

**Links die Sie interessieren könnten...**

**Thema: Leben und Gesundheit / 07 19 – 07**



**[Marmelade selber machen: So bleiben Beeren länger haltbar](#)**

Angefaltete Beeren sollten nicht in den Kochtopf. Denn eine solche Frucht kann den Geschmack der ganzen Marmelade verderben und sie so geradewegs in den Abfall befördern.



**[Honig – Heilkraft aus der Wabe](#)**

Schon Kleopatra soll ihr Gesicht mit Honig streichelzart gepflegt haben. Lesen Sie hier, warum uns Honig noch heute von innen und von außen mit allem versorgt, was uns fit und gesund hält.



**[Nachhaltig kochen – 5 Tipps für den Einstieg](#)**

Doch wie funktioniert nachhaltiges Kochen und was hat es mit Gemüseabfällen zu tun?



**[12 Wahrheiten über scheinbar gesunde Lebensmittel](#)**

Gesund oder doch ungesund? Nie zuvor in der Geschichte der Menschheit war das Angebot an Nahrungsmitteln so groß und so vielfältig wie heute. Dennoch wissen immer weniger Menschen eine Antwort auf die Frage: Wie ernähre ich mich gesund?



**[Mit diesem Trick bleibt Salat länger frisch](#)**

Salat verderbt schnell? Mit diesem Trick haben Sie länger etwas davon



**[Hähnchen grillen - so wird das Fleisch saftig](#)**

Hähnchen grillen ist gar nicht so einfach, wie es sich anhört! Wir erklären, was du beachten musst, damit Hähnchenbrust, Chicken Wings oder ein ganzes Huhn zart und saftig werden.