



Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden

Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst



Download



Online Lesen

Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst



[Download Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden ...pdf](#)



[Read Online Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden ...pdf](#)

Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden

Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst

Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden Hans-Ulrich Grimm,
Bernhard Ubbenhorst

Downloaden und kostenlos lesen Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst

336 Seiten

Pressestimmen

"Der Autor packt die Leser von der ersten Seite und zeigt nachvollziehbar auf, wie die Industrie Profitstärker gewichtet als die Gesundheit. Das Buch hat einen hohen Nutzwert, denn es gibt im Lexikonteil detailliert Auskunft, welche Zusätze man beim Einkauf meiden sollte."

saldo, 23.10.2013

"Aufgeklärte Konsumenten sollten es beim Einkauf im Supermarkt dabei haben, um sich im Dschungel der E-Nummern orientieren zu können."

Der Standard, 03.12.2013

"Nach der Lektüre des Buches CHEMIE IM ESSEN ist man über diese Zusatzstoffe im Essen allumfassend informiert und kann sich nur noch wundern, was die Lebensmittelindustrie ihren Käufern für einen Dreck und für Gifte ins Essen mischt. Zudem sollte das Buch zur Pflichtlektüre in jeder Schulklasse gehören, so dass auch die Jüngsten nicht mehr in die bunte Giftfalle tapen."

zauberspiegel-online.de, 14.09.2013

"Zusatzstoffe sind ein Horror, über den man Bescheid wissen muss."

Kurier, 01.09.2013

"Das Buch ist gut lesbar. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Alles wird verständlich erklärt. Damit ist das Buch gut geeignet für Leser, die sich mit ihrer Ernährung auseinandersetzen wollen, die sich nicht zufrieden geben, mit den seltsamen Zutaten und dubiosen E-Nummern auf den Zutatenlisten der verarbeiteten Lebensmittel und bedenkliche Zusatzstoffe in Zukunft meiden wollen."

leselupe.de, 29.08.2013

"Was steckt in unseren Lebensmitteln? Hans-Ulrich Grimm klärt in seinem Buch "Chemie im Essen" darüber auf, welche Zusatzstoffe in dem stecken, was wir essen und wie schädlich sie sind."

Berliner Kurier, 24.08.2013

"Einer, der sich schon seit Jahren mit dem Thema Lebensmittel befasst, ist Gesundheitsautor Hans-Ulrich Grimm. So warnte er schon in dicken Ratgebern vor dem Verzehr der functional food - also industrieller Gesundheitsnahrung - und vor einem gefährlich hohen Zuckerkonsum. Jetzt hat er das krankmachende Phosphat entdeckt, und zwar in einer Vielzahl der Lebensmittel, die in den Regalen liegen: im Fertig-Cappuccino genauso wie in der Wurst, in der Babymilch wie im Cracker, im Cheeseburger wie in den Pommes Frites."

Schwäbische Zeitung, Ravensburg, 14.08.2013

"Wie Lebensmittel-Zusatzstoffe wirken und warum sie schaden, wird im Buch "Chemie im Essen" erklärt. Der Journalist Dr. Hans-Ulrich Grimm schildert im Werk eindrucksvoll seine Sicht der Dinge."

PreussenSpiegel, 14.08.2013

"Der handliche Einkaufsbegleiter erklärt, was es mit allen Stoffen auf sich hat, die von der EU als gesundheitlich unbedenklich und technisch notwendig anerkannt wurden. Name, Herkunft, Eigenschaften, Verwendung und Angaben zur (Un-)Bedenklichkeit sind übersichtlich beschrieben."

frau+gesundheit, 01.08.2013

"Wer kennt sie nicht, die E-Nummern auf der Inhaltsliste der Verpackung der meisten industriell hergestellten Nahrungsmittel. Welche Krankheiten sie auslösen können, welche Stoffe hinter welcher Nummer stecken und welche Zusatzstoffe verwendet werden, aber nicht als solche gelten, darüber gibt das Buch äußerst detailliert Auskunft, so dass es mehr Lexikon als Lektüre ist."

Kochen ohne Knochen - Das vegane Magazin, 01.04.2013 Kurzbeschreibung

»Wer nach Lektüre des Buches seinen Kindern immer noch Limonade und Gummibärchen kauft, dem ist nicht zu helfen; und wer noch an die deutsche Vorreiterrolle bei der Lebensmittelkontrolle glaubt, verdankt seinen Patriotismus einer Augenkrankheit.« Die Zeit

»Dem Autor Hans-Ulrich Grimm kommt das Verdienst zu, die Gefahren von Zusatzstoffen im Essen hartnäckig auszuleuchten. Er dokumentiert eindringlich, wie Verbraucher und besonders Kinder durch den sorglosen Umgang mit Zusatzstoffen und das Wegschauen der Politik gefährdet werden.« Foodwatch
Wie kommt der Geschmack ins Fertiggericht, und was macht Bonbons bunt? Jeder hat schon von Zusatzstoffen wie Glutamat und Aspartam gehört. Aber was hat es damit wirklich auf sich, und was verbirgt sich hinter E 965, E 650 und den anderen kleingedruckten Inhaltsstoffen? Klar ist: Essen macht nicht nur satt, sondern immer häufiger auch krank. Die chemische Wunderwelt ist nicht nur gefährlich für Herz und Hirn, sie kann sogar tödlich sein. Das Standardwerk zur Chemie im Essen umfasst ein Lexikon zu Lebensmittelzusatzstoffen, zu Gefahren und Risikogruppen. Eine äußerst hilfreiche Pflichtlektüre für jeden, der gerne weiß, was er isst.

"Chemie im Essen" ist die aktualisierte und erweiterte Neuausgabe des Buches "Echt künstlich". Über den Autor und weitere Mitwirkende

Dr. Hans-Ulrich Grimm ist Journalist und Autor, er lebt in Stuttgart. Seine jahrelangen Recherchen in der Welt der industrialisierten Nahrungsmittel bewegten ihn, sämtliche Erzeugnisse von Nestlé, Knorr & Co aus den Küchenregalen zu verbannen, zugunsten frischer Ware von Märkten und Bauern. Seine Erkenntnis: Genuss und Gesundheit gehören zusammen.

Grimms Bücher sind Bestseller. Allein „Die Suppe lügt“ ist in einer Gesamtauflage von über 250.000 Exemplaren erschienen und gilt mittlerweile als Klassiker der modernen Nahrungskritik.

Bernhard Ubbenhorst lebt und arbeitet als freiberuflicher Wissenschaftsjournalist, Übersetzer und Autor in Stuttgart. Zu seinen Schwerpunkten zählt neben der Medizin, Pharmazie, Naturwissenschaft und Technik auch die Ernährung. Auf diesem Gebiet ist er als Co-Autor und Mitarbeiter an einigen Büchern des Bestseller-Autors Hans Ulrich Grimm beteiligt.

Download and Read Online Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst #YUNJA9QLX0E

Lesen Sie Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst für online ebook Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst Bücher online zu lesen. Online Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst ebook PDF herunterladen Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst Doc Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst Mobipocket Chemie im Essen: Lebensmittel-Zusatzstoffe. Wie sie wirken, warum sie schaden von Hans-Ulrich Grimm, Bernhard Ubbenhorst EPub