

Medienliste Hauswirtschaft ab 2005

Kompetenzen für die Zukunft

Nachhaltige Entwicklung konkret

Herausgeberin Autorin	Regula Kyburz-Graber (Herg.) Markus Kunz, Maja Dal Cero u.a.
Verlag, Jahrg.	Hep-Verlag CH 1. Auflage 2006
Seitenzahl, Format, Art	197 Seiten vierfarbig, broschiert
Richtpreis	Fr CHF 39.00.
ISBN	978-3-03905-043-7
Bereiche	Grobziele 1, 2, 3, 6, 16, 19, 20, 21

Klappentext

Die Zukunft der Erde nachhaltig zu gestalten, ist wohl die grösste Herausforderung für uns alle. Wir wissen bereits vieles darüber, anderes noch nicht. Aber eines ist klar: Ohne Rücksicht auf die Umwelt, ohne Fairness in den Gesellschaften, ohne langfristige gesicherte Wirtschaftsbasis und ohne globale Solidarität werden wir keine grosse Zukunft haben. Dieses Lehrmittel stellt erstmals die drei Bereiche Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft miteinander verknüpft dar. Es stellt Grundlagen zusammen, vermittelt Denkanstösse, zeigt Zusammenhänge auf und regt zum Handeln an.



Max Money

Jugend und Geld

Herausgeberin Autorin	Plusminus, Budget- und Schuldenberatung Basel
Verlag, Jahrg.	2004 Christoph Merian Verlag Basel
Seitenzahl, Format, Art	3 teilig in Box: Buch 136 Seiten, Magazin 45 Seiten, CD-ROM mit Unterrichtshilfen und Spielen

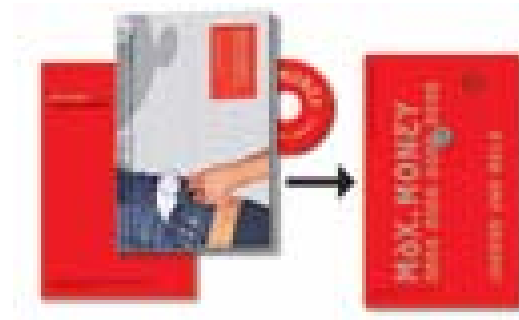
Klappentext und Verlagsinformation

Etwa 25% der 16 – 25jährigen geben mehr Geld aus, als sie sich leisten können. Schon Jugendliche werden heute mit der Frage konfrontiert: Sparen und 'out' sein oder kaufen und 'dabei sein'? Wobei im zweiten Fall früher oder später die Schuldenfalle zuschnappt. max.money trägt die Themen Geld und Schulden auf spielerische Weise an junge Menschen, ihre Eltern und Betreuungspersonen heran. Mit unterschiedlichen Stilmitteln (Tipps, Portrait, Krimi, Fotoromanze, Handlungshilfen und Spiel, etc.) wird das Thema von verschiedenen Seiten her innovativ aufgerollt.

Infos zur Präventionskampagne: www.maxmoney.ch

Die gelungene Mischung von Information und Unterhaltung nähert sich dem heiklen Thema ohne zu moralisieren, sondern spielerisch, praktisch und hilfreich. (Kidy, 22.2.2005)

Richtpreis Fr. 38.00
 ISBN 978-3-85616-230-6
 Bereiche Grobziele 1, 20, 21



Die Dickmacher

Warum die Deutschen immer dicker werden und was wir dagegen tun müssen.

Herausgeberin
 Autorin Renate Künast
 Goldmann

Verlag, Jahrg. Verlag Goldmann.; Auflage: 1 (Januar 2006)
 Verlag: Riemann (September 2004)

Seitenzahl,
 Format, Art Broschiert: 315 Seiten

Richtpreis Euro ca. 15.00.

ISBN ISBN-10: 3442153735
 ISBN-13: 978-3442153732

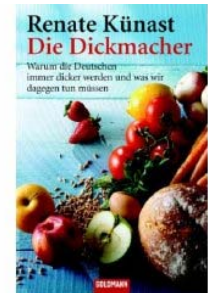
Verlagsinformation

Die Deutschen haben die teuersten Einbauküchen und servieren darin das billigste Essen. Der steigende Wohlstand der letzten Jahrzehnte hat unserer Esskultur nicht gut getan. Im Schlepptau der USA nehmen Fehlernährung und ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes und Bluthochdruck dramatisch zu. Besonders bei Kindern und Jugendlichen. Verbraucherministerin Renate Künast packt das Problem an der Wurzel: in Form qualifizierter und plakativer Information für die Verbraucher. Auf zahlreichen farbigen Schautafeln werden besonders dick machenden Kalorienverstecken attraktive Ernährungsalternativen gegenübergestellt. Gestützt auf das Expertenwissen führender Ernährungswissenschaftler zeigt sie, welche Fehler wir vermeiden sollten und wie eine gesunde, zeitgemäße Ernährung aussieht. Gesundheitsreform auf dem Teller Mit diesem Buch bringt Renate Künast eine überraschend andere Gesundheitsreform in Gang. Und die ist dringend notwendig; denn im Schatten breiter medialer Berichterstattung über die Risiken von Rauchen und Alkohol, über BSE- und Nitrofen-Skandal entwickeln sich die Deutschen zum Land der Dicken. In punkto problematische Ernährungsgewohnheiten Amerika dicht auf den Fersen. Was wir zu uns nehmen, ist kaum noch frisch, setzt sich zunehmend aus industriell weiterverarbeiteten Produkten zusammen und ist oft erschreckend kalorienhaltig. Das überlegte Zubereiten von Mahlzeiten aus frischen Zutaten weicht dem Einhandessen aus der Tüte – gedanken- und womöglich pausenlos. Fettleibigkeit und Diabetes nehmen besonders bei Jugendlichen in alarmierendem Maße zu. Damit

Bereiche

Grobziele: 4, 5, 6, 7, 8, 9,
20, 21

entwickeln sich ernährungsbedingte Krankheiten zum größten Kostenfaktor des Gesundheitswesens. Vor diesem Hintergrund ist eine „Gesundheitsreform auf dem Teller“ dringend erforderlich. Renate Künast stellt eine Ernährungspyramide nach neuesten Erkenntnissen vor. Obst und Gemüse sollten danach die Basis der Ernährung bilden, ungesättigte Fette deutlich aufgewertet und Kohlenhydrate reduziert werden. Ein 32-seitiger Farbbildteil präsentiert eindrucksvolle Kalorienbomben wie Bagels, Alkohol, Frühstücksriegel, Snacks, Süßigkeiten und Burger und stellt ihnen gesündere Alternativen gegenüber. Neben konkreten Verbraucherhinweisen informiert Renate Künast über die Ernährungspolitik der Lebensmittelkonzerne, über Junkfood, über die Profite mit Dickmachern und über die Risiken der Gentechnik. Die Ministerin macht deutlich: Gesund essen hat nicht nur seinen Preis, sondern auch seinen Wert.



We feed the world

Was uns das Essen wirklich kostet

Herausgeberin Autorin

Erwin Wagenhofer und
Max Annas

orange press Verlag
2006

224 S.

ca. 20 EUR

Seitenzahl, Format, Art

Richtpreis

ISBN

ISBN 3-936086-26-5

Verlagsinformation

Tag für Tag wird in Wien genau so viel Brot vernichtet wie Graz verbraucht. Auf rund 350.000 Hektar vor allem in Lateinamerika werden Sojabohnen für die österreichische Viehwirtschaft angebaut, daneben hungert ein Viertel der einheimischen Bevölkerung. Jede Europäerin und jeder Europäer essen jährlich zehn Kilogramm künstlich bewässertes Treibhausgemüse aus Südspanien, wo deswegen die Wasserreserven knapp werden. Mit "We feed the world" hat sich Erwin Wagenhofer auf die Spur unserer Lebensmittel gemacht. Sie hat ihn nach Frankreich, Spanien, Rumänien, Brasilien und zurück nach Österreich geführt. Roter Faden ist ein Interview mit Jean Ziegler, UN-Sonderberichterstatte für das Recht auf Nahrung.

Bereiche

Grobziele 3, 6, 16, 17,
19, 20, 21

Was uns das Essen wirklich kostet" von Erwin Wagenhofer und Max Annas liefert die Hintergründe zum Film, eine ausführliche Darstellung der Recherchen, Zahlen, Zusammenhänge und weitere Beispiele auf 224 packend geschriebenen Seiten. Mit einem Vorwort von Renate Künast.

Auch in DVD erhältlich



Ernährungsbericht 2005

Ernährungstrends heute: wo steht die Schweiz?

Herausgeberin
Autorin

Bundesamt für Ge-
sundheit

Der Fünfte Schweizerische Ernährungsbericht hält fest, dass in der Schweiz viele wichtige Voraussetzungen gegeben sind, damit sich alle gesund und ausgewogen ernähren können. Diese Möglichkeiten werden aber noch zu wenig genutzt, wie anhand von über 70 Studien gezeigt wird. Verstärkte Präventionsmassnahmen bei der Ernährung könnten den Gesundheitszustand der Bevölkerung stark verbessern, die Lebensqualität erhöhen und die Gesundheitskosten senken.

Die Ernährungsberichte werden alle sieben Jahre im Auftrag des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) erarbeitet. Die vorliegende Auflage beleuchtet wiederum verschiedene Aspekte des Themas Ernährung. Einmal mehr wird bestätigt: In der Schweiz sind die Lebensmittel sicher. Die wirklichen Gesundheitsrisiken liegen nicht in der «Verunreinigung» von Lebensmitteln durch unerwünschte Substanzen, sondern in der Fehlernährung. Gemäss der Weltgesundheitsorganisation (WHO) sind die ernährungsbedingten Krankheiten heute Gesundheitsrisiko Nummer eins.

Populärfassung: Wie isst die Schweiz?

Illustrierte Populärfassung mit ausgewählten Beiträgen aus dem Fünften Schweizerischen Ernährungsbericht – mit Fokus auf Kinder und Jugendliche. Inklusive CD-Rom mit Daten des Hauptberichts.

Verlag, Jahrg.

2005

Seitenzahl, Format, Art	Buch, Format A5, 1070 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen, 1. Auflage 2005
Richtpreis	Gesamtausgabe CHF 55.00 Populärfassung CHF 15.00
ISBN	ISBN 3-905235-48-X ISBN 3-905235-49-8
	Bestellung beim Bundesamt für Bauten und Logistik, Bern
Bereiche	Grobziele 3, 4, 6,



So isst die Welt

Familien aus aller Welt zeigen, was sie ernährt

Herausgeberin Autorin	Peter Menzel, D'Aluisio Faith
Verlag, Jahrg.	Geo im Verlag Gruner
Seitenzahl, Format, Art	287 S.
Richtpreis	Fr. 64.00
ISBN	ISBN 3-570-19501-5
Bereiche	Grobziele 2,3,15, 16, 20

Verlagsinformation

Jeder Mensch muss essen, so viel steht fest. Was auf den Tisch kommt, kann aber von Land zu Land sehr unterschiedlich sein. Rohrer Fisch, eine Hand voll Hirsebrei oder Papas Pizza - GEOlino hat bei sechs Familien auf fünf Kontinenten über den Tellerrand geschaut.

Zwei GEO-JournalistInnen sind um die Welt gereist, um Familien mit ihren Lebensmittelvorräten für eine Woche zu fotografieren. Das Ergebnis ist ein originelles Porträt der Menschheit: Es ist angerichtet! 30 Familien in 24 Ländern, 600 Mahlzeiten – von Bosnien bis Bhutan, von Mexiko bis in die Mongolei, in Deutschland wie in Polen. Nicht nur um Quantität und Besitz geht es, sondern auch um Kopf, Bauch und Seele.



Was essen wir morgen?

13 Food Trends der Zukunft

Herausgeberin Autorin	Hanni Rützler	Buchbesprechung von Marianne Botta Diener, dipl. Lebensmittelingenieurin ETH / Tabula Eines erst mal vorweg: Das Buch ist sehr ansprechend aufgemacht,
--------------------------	---------------	--

Verlag, Jahrg. Springer Verlag, Wien, 2005

Seitenzahl, Format, Art 172 Seiten

Richtpreis Fr. 42.503-211-

ISBN 21535-2

spricht von der Darstellung und den Bildern her an und macht richtig Lust aufs Lesen. Tatsächlich ist die Lektüre sehr spannend, denn die Autorin befasst sich in 13 Kapiteln, von «Sensual Food» über «Slow Food» bis hin zu «Mood Food», mit den zentralen Entwicklungsschritten von Landwirtschaft, Gastronomie und Handel. Leserinnen und Leser erhalten spannende Einblicke in die «essbare Konsumwelt» von morgen und viele Tipps für eine bewusste Lebensmittelwahl. Leider fallen die Tipps oft sehr EU-bezogen aus. Das umfangreiche Literaturverzeichnis deutet auf umfassende Recherchen hin – dementsprechend viel lernt man beim Lesen des von aussen unscheinbaren Buches.

Bereiche Grobziele 3; 4,5,6,17,20



Die Molekül-Küche

Physik und Chemie des feinen Geschmacks

**Herausgeberin
Autorin** Prof. Dr. Thomas Vilgis

Aus dem Klappentext

Kochen ist eine Wissenschaft für sich - und jede Küche ein Labor. Denn auch Chemie, Physik und Biologie bestimmen, ob uns das Essen schmeckt und bekommt. Dieses Buch entführt Sie in die Nano- Welt der Kochkunst und zeigt Ihnen, wie Sie perfekte Gerichte zaubern - in der Theorie und besonders in der Praxis. Geschmack und Genuss sind die Wegweiser bei diesem unterhaltsamen Ausflug; einfache, bewährte Rezepte laden Sie ein, selbst zum Molekulargastronomen zu werden. Viel Spaß und vor allem: Guten Appetit!

Verlag, Jahrg. S. Hirzel-Verlag München 2005

**Seitenzahl,
Format, Art** 216 S.

Richtpreis 31.70

ISBN 3-7776-1370-3

Bereiche Grobziele 9,10,12



Neue Aspekte der Ernährungs- bildung

Herausgeberin
Autorin

Fachbuchreihe der Ernährungs-Umschau, Helmut Hesecker

**Buchbesprechung von Monika Müller, dipl. Ernährungsberaterin
SGE / Tabula**

Dass es um die institutionalisierte und die familiäre Ernährungsbildung nicht zum Besten steht, ist bekannt. Deshalb weckt der Titel dieses Buches grosse Erwartungen. Eine Sammlung von Beiträgen diverser Autoren, die allesamt zwischen 2002 und 2005 in der Fachzeitschrift Ernährungs-Umschau erschienen sind, werden ergänzt durch einige bisher nicht publizierte Kapitel von Fachautoren.

Ein Beitrag der mich beeindruckt hat, ist das Kapitel «Darstellung von Ernährungsthemen in Schulbüchern». Allein bei Aussagen über Vitamine fanden sich in den untersuchten Schulbüchern 156 Falschaussagen. Und welche Auswirkungen eine bereits in der Schule fehlgeleitete Ernährungserziehung hat, kann man sich leicht ausmalen. Ein ernst zu nehmender Hinweis dafür, dass Schulmaterialien zu Ernährungsthemen dringend von Ernährungsfachleuten gesichtet und korrigiert werden müssen und keinesfalls nur Sache von Pädagogen sein dürfen.

Das Buch ist eine Fundgrube für Aspekte der schulischen Ernährungs- und Gesundheitsbildung, inklusive exemplarischer Unterrichtsmaterialien, wie sie in verschiedenen Projekten Deutschlands verwendet wurden. Bei der Lektüre ist jedoch zu berücksichtigen, dass sich die Situation in Deutschland teilweise markant von Schweizer Verhältnissen unterscheidet und damit nicht alle Vorschläge eins zu eins übernommen werden können. Auch scheint das Werk mehr für Ernährungsfachkräfte, denn für Erzieher, Pädagogen und andere ernährungsfachfremde Multiplikatoren geeignet, es sei denn, sie seien wirklich stark am Thema interessiert

Verlag, Jahrg.

Umschau Zeitschriftenverlag, Frankfurt am Main
2005

Seitenzahl,
Format, Art

240 Seiten

Richtpreis

€ 29.90

ISBN

3-930007-20-7

Bereiche

Grobziele 4,5,6,7,8,



Was Einstein seinem Koch erzählte

Naturwissenschaft in der Küche

Herausgeberin Autorin	Robert L. Wolke, Klappentext Marlene Parrish Warum muß Salz ins Nudelwasser?
Verlag, Jahrg.	Piper 2004
Seitenzahl, Format, Art	400
Richtpreis	Eur 9.90r.
ISBN	3-492-24190-5
Bereiche	Grobziele 9, 10, 12

Hatte Einstein überhaupt einen Koch? Menschen, die kochen, könnten allerdings einen Naturwissenschaftler vom Kaliber Einsteins gut brauchen. Robert Wolke, Chemiker und Bestsellerautor, übernimmt mit diesem Buch die Rolle des Küchenwissenschaftlers. Informativ und unterhaltsam beantwortet er viele Fragen, die ihm zu Nahrungsmitteln und zum Kochen gestellt werden. Zum Beispiel: Kocht Alkohol wirklich, wenn man mit Wein kocht? Sind geräucherte Lebensmittel roh oder gegart? Wie macht man weiße Schokolade? Warum tut man Salz ins Nudelwasser? Mit den eingestreuten ungewöhnlichen Rezepten von Marlene Parrish bietet er zudem eine Art Laborpraktikum, dessen Ergebnisse man essen kann.



Im Schla(u)raffenland Untertitel Eine Unterrichtshilfe zum Thema Pausenkiosk und Ernährung

Herausgeberin Autorin	Barbara Gugerli-Dolder Aus den Verlagsinformationen
Verlag, Jahrg.	Pestalozzianum
Seitenzahl, Format, Art	152
Richtpreis	39.00
ISBN	3-03755-020-1
Bereiche	Grobziele 4,5,6,8,17,18,20,21

Köstliche Zwischenmahlzeiten helfen Schülerinnen und Schülern, Müdigkeit und Konzentrationsverlust während der Schulstunden zu vermeiden. Hier setzt die vorliegende Unterrichtshilfe an. Sie bietet Lehrpersonen aller Stufen Ideen und Unterstützung für Aufbau und Organisation eines «schlau» Pausenkiosks. 17 Umsetzungshilfen bieten aktiven Jugendlichen die Möglichkeit, viele Schritte selbständig zu unternehmen. Im zweiten Teil werden gesundheitliche, kulturelle, ökologische und wirtschaftliche Aspekte rund um die Ernährung vertieft.



Die Etiketle der Kleider

Herausgeberin Autorin	SKS und Erklärung von Bern	Info von SKS und EvB Mode wirbt mit der Schönheit der Jugend, dem Erfolg im Sport oder der Reinheit der Natur. Was dabei verschwiegen wird: Die Fabrikangestellten erhalten für ihre Höchstleistungen oft nur einen Hungerlohn, der nicht zum Leben reicht. In Modekatalogen und poppigen Werbebotschaften gibt es darüber keine Informationen. Deshalb werfen die EvB und die SKS einen Blick hinter die Kulissen. Die <u>27 Firmenporträts</u> in dieser Publikation benennen die Stärken und Schwächen beim sozialen und ökologischen Engagement der Modefirmen. Meist überwiegen leider noch die Schwächen. Wer aber Kleider kaufen möchte, die fair und ökologisch produziert sind, findet die richtigen Firmen in dieser Publikation.
Verlag, Jahrg.	Februar 2006	
Seitenzahl, Format, Art	44	
Richtpreis	Fr. 12	
ISBN		
Bereiche	Grobziele 16, 17, 20 ,21	

