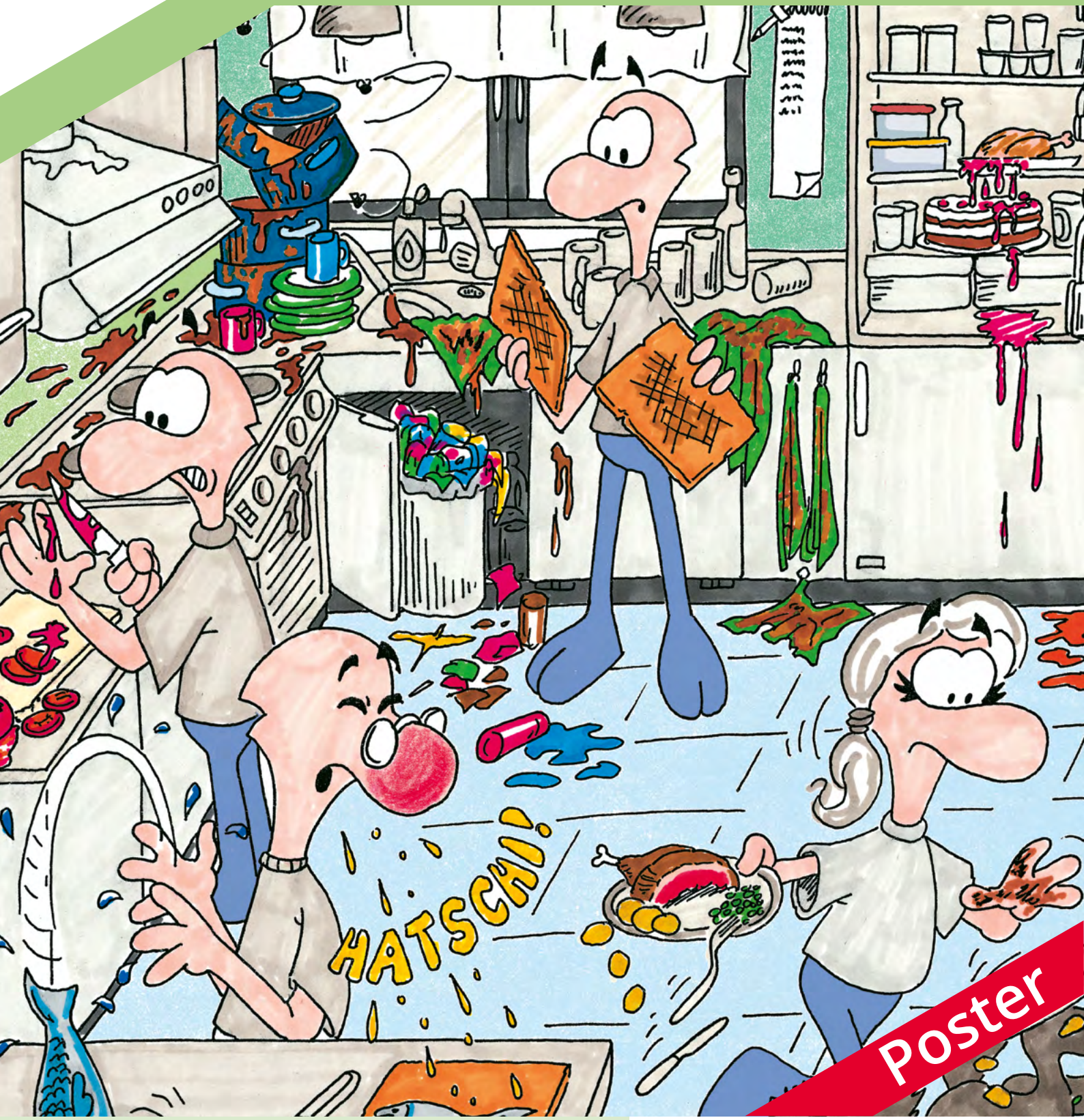
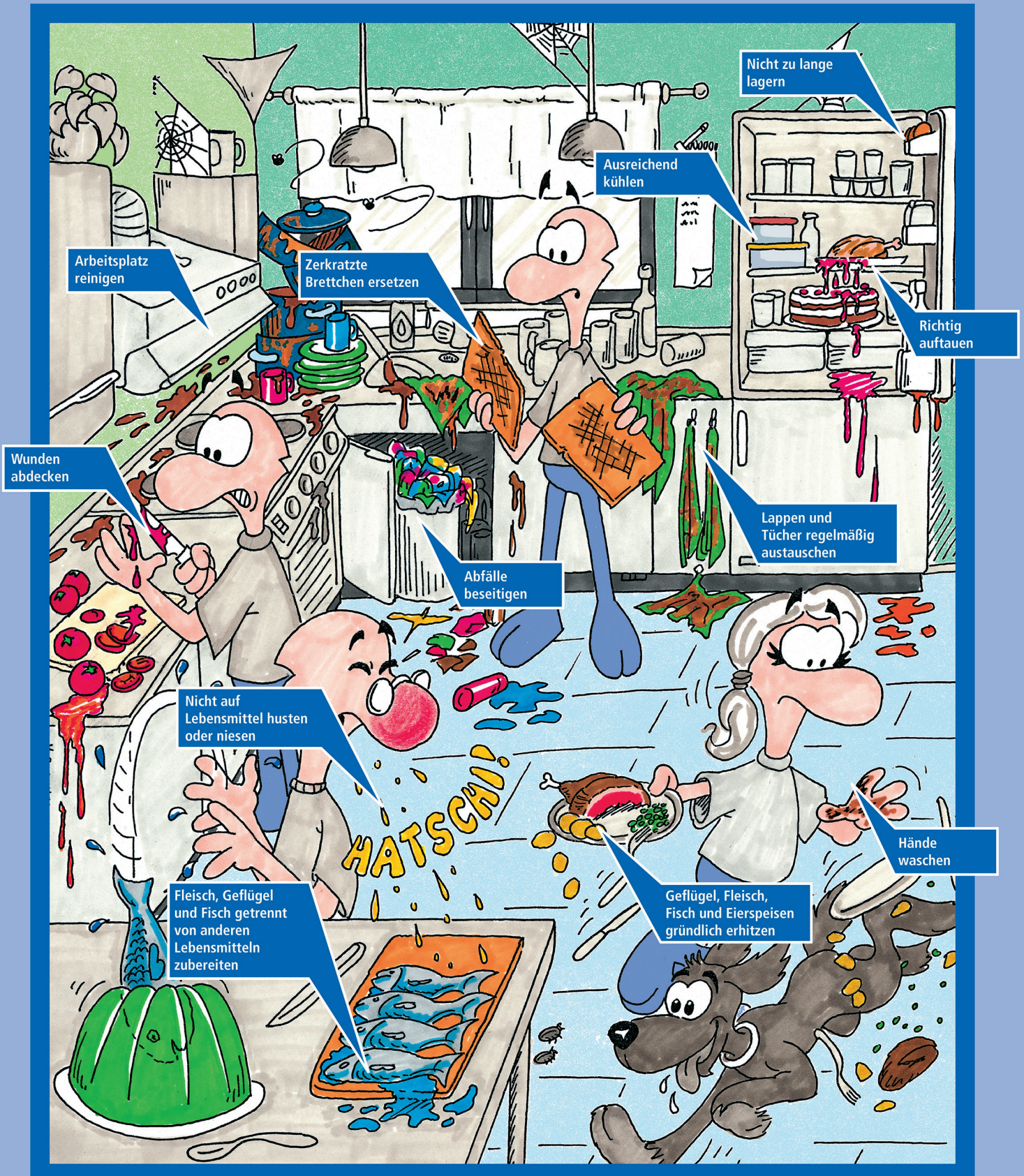


Saubere Küche



Poster

Saubere Küche



Über das BZfE

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist ein Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland. Wir informieren kompetent rund ums Essen und Trinken. Neutral, wissenschaftlich fundiert und vor allem ganz nah am Alltag. Unser Anspruch ist es, die Flut an Informationen zusammenzuführen, einzuordnen und zielgruppengerecht aufzubereiten.

Wir engagieren uns für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und für einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum. Wir fördern einen ressourcen- und klimaschonenden Umgang mit Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Impressum

3347/2019

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 / 68 45 - 0
www.ble.de, www.bzfe.de

Redaktion: Ute Gomm, BLE

Text:

Dipl. oec. troph. Ute Gomm, BLE
Dipl. Oecotroph. Heike Rapp, BLE

Illustration: Heiko Wrusch, Hennef

Grafik: Jasmin Friedenborg, BLE

Druck:

MKL Druck GmbH & Co. KG
Graf-Zeppelin-Ring 52
48346 Ostbevern

Dieses Produkt wurde in einem klimaneutralen Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Das Papier besteht zu 100 % aus Recyclingpapier.

ILN 4-260179-08007-4

6. Auflage 2019

Nachdruck und Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

© BLE 2019



Bestell-Nr.: 3347, Preis: 1,50 €

Diese und weitere Medien erhalten
Sie unter www.ble-medienservice.de:



Lagertipps für den Kühlschrank

Der Türhänger zeigt, wie man Lebensmittel am besten in Kühlschränken einsortiert, um möglichst lange haltbar zu bleiben. Sieben illustrierte Tipps auf der Rückseite machen den Hänger am Kühlschrankgriff oder an der Küchentür zur tollen Alltagshilfe.

Kompaktinfo

Türhänger im 10er-Pack, 2. Auflage
Bestell-Nr. 1634, 2,50 €



Essen – aber sicher!

Immer wieder fühlen sich Verbraucher durch Schadstoffe in Lebensmitteln verunsichert oder sogar bedroht. Wann und warum Stoffe schädlich sein können, woher sie kommen und wie man häufig ganz einfach vorbeugen kann, erfahren Sie in „Essen – aber sicher!“.

Kompaktinfo

Din-lang, 12 Seiten, 7. Auflage
Bestell-Nr. 0409, kostenlos



Garverfahren

Die beiden Lehrtafeln zum Aufhängen in der Lehrküche geben einen Überblick über die wichtigsten Garverfahren in feuchter und trockener Hitze. Ergänzend zur Definition gibt es Hinweise zum erforderlichen Gargeschirr und zu geeigneten Lebensmitteln.

2 Lehrtafeln

85 x 60 cm, abwaschbar
Bestell-Nr. 3328, 18,00 €



Lebensmittelkennzeichnung kurz und knapp

Blicken Sie noch durch im Kennzeichnungs-dschungel? Der Karikaturist Nik Ebert führt mit zehn bunten Karikaturen durch die Welt der Lebensmittelkennzeichnung – kurz, knapp und humorvoll. Damit Sie sich künftig besser auskennen!

Kompaktinfo

Din-lang, 16 Seiten, 5. Auflage
Bestell-Nr. 0391, kostenlos