

Unsere CJD Ausbildungsküche Koch/Beikoch Nienburg
Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 45 für mehr Nachhaltigkeit

Wir verzichten zu 90 % auf Glutamat (Geschmacksverstärker).

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Glutamat ist evtl. gesundheitsschädlich (abschließende Studien stehen noch aus) und greift in die natürliche Appetitregulation ein. Für den Körper gefährliches Übergewicht wird damit gefördert.

Was ist das Schöne daran?

Durch den Verzicht auf Glutamat schützen wir nicht nur unsere Gesundheit, sondern können auch natürlich hergestellte Gerichte genießen. Ohne Glutamat bleibt uns ein nicht nach überwürzten Speisen verlangender Geschmackssinn und gesunder Appetit erhalten.

Unser Appell:

Achte beim Einkauf auf unverarbeitete Lebensmittel. Sie enthalten tendenziell weniger Geschmacksverstärker.

**Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer
Ziele**



Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

