in	5/14	Unverträglichkeiten	2/11	Wasser - Refill NRW	2/6
Schadstoffe Lebensmittelsicher	rheit	<ul> <li>Glutenfreie Kosmetik</li> <li>Nahrungsmittelunverträ</li> </ul>	2/14 glichkeiten	Werbung   Lebensmittelwerb	ung
Schwangerschaft		(Rezension)	3/23	Wildpilze	6/4
- Nahrungsergänzung	4/13	- Tägliches Brot: Krank du		_	
<ul> <li>Neue nationale Empfehlungen zu Ernährung und Lebensstil</li> </ul>	6/20	Gluten und ATI (Rezensi	on) 5/19	<b>Z</b> ierblüten, essbar	3/16f
- Verzehr von Leber	1/14	~ ~		Zoonosen, lebensmittelbeding	gt 2/10f
Schulverpflegung	-/ -4	<b>V</b> egane Ernährung	,	Zucker	
- Abfallarme Schulverpflegung	3/7f	- Erste deutsche Professu	r 3/3	- Allulose	5/4
- EU-Schulprogramm Obst,		Vegetarische Ernährung - Grillkäse	- /-	- EFSA - kalorienfrei	1/3
Gemüse, Milch	1/4	- Grilikase - Kriterien für Menülinien	3/9 4/3	- Nationale Reduktionsstrates	5/4 gie 5/7f
<ul> <li>Handlungsleitfaden Klimagesun Schulverpflegung</li> </ul>	de 4/6	Vegetarierbund / ProVeg	3/17	- Zuckersteuer	1/3, 3/3
- Inklusion durch Schulverpflegung		Verbraucherbefragungen	/+ ار	Zusatzstoffe	, ,, ,, ,
- SIPCAN-Listen	3/14	- Akzeptanz von		- Calciumsorbat	3/3
- Vernetzungsstelle Kita- und	•	Speiseinsekten	6/3, 6/12f	- Konservierungsmittel E 203	3/3

Jahresregister 2018 Knack ● Punkt 5

### Frühere Jahrgänge im PDF-Format

### 2017

# 

Heft 1/2017



Heft 3/2017





Heft 5/2017





Heft 1/2016





Heft 3/2016







6

Heft 5/2016



Heft 2/2017





Heft 4/2017



Heft 6/2017





Heft 2/2016





Heft 4/2016





Heft 6/2016





### Impressum

### 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 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. Anja Brandt

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.