

HÄPPCHEN



PROBIERS AUS!
„QR-CODE-SCANNER“ ...

SOMMER WINE, SEKT ODER SELTERS?

Die **wamiki**-Hitliste zum Thema:
„Schöner essen“ dauert ungefähr so
lange wie ein **wamiki**-Redaktionsfrüh-
stück: nämlich mehr als vier Stunden.
Denn die **wamikis** essen und trinken für
ihr Leben gern. Beim Zeitschriftenaus-
denken sowieso. Und überhaupt.
Hier findet Ihr die Songs zum Heft-
thema:



Foto: Sarah Illenberger

DIE ESSENMACHER

Wie sollen in Zukunft acht Milliarden Menschen
satt werden? Mit Kunstfleisch aus der Petrischale,
mit Fisch aus Unterwasserkäfigen und mit Tomaten
aus der Sahara? Wir schauen auf die Äcker und
in die Töpfe und trauern mit den Imkern um das
Bienensterben. Was richtet die Lebensmittel-
industrie an? Mit Essays und Reportagen von
Jitendra Choubey, Christiane Greife, Manfred
Kriener, Hilal Sezgin u.a. und einem Interview
mit Benny Härlin auf 112 Seiten.

Zu finden für 8,50 Euro im taz-shop:



GEMÜSEACKERDEMIE

Jede Kita kann eine AckerKita sein –
mit Unterstützung der GemüseAckerdemie.
Das Programm unterstützt Kitas dabei,
Gemüse selbständig mit Kindern
anzubauen.



DEIN WELTACKER

Du bist einer von knapp acht Milliarden Menschen auf diesem Planeten. Unsere Zahl wächst weiter, die Erde aber nicht. Kann sie uns noch ernähren? Wenn wir die globale Ackerfläche von 1,5 Milliarden Hektar durch die Zahl der Erdenbürger teilen, ergibt das 2000 m² pro Mensch. Darauf muss alles wachsen, womit die Erde uns nährt: Brot, Reis, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Öl, Zucker... aber auch all das Futter für die Tiere, deren Fleisch, Milch und Eier wir verzehren, das vom Acker und nicht von Wiesen und Weiden stammt. Zudem die Baumwolle für Jeans, obendrein noch Bio-Gas oder Bio-Diesel und nachwachsende Rohstoffe für die Industrie. Wie groß sind 2000 m² an deinem Ort, in deiner Stadt? Und: Wie sieht der weltweite Durchschnittsacker aus? Ab auf den Acker geht es hier



ENE, MENE EIERKUCHEN

Dieses Buch hat das Zeug zu einem Klassiker wie „Backe, backe Kuchen...“. Denn daran erinnern sich auch erwachsene Kinder, wenn sie in der WG-Küche stehen und die Backzutaten zusammensuchen. Bei „Ene, mene Hühnerdreck, wieso sind denn die Eier weg“ steigen Kinder ab zwei Jahren in den Rhythmus der Verse und den Refrain ein: „Eier, Eier (oder was sonst gerade gesucht wird) seid so lieb, sagt doch einmal Piep.“ Der Text eignet sich auch zum Mitklatschen. Jede Doppelseite ist ein Suchbild, und dem erwachsenen Vorleser hilft das „Piep“ gleich daneben, den gesuchten Gegenstand zu finden.



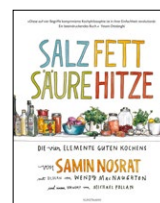
GOURMETS IM KITA-RESTAURANT

Herbei, herbei, gekocht ist der Brei ...
Katja Irle und Jeanette Goddar haben Kita-Köchinnen besucht.



SALZ. FETT. SÄURE. HITZE.

Die vier Elemente guten Kochens: Samin Nosrat verdichtet auf 492 Seiten (für 36 Euro) ihre reiche Erfahrung als Köchin und Kochlehrerin zu einem so einfachen wie revolutionären Ansatz. Es geht dabei um die vier zentralen Grundlagen guten Kochens: Salz, Fett, Säure und Hitze. Salz – das die Aromen vertieft. Fett – das sie trägt und attraktive Konsistenzen ermöglicht. Säure – die alle Aromen ausbalanciert. Und Hitze – die die Konsistenz eines Gerichts letztendlich bestimmt. Wer mit diesen vier Elementen souverän umgeht, kann exzellent kochen, ohne sich an Rezepte klammern zu müssen.



DEIN LAND

Was kannst du mit einer Fläche Land von der Größe dieser Doppelseite produzieren?
In Deutschland zum Beispiel: 560 g Kartoffeln oder 69 g Spargel oder 43 g Weizen oder 103 g Erdbeeren oder 4,5 g Rindfleisch oder ...
Glaubst du nicht?
Hier kannst du nachrechnen:

