

ernährung heute 4_2013

Kulinarische Strömungen

im fokus

Nachhaltig ist das neue Bio

Autorin: Dr. Theres Rathmanner, Seite: 06-07

- AMA-Marketing. RollAMA-Bio-Daten. www.ama-marketing.at/home/groups/4/Charts_Bio.pdf
- Europäischer Rechnungshof. Prüfung des Kontrollsystems, das die Produktion, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von ökologischen/biologischen Erzeugnissen regelt. Sonderbericht 9/2012.
(Download: <http://eca.europa.eu/portal/pls/portal/docs/1/15230744.PDF>) S. 10
- GfK Consumer Panels und Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., BVE (Hrsg.): Consumers' Choice '13. Bewusster Genuss – Nachhaltige Gewinne für Ernährungsindustrie und Konsumenten (2013).
- Hayn D, Empacher C (Hrsg.): Ernährung anders gestalten. Leitbilder für eine Ernährungswende. oekom Verlag, München (2004).
- Innova Market Insights: Waste Reduction and Regaining Trust Top Food and Beverage Trends for 2014, Zugriff via www.prnewswire.com/news-releases/waste-reduction-and-regaining-trust-top-food-and-beverage-trends-for-2014-231542671.html
- Innova Market Insights: Top Trends for 2013 – Aware Shopper Forces Manufacturer Accountability, Zugriff via www.prnewswire.com/news-releases/top-trends-for-2013---aware-shopper-forces-manufacturer-accountability-176762321.html
- Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (Hrsg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Werkstattbericht Nr. 57. Berlin, 2003.
(Download: www.izt.de/fileadmin/downloads/pdf/IZT_WB57.pdf)
- Zukunftsinstitut GmbH (Hrsg.): Hanni Rützlers Foodreport 2014. Zukunftsinstitut GmbH, Frankfurt (2013).

diätetik

Neu entdecktes Weizenallergen

Autorin: Theresa Janson, BSc., Seite: 12

- Pahr S et al.: Tri a 37, a New Wheat Allergen for Diagnosis of Severe Wheat Food Allergy. *J Allergy Clin Immunol*, 132 (4): 1000–1002 (2013).
- Deutsche Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAKI), des Ärzteverbandes Deutscher Allergologen (ÄDA), der Gesellschaft für Pädiatrische Allergologie und Umweltmedizin (GPA), der Österreichischen Gesellschaft für Allergologie und Immunologie (ÖGAI) und der Schweizerischen Gesellschaft für Allergologie und Immunologie (SGAI): Leitlinie zur In-vitro-Diagnostik und molekulare Grundlagen von IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergien. *Allergo J* 18: 132–146 (2009).

warenkunde

Brot – Tradition, Trend, Trademark?

Autorin: Dr. Eva Derndorfer, Seite: 13-14

- Bobrow-Strain A: White Bread. A Social History of the Store-bought Loaf. Beacon Press 2012.
- forum. ernährung heute (Hrsg.): Smart Food Choice. Einkauf leicht gemacht. 2013.
- Galler W: Unser täglich Brot. Von Bäckern, Müllern und Bauern im Waldviertel. Edition Winkler Hermaden 2013.
- Kaindl H: Ausstellungskatalog. Achtung Brot. Alltag – Brauchtum – Glaube. Diözesanmuseum Graz 2013.
- Österreichisches Lebensmittelbuch. IV. Auflage. Codex Kapitel B18 Backerzeugnisse.
- Rützler H, Gatterer H: Trendstudie Brot. Zukunftschancen und Herausforderungen der Brotbranchen. Backaldrin (Hrsg.) 2012.
- <http://de.wikipedia.org/wiki/Martinstag> (Zugriff am 15.11.2013)
- <http://de.wikipedia.org/wiki/Weisat> (Zugriff am 15.11.2013)
- <http://de.wikipedia.org/wiki/Neujahrsgebäck> (Zugriff am 15.11.2013)
- <http://de.wikipedia.org/wiki/Allerheiligenstriezel> (Zugriff am 15.11.2013)
- http://en.wikipedia.org/wiki/Sliced_bread (Zugriff am 15.11.2013)
- www.bbc.co.uk/news/magazine-20527294 (Zugriff am 15.11.2013)
- www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/give-us-our-daily-artisan-bread-how-did-we-gain-a-passion-for-seeded-sourdoughs-and-handcrafted-ryes-8569192.html (Zugriff am 15.11.2013)