

Antworten auf Eltern-Fragen zur Säuglings- und Kinderernährung

Wie lang soll ich mein Kind stillen? Ab wann darf mein Kind glutenhaltige Lebensmittel bekommen? Wie kann ich mein Kind für Gemüse begeistern? Antworten auf diese und viele weitere Fragen zur Ernährung von Kindern von der Geburt bis zum 3. Geburtstag gibt die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE mit ihren neuen FAQ.

Eltern sind sehr bemüht, bei der Ernährung ihrer Kinder alles richtig zu machen. Doch gerade die Ernährung von Kindern in den ersten 3 Lebensjahren wirft sehr viele Fragen auf. Widersprüchliche oder überholte Informationen im Internet sorgen zusätzlich für Verunsicherung bei den Eltern. Aus diesem Grund haben Fachexpertinnen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV unter Mitarbeit des Schweizerischen Fachverband Mütter- und Väterberatung häufige Eltern-Fragen gesammelt und beantwortet. Es entstanden FAQ (frequently asked questions) zur Ernährung von Kindern von Geburt bis zum 3. Lebensjahr. Sämtliche Fragen und die entsprechenden Antworten stehen unter www.sge-ssn.ch/eltern-fragen sowie unter www.kinderandentisch.ch auf Deutsch, Französisch und Italienisch zur Verfügung. Auf diesen beiden Websites finden sich zudem Merkblätter mit weiterführenden Informationen zur Säuglings- und Kinderernährung (z. B. zur Einführung der Beikost im ersten Lebens-



jahr sowie die so genannte Ernährungsscheibe für Kinder mit Tipps zu einem gesunden Essverhalten). Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat das Projekt finanziell unterstützt.

Weitere Informationen:
www.sge-ssn.ch/eltern-fragen

tabula 3-2022 – Wie künstlich darf mein Essen sein?

Ab sofort ist die neue Ausgabe von «tabula» im Onlineshop der SGE erhältlich. In der aktuellen Reportage geht es unter anderem um das Thema «Naturbelassen oder hoch verarbeitet – wie künstlich darf mein Essen sein?»



Wissen wir eigentlich noch, was auf unseren Tellern liegt? Sehnsüchtig ruft man Natürlichkeit, Bio und Gerechtigkeit für Planet und Tier – der Alltag aber verlangt nach weniger Zubereitungszeit, weniger Arbeit, längerer Haltbarkeit und frischem Brot am Abend kurz vor Ladenschluss. Foodtrends wechseln sich in immer schnellerer Folge ab. Der Mensch in der Wohlstandsgesellschaft definiert seine Individualität oft damit, was er isst, und fast noch mehr damit, was er nicht – mehr – isst. Eine Spurensuche zwischen naturbelassener Nahrung und Essen aus dem Labor im Wandel der Zeit.

Mehr dazu sowie viele weitere interessante Themen in der aktuellen Ausgabe von «tabula»:
www.sge-ssn.ch/shop

Fachtagung der SGE 2022 & 2023

Nachdem die Fachtagung der SGE letztes Jahr coronabedingt online stattgefunden hatte, konnten wir den Anlass Anfang September nun wieder im Insepsital in Bern durchführen. Rund 300 interessierte Personen nahmen an der Fachtagung zum Thema «Mikrobiom – Entdeckungsreise im Paralleluniversum Darm» teil. Die Präsentationen, die uns von den Referentinnen und Referenten zur Verfügung gestellt wurden, sind ab sofort auf der Website der SGE verfügbar. Zudem steht bereits das Datum für die nächste Fachtagung fest. Mitte September 2023 wird diese stattfinden.



Bis zum 31. Mai 2023 können Sie sich bereits jetzt zum attraktiven Frühbuchertarif für die kommende Fachtagung anmelden.

Ort: Insepsital Bern,
Auditorium Ettore Rossi
Datum: 15. September 2023
Weitere Informationen:
www.sge-ssn.ch/fachtagung

Online Lecture Series: Heimbewohner betreuen

Daniel Messerli, BSc Ernährungsberater SVDE, referiert im Rahmen der Online Lecture Series zum Thema «Heimbewohner betreuen – Qualitätsstandards und Schnittstellen rund um die Ernährung». Die kostenlosen Onlinereferate richten sich an Ärztinnen und Ärzte. Es werden wissenschaftliche Erkenntnisse aufgefrischt, nationale Empfehlungen diskutiert und praktische Ansätze vorgestellt.

Datum: 13. Oktober 2022

Zeit: 16 bis 17 Uhr

Anmeldung unter:
www.sge-ssn.ch/lecture-series