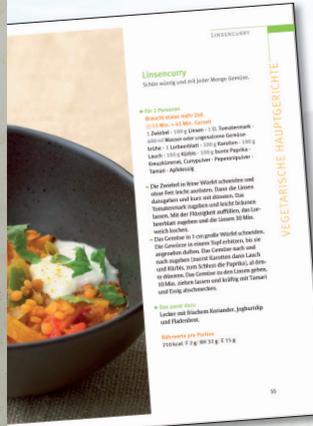


Genießen und einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten ...

„Wir freuen uns, Sie mit diesem Buch auf die spannende Reise in die Nachhaltigkeit begleiten zu können. Das Buch soll Ihnen den Start in diese Richtung erleichtern und Lust machen auf mehr – wenn Sie nicht ohnehin schon dabei sind. ...“

Dr. oec. troph. Karl von Koerber
Hubert Hohler, Chefkoch
der Klinik Buchinger



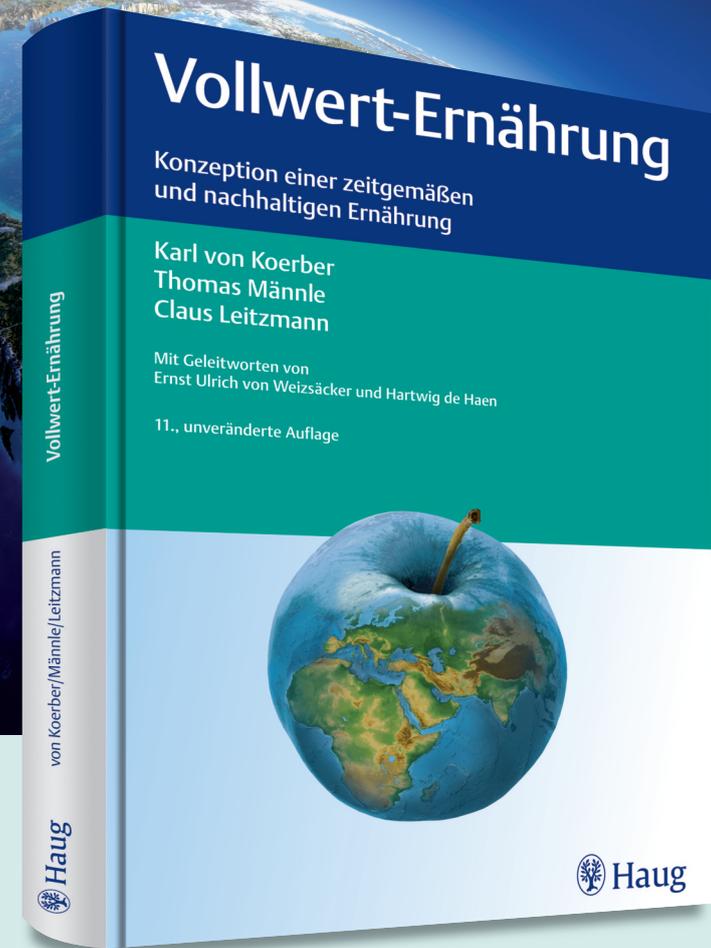
Dr. oec. troph. Karl von Koerber
Hubert Hohler
**Nachhaltig genießen –
Rezeptbuch für unsere Zukunft**
164 Seiten, 50 Abbildungen
€ 19,99 [D] / € 20,60 [A] / CHF 28,-
ISBN 978-3-8304-6053-4

Auch als eBook erhältlich:
E-ISBN PDF 978-3-8304-6054-1
E-ISBN ePub 978-3-8304-6551-5



**Mit zahlreichen leckeren
und nachhaltigen Rezepten!**

Nachhaltigkeit als Motor für die Zukunft!



**„Ein unverzichtbares Buch für alle,
die sich mit Ernährung beschäftigen.“**

Ernährung und Medizin / Ausgabe '04, Jahrgang 21



Die Vollwert-Ernährung als ganzheitliches Ernährungskonzept leistet einen wichtigen Beitrag zu mehr globaler Nachhaltigkeit.

Dieses Buch erläutert Ihnen die gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Vernetzungen und die damit verbundenen Probleme unserer Ernährungsweise. Dazu bietet es mögliche Lösungswege an – ohne dabei den wichtigen Aspekt „Genuss beim Essen“ zu vergessen.

Erfahren Sie, wie Vollwert-Ernährung die eigene Gesundheit fördert, die Umwelt schont, faire globale Wirtschaftsbeziehungen ermöglicht und so zu mehr sozialer Gerechtigkeit führt!

- Bedeutung und Grundsätze der Vollwert-Ernährung
- Die einzelnen Lebensmittelgruppen im Überblick – Empfehlungen mit Begründungen
- Fördernde und hemmende Einflüsse bei der Umsetzung der Vollwert-Ernährung
- Kapitel zu Gentechnik, Lebensmittelbestrahlung, Mikrowellenerhitzung, Zusatzstoffen und funktionellen Lebensmitteln
- Ernährungsempfehlungen für besondere Bevölkerungsgruppen



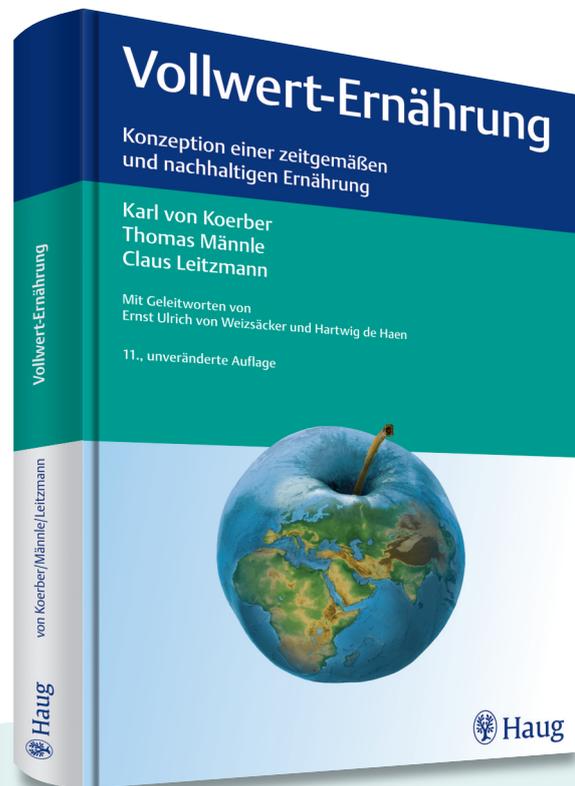
Dr. Karl von Koerber ist Leiter der Arbeitsgruppe »Nachhaltige Ernährung« an der Technischen Universität München/Weihenstephan. In München leitet er außerdem das »Beratungsbüro für Ernährungsökologie«. Er hält Vorträge und Fortbildungen für Wissenschaftler, Multiplikatoren und Laien zu Nachhaltigkeit und Ernährung, Ernährungsökologie, Klimaschutz, Welternährung, Bio-Lebensmitteln usw.



Dipl. oec. troph. Thomas Männle ist Gründungsmitglied, Hauptgeschäftsführer und Mitglied des Präsidiums des UGB, Leiter der UGB-Akademie und seit 1983 Dozent an der UGB-Akademie. Er ist tätig in den Bereichen Ernährung, Persönlichkeitsförderung, Beratung und Rhetorik und koordiniert seit 1999 das Netzwerk Gesunde Ernährung.



Prof. Dr. Claus Leitzmann übernahm nach seiner Promotion in den USA verschiedene Forschungs- und Lehrtätigkeiten in Kalifornien und Thailand. Von 1979 bis 1998 hatte er die Professur für "Ernährung in Entwicklungsländern" an der Universität Gießen inne. Er ist Mitglied in nationalen und internationalen Gremien, Autor von zahlreichen wissenschaftlichen Arbeiten, berät die UGB-Akademie und leitet den Wissenschaftlichen Beirat des UGB.



Das Fachbuch von
Dr. Karl von Koerber,
Thomas Männle,
Prof. Dr. Claus Leitzmann
Vollwert-Ernährung
ISBN 978-3-8304-7494-4
€ 49,99 [D]
51,40 € [A] / 70,00 CHF

Auch als eBook erhältlich:
E-ISBN PDF 978-3-8304-7598-9

 (0711) 8931-900

 (0711) 8931-901

 kundenservice@thieme.de

 www.haug-verlag.de

Mit Geleitworten von Prof. Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker und Prof. Dr. Hartwig de Haen

Unter Mitarbeit von

Dipl. oec. troph. Wiebke Franz
Mag. rer. nat. Sonja Grundnig
Prof. Dr. oec. troph. Andreas Hahn
Prof. Dr. oec. troph. Ingrid Hoffmann
Dr. oec. troph. Markus Keller
Dipl. oec. troph. Jürgen Kretschmer
Dipl. oec. troph. Anika Kühn
Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin
Dipl. oec. troph. Stefan Weigt
Dipl. oec. troph. Gunther Weiss

Mit Beiträgen von

Dipl. oec. troph. Ulrike Becker
Dipl. oec. troph. Kathi Dittrich
Dipl. oec. troph. Gesa Maschkowski
Dr. rer. nat. Hartmut Meyer
Dipl. oec. troph. Susanne Sachs
Dipl. oec. troph. Pirjo Susanne Schack
Dr. oec. troph. Mathias Schwarz