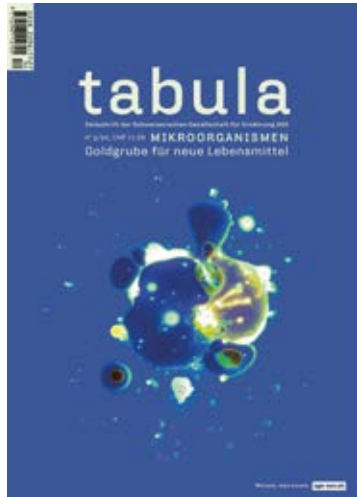


«tabula» – Mikroorganismen

Ende September erschien die dritte «tabula»-Ausgabe 2020. Als Schwerpunktthema behandelt das Magazin dieses Mal «Mikroorganismen – Goldgrube für neue Lebensmittel».

Sammlungen von Bakterien- oder Hefekulturen bieten unerschöpfliche Möglichkeiten, um Produkten wie Käse, Wurst oder Gemüse neue Aromen, Vitamine oder Widerstandskraft gegen Verderben oder Krankheitserreger zu verleihen. Auch ganz neue Lebensmittel sind denkbar, etwa Fleischersatz oder Käsealternativen aus pflanzlichen Rohstoffen.

Weiter gibt es in dieser Ausgabe ein Porträt von



Armin Heyer, dem Geschäftsführer von Oepfelchasper in Zürich. Zudem finden Leserinnen und Leser eine informative Doppelseite zu Zuckerarten und zugesetztem Zucker, und mit der Moltebeere nehmen wir eine nordische Spezialität etwas genauer unter die Lupe. Das und viel mehr in der September-Ausgabe.

Weitere Informationen unter www.tabula.ch

Mittagstische ausgewogen und nachhaltig

Die Mittagspause ist für Schülerinnen und Schüler wichtig. Zeit fürs Mittagessen, für bewegte, entspannte oder kreative Erholung und für den Austausch mit anderen. Damit sich alle Kinder und Jugendlichen wohlfühlen, braucht es neben einem ausgewogenen Mittagessen auch eine gute Organisation und einen pädagogisch sinnvollen Rahmen rund um das Essen.

Im Auftrag des BLV hat RADIX gemeinsam mit SGE, FHNW und PEP sowie Verantwortlichen aus Tagesstrukturen und Fachstellen praxisnahe Qualitätsstandards für Mittagstische erarbeitet. Diese legen eine Basis für ein ausgewogenes, nachhaltiges Mittagessen und eine pädagogisch sinnvolle Tischkultur und sind anschlussfähig an bestehende Angebote. Die Standards bestehen aus fünf Checklisten und einem Leitfaden zur Selbstevaluation. Sie decken die Themen Organisation, Verpflegung, Pädagogik sowie Gespräche mit Caterern und Kooperationen ab. Die Checkliste zur Verpflegung enthält auf Basis des Tellermodells der SGE Minimalanforderungen. Dabei sind nicht nur Zulieferer angesprochen, sondern auch diejenigen, die die Menüs ausgewogen zusammenstellen, resp. Köche vor Ort. In der Checkliste-Organisation ist ergänzend u. a. die Nachhaltigkeit abgedeckt und bei der Checkliste-Pädagogik der Umgang miteinander am Tisch. Die Checklisten unterstützen Leitende von Mittagstischen, eine Diskussion mit den Mitarbeitenden zu ihrem Auftrag und den gemeinsamen Vorstellungen zu führen. So entwickelt sich Qualität. Um diese zu verankern, können z. B. fixe Traktanden, regelmä-



sige Selbstevaluation, standardisierte Einarbeitung/Weiterbildung der Mitarbeitenden oder das Festhalten der Grundsätze in Leitbild, Konzepten, Strategien umgesetzt werden. Die Tagesstrukturen der Gemeinden Kriens und Wettswil haben ihre Konzepte/Aufträge auf Basis der Qualitätsstandards neu entwickelt und veröffentlicht: www.radix.ch/mittagstische (Gute Praxis). Im Auftrag des BLV steht RADIX für Fragen, Anliegen und Unterstützung für die Verankerung der Qualitätsstandards gern zur Verfügung. Die Qualitätsstandards sind im Bundeshop kostenlos zu beziehen und zum Download bereit.

Weitere Informationen unter www.radix.ch/mittagstische

Vegane Rezepte zum optimalen Teller

Zusammen mit Swissveg hat die SGE die beliebten Rezepte zum optimalen Teller um 10 vegane Menüs erweitert. Zum optimalen Teller gibt es mittlerweile über 30 einfache, ausgewogene und originelle Menüs, die die praktische



Umsetzung der Schweizer Lebensmittelpyramide bildlich erläutern. Das Angebot ist vielfältig: So finden sich zum Beispiel traditionelle Gerichte, Menüs aus der Nose-to-Tail-Küche, vegetarische Rezepte und viele mehr.

Weitere Informationen unter www.sge-ssn.ch/teller

15. Dreiländertagung der ÖGE, der DGE & und SGE online

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) lädt gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und der SGE zum Online-meeting der 15.



Dreiländertagung ein. Diese wird am 19. und 20. November stattfinden. Die Themen sind u. a. ein Überblick zu den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr sowie die Ernährung vulnerabler Gruppen entlang des gesamten Lebenszyklus.

Weitere Informationen unter <https://oegerelaunch.711.at/anmeldung-dreilaendertagung/>