

Ernährungsrundbrief 2-2018

Editorial 1
Milchsäuregärung – eine zeitgemäße Methode der Lebensmittelkonservierung?	
Gudrun Zeh 2
Können wir Tatendrang und Verwandlungskraft durch Ernährung unterstützen?	
Ulrike von Schoultz 7
Kulturgut Kochkunst – eine bewusste Fortsetzung der Lebensprozesse	
Marianne Nitsche 12
Wesensglieder und Hüllenbildung in der Küche	
Anita Pedersen 16
Unverträglichkeiten auf Lebensmittel – Laktose-Intoleranz	
Petra Kühne 20
Kichererbsenmehl – ein proteinreiches Produkt 25
Rezepte mit Kichererbsenmehl 27
Hilfe zur Küchenplanung 31
Interview: Demeter Erdbeeranbau auf Gut Birkenmoor 36
Berichte 40
Verein Bunte Vielfalt in der Ernährung 44
Umschau 45
Büchertipps 51
Rätsel zu Ernährungsformen 58
Impressum 6

Der AKE e.V. ist als gemeinnützig anerkannt. Spenden und Mitgliedsbeiträge sind abzugsfähig. Zur Überweisung von Mitgliedsbeiträgen, Abo-Gebühren und Spenden sind die Konten, auch für Auslands-Überweisungen im Impressum, S. 6
Umschlagbild: Erdbeerpflanzen Foto: J. Schake