

(Download ebook) Khe wrden Margarine kaufen

Khe wrden Margarine kaufen

Von Sven-David Mller
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #982746 in BcherVerffentlicht am: 2015-03-16Erscheinungsdatum: 2015-03-16Abmessungen: 8.19 x .59b x 6.06l, Einband: Taschenbuch144 Seiten | File size: 16.Mb

Von Sven-David Mller : Khe wrden Margarine kaufen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Khe wrden Margarine kaufen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen13 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wirklich unabhngig?Von tv guckerSicher ein interessantes Buch ber le und die darin enthaltenen wichtigen Substanzen und deren Zusammensetzungen. Auch wenn alles 100%ig richtig sein mag, so bleibt in dem Buch ungeklrt, in welcher Form sich die Firma Unilever unterstützend beteiligt hat. Herr Mller htte sich einen groen Gefallen getan, die Daten dahingehend zu kennzeichnen. Auch dass 3 Unilever Produkte vertreten sind (Ltta, Rama, Becel) und diese "natrlich" auch gut abschneiden, knnte als absehbar bewertet werden. Wie gesagt, der Inhalt knnte vollstndig richtig sein, aber Unabhngigkeit sieht fr mich anders aus. Vielleicht hatte Herr Mller auch das Pech, dass ich vorher gerade die "China Studie" gelesen hatte, in dem auch die Einflussnahme der Industrie auf das Gesundheitswesen

beschrieben wird. Und die China Studie hatte überall klare, nachvollziehbare Quellenhinweise. Herr Miller quetscht auf den letzten Seiten Referenzen rein, ohne jeden Bezug zur Textstelle. Ich möchte dieses Buch nicht rundweg ablehnen, das wäre ebenso unangemessen. Aber vertrauen mag ich ihm nicht so recht. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Faktenresistent Von Philter Der Frage nach der Unabhängigkeit des Autors in anderen Rezensionen kann ich mich anschließen. Der Versuch, Margarine als natürliches und gesundes Lebensmittel zu verkaufen, ist wirklich plump - man kann nur hoffen, da die meisten LeserInnen, die bereit sind, Geld und Zeit in Ernährungsliteratur zu investieren, bereits mehr wissen, als der Autor glaubt (- Stichwort Transfette etc.) Wirklich hätte das Buch 0 Sterne verdient. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine Bekenntnisfrage... Von Scarpetta Ganz ehrlich: Auf dieses Buch bin ich bei dem - sehr gelungenen - Titel und das ansprechende Cover aufmerksam geworden. Und dann wurde ich gleich neugierig, denn eigentlich hatte ich das so nicht erwartet. Ich achte sehr auf meine Gesundheit, vor allem bei viel Bewegung und ausgewogener Ernährung. Da ich Butter für das "natürlichere" Produkt hielt, hatte ich mich bisher - wenn überhaupt - für Butter entschieden. In diesem Buch habe ich viele interessante Aspekte zur Herstellung und Zusammensetzung von Butter und Margarine gelesen. Manches erscheint mir ein wenig stark aufgetragen - aber vielleicht liegt das schlicht daran, dass ich gerne weiter an meine Butter-heile-Welt glauben würde... Das Buch regt auf jeden Fall zum Nachdenken an und räumt mit Margarine-Vorurteilen auf - lesenswert!

Kurzbeschreibung Auf den Punkt gebracht: - Alle wichtigen Informationen über Margarine, Öl und Butter. - Mit aktuellen Studien wissenschaftlich begründet. - Mit Anleitung zum Selbermachen von Margarine und leckeren Rezepten. - Bestsellerautor: über 6,5 Mio. verkaufte Exemplare in 13 Ländern. Fette bilden seit Jahren die Grundlage von Diskussionen. Anlass dafür bieten deren Komplexität, vielseitigen Einsatzgebiete sowie die unterschiedlichsten Ratschläge von Ärzten, Ernährungswissenschaftlern oder Verbraucherverbänden in Bezug auf deren täglichen Verzehr. Wer kennt schon genau den Unterschied zwischen einfach gesttigten oder mehrfach ungesttigten Fettsäuren? Was sind Transfettsäuren und wie viel Omega-3- oder Omega-6-Fettsäuren sollte jeder zu sich nehmen? Wie wirken sich diese auf den Organismus aus und in welchen Lebensmitteln sind diese enthalten? Was ist gesund und was macht krank? Sven-David Miller ist diesen Fragen auf den Grund gegangen und stellt in seinem aktuellen Buch Klare Antworten auf Fragen zum gesunden Leben mit pflanzlichen Fetten und Ölen! seine neuesten Untersuchungsergebnisse vor. Dafür hat er Margarine und Butter von einem angesehenen Labor auf ihre Zusammensetzung untersuchen lassen und alle wichtigen Informationen über pflanzliche und tierische Streichfette sowie Pflanzenöle zusammengetragen und bewertet. So klärt er beispielsweise über die pflanzliche Herkunft von Margarine auf, beleuchtet ihre Herstellung, gibt Hinweise, für wen Margarine die bessere Wahl ist und legt dar, wie sie eine gesunde und moderne Ernährungsweise unterstützt. Aber damit nicht genug: Der Autor zeigt Ihnen auch, wie Sie Margarine zuhause ganz einfach selbst herstellen können und verrät seine besten Rezeptideen. über den Autor und weitere Mitwirkende Der Gesundheitsexperte Sven-David Miller ist Bestseller-Autor von 170 Publikationen, die in zahlreichen Sprachen erschienen sind. 2005 erhielt er das Bundesverdienstkreuz für seine besonderen Verdienste um die Volksgesundheit, insbesondere im Bereich Ernährungsaufklärung sowie 2014 die Ehrenmedaille für Kunst und Wissenschaft der österreichischen Albert Schweitzer Gesellschaft. Sven-David Miller hat angewandte Ernährungsmedizin studiert. Der staatlich anerkannte Diätassistent und Diabetesberater der Deutschen Diabetes Gesellschaft ist erster Vorsitzender des Deutschen Kompetenzzentrums Gesundheitsförderung und Diätetik.