

ernährung heute 1_2024

Transforming Food Systems

fokus

System im Umbruch

Autorin: Christina Huemer, Seite: 4-5

- Food and Agriculture Organization: Sustainable Food Systems – Concept and Framework, (2018).
- Mitteilung der Kommission: „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem, KOM (2020) 381 final vom 20.5.2020, 5. https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0003.02/DOC_1&format=PDF (Zugriff: 10.04.2024).
- EU-Kommission: GAP-Strategiepläne. https://agriculture.ec.europa.eu/cap-my-country/cap-strategic-plans_en?prefLang=de (Zugriff: 10.04.2024).
- EU-Kommission: Micro-organisms used in plant protection products. https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/micro-organisms_en (Zugriff: 10.04.2024).
- EU-Kommission: Carbon farming and carbon storage in products. https://climate.ec.europa.eu/eu-action/sustainable-carbon-cycles/carbon-farming_de (Zugriff: 10.04.2024).
- EU-Kommission: EU Code of Conduct on Responsible Food Business and Marketing Practices. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy/sustainable-food-processing/code-conduct_en?prefLang=de (Zugriff: 10.04.2024).
- EU-Kommission: Food loss and waste prevention. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy/food-loss-and-waste-prevention_en?prefLang=de (Zugriff: 10.04.2024).

fokus

„Verpacken – aber wie?“

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 10-13

- Die Umweltberatung Wien: Ranking der Getränkeverpackungen. www.umweltberatung.at/download/?id=getrankeverpackung-1105-umweltberatung.pdf (Zugriff: 27.03.2024).
- Europäischer Rat, Rat der Europäischen Union: Verpackungen. www.consilium.europa.eu/de/policies/packaging/ (Zugriff: 27.03.2024).
- Krauter V, Gürlich U, Nieuwenhuizen V: Biokunststoffe in der Verpackung von Lebensmitteln. Nachrichten aus der Wissenschaft 3/2019. www.bdsi.de/fileadmin/redaktion/Nachrichten_aus_der_Wissenschaft/Nachrichten_aus_der_Wissenschaft_03_2019.pdf (Zugriff: 27.03.2024).
- N.N.: Hidden Champion unter den Verpackungsmaterialien. www.aluminium-exhibition.com/de-de/medien/News/Aluminium-in-Verpackungen.html (Zugriff: 27.03.2024).
- Pladerer C, Wiesinger E: Mehrweg für eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft. www.umweltzeichen.at/de/produkte/haushalt-reinigung/mehrweg (Zugriff: 27.03.2024).
- Rosenberger E: Mehrweg-Getränkeverpackungen: Rechtliche Vorgaben und Förderprogramme. Präsentation vom 28.09.2022.

www.umweltzeichen.at/site/assets/files/3910/rosenberger_rechliche_vorgaben_mw-getrankeverpackungen-bmk.pdf (Zugriff: 27.03.2024).

- Wiesemann E et al.: Verpackungen ökologisch optimieren – ein Leitfaden für Unternehmen.
www.ioew.de/fileadmin/user_upload/BILDER_und_Downloaddateien/Publikationen/2022/Verpackungen_oekologisch_optimieren_Ein_Leitfaden_fuer_Unternehmen_Innoredux_2022.pdf (Zugriff: 27.03.2024).

Ernährungsbildung

Neophobie in grün

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 14-16

- Abou-Dakn M et al.: Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter. Monatsschrift Kinderheilkunde, 171 (Suppl 1), 7–27 (2023).
- Alliot X, Chokupermal K, Urdaneta E: Involving Children in Cooking: Effects on Food Neophobia. *Appetite*, 100 (101), 217 (2016).
- Cashdan E: Adaptiveness of Food Learning and Food Aversions in Children. *Social Science Information*, 37(4), 613–632 (1998).
- Chow CY et al.: Food Texture Preferences in Early Childhood: Insights from 3–6 Years Old Children and Parents. *Food Quality and Preference*, 113, 105063 (2024).
- Cooke L, Carnell S, Wardle J: Food Neophobia and Mealtime Food Consumption in 4–5 Year Old Children. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 3 (1), 1–6 (2006).
- Derndorfer E: Lebensmittel-Neophobie. Zunehmend wichtiger Qualitätsparameter in der sensorischen Konsumentenforschung. *DLG Expertenwissen 1/2024* (2024).
- Hazley D et al.: Food Neophobia Across the Life Course: Pooling Data from Five National Cross-sectional Surveys in Ireland. *Appetite*, 171, 105941 (2022).
- Karaağaç Y, Bellikci-Koyu E: A Narrative Review on Food Neophobia throughout the Lifespan: Relationships with Dietary Behaviours and Interventions to Reduce it. *British Journal of Nutrition*, 130 (5), 793–826 (2023).
- Laureati M et al.: School Children Preferences for Fish Formulations: The Impact of Child and Parental Food Neophobia. *Journal of Sensory Studies*, 31 (5), 408–415 (2016).
- Maiz E et al.: Child Involvement in Choosing a Recipe, Purchasing Ingredients, and Cooking at School Increases Willingness to Try New Foods and Reduces Food Neophobia. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 53 (4), 279–289 (2021).
- Moding KJ et al.: A Longitudinal Examination of the Role of Sensory Exploratory Behaviors in Young Children's Acceptance of New Foods. *Physiology & Behavior*, 218, 112821 (2020).
- Nicklaus S: Eating and Drinking in Childhood. *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives*, 391–412 (2020).
- Pliner, P, Hobden K: Development of a Scale to Measure the Trait of Food Neophobia in Humans. *Appetite*, 19 (2), 105–120 (1992).
- Rabadán A, Bernabéu R: A Systematic Review of Studies Using the Food Neophobia Scale: Conclusions from Thirty Years of Studies. *Food Quality and Preference*, 93, 104241 (2021).
- Torres TDO, Gomes DR, Mattos MP: Factors Associated with Food Neophobia in Children: Systematic Review. *Revista Paulista de Pediatria*, 39 (2020).
- Wineberger F: Steigerung der Akzeptanz von Gemüse durch Lernmethoden mit wiederholter Exposition bei Kindern im Alter von 1 bis 6 Jahren. Bachelorarbeit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (2023).

Ernährungsbildung

kinder.kulinarik.weg.tirol

Autorinnen: Gabriele Bogner-Steiner, Verena Gritsch, Birgit Wild, Seite: 17-19

- Bogner-Steiner G: Gemeinsam Essen in Tirols Bildungseinrichtungen – quo vadis? Eine Analyse als Grundlage für einen Tiroler Leitfaden (2023).
- Bogner-Steiner G et al.: „kinder.kulinarik.weg.tirol“, Pädagogische Hochschule Tirol und Agrarmarketing Tirol (Hrsg.) (2022).
- Bundesministerium für Finanzen/RIS: Kinderbildungs- und Kinderbetreuungsgesetz (2024). www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung/LrT/20000439/Kinderbildungs-%20und%20Kinderbetreuungsgesetz%2c%20Tiroler%2c%20Fassung%20vom%2019.1.2022.pdf (Zugriff: 04.03.2024).
- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. NEK – Nationale Ernährungskommission (2022). www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/NEK.html (Zugriff: 04.03.2024).
- Heindl I: Ernährungsethik, Essen und Kommunikation (o.J.). www.praefaktisch.de/ethik-der-ernaehrung/ernaehrungsethik-essen-und-kommunikation/#:~:text=Begriffsklärung%20%7C%20Ernährung%20vs%20Essen.mit%20emotionalen%20Prozessen%20und%20Genuss. (Zugriff: 19.01.2024).
- Kashiwagi-Wetzel K, Meyer AR (Hrsg.): Theorien des Essens (2. Auflage). Suhrkamp Verlag (2020).
- Land Tirol: Tiroler Maßnahmenprogramm zur Nachhaltigkeits- und Klimastrategie (2022). www.tirol.gv.at/fileadmin/presse/Tiroler_Manahmenprogramm_zur_Nachhaltigkeits_und_Klimastrategie.pdf (Zugriff: 04.03.2024).
- naBe: Aktionsplan und Kriterienkatalog (2021). www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2021/06/naBe-Aktionsplan_barrierefrei.pdf (Zugriff: 04.03.2024).
- REVAN: Newsletter 01/2022 von AGES GmbH (2022). www.richtigessenvonanfangen.at/index.php?id=2020 (Zugriff am 04.03.2024).

Kurzmeldungen

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 20-21

Neue Ernährungsempfehlungen in Deutschland und Österreich

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Gut essen und trinken – DGE stellt neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für Deutschland vor. Presseinformation vom 05.03.2024. www.dge.de/presse/meldungen/2024/gut-essen-und-trinken-dge-stellt-neue-lebensmittelbezogene-ernaehrungsempfehlungen-fuer-deutschland-vor/ (Zugriff: 26.03.2024).
- Deutsche Akademie für Präventivmedizin (DAPM): Neue Ernährungsempfehlungen der DGE sind für große Teile der Bevölkerung problematisch. Presseinformation vom 08.03.2024. <https://akaprev.de/wp-content/uploads/2024/03/PRESSEINFORMATION-DAPM-zu-DGE-2024.pdf> (Zugriff: 26.03.2024).

Überraschend: Milchkonsum, Laktoseintoleranz und Diabetesrisiko

- Luo K et al.: Variant of the lactase LCT gene explains association between milk intake and incident type 2 diabetes. Nat Metab 6, 169–186 (2024).

Urban-Agriculture im Nachhaltigkeits-Check

- Hawes JK et al.: Comparing the carbon footprints of urban and conventional agriculture. *Nat Cities* 1, 164–173 (2024).

Serie: Samen – Teil 1

Leinsamen

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 22-23

- Brühl L et al.: Bitter Off-taste in Stored Cold-pressed Linseed Oil Obtained from Different Varieties. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110 (7), 625–631. (2008).
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Neue Daten aus BfR-Humanstudie: Kein Cyanid-Risiko bei Verzehr von Marzipan und Persipan. <https://mobil.bfr.bund.de/cm/343/neue-daten-aus-bfr-humanstudie-kein-cyanid-risiko-bei-verzehr-von-marzipan-und-persipan.pdf> (Zugriff: 19.02.2024).
- Europäische Kommission: Verordnung (EU) Nr. 432/2012 der Kommission zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:de:PDF> (Zugriff: 12.02.2024).
- Fischer E: Heilsames Basenfasten. Die Bibel. Kneipp Verlag, Bad Wörishofen (2021).
- Haselmayr A, Rosenberger D, Haselmayr V: Eat like a Woman. Brandstätter Verlag, Wien (2018).
- N.N.: Gemeiner Lein. https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Lein (Zugriff: 19.02.2024).
- N.N.: Leinblüte im Mühlviertel. www.schmecks-ooe.at/thema/produzenten/leinbluete-im-muehlviertel (Zugriff: 12.02.2024).
- N.N.: Leinöl. <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/oel/leinoel.html> (Zugriff: 12.02.2024).
- N.N.: Leinsamen. <https://de.wikipedia.org/wiki/Leinsamen> (Zugriff: 12.02.2024).
- N.N.: Mühlviertler Leinölerdäpfel. www.servus.com/r/muehlviertler-leinoelderdaepfel (Zugriff: 12.02.2024).
- Odeh D et al.: Oxidative Stability, Microbial Safety, and Sensory Properties of Flaxseed (*Linum usitatissimum* L.) Oil Infused with Spices and Herbs. *Antioxidants*, 10 (5), 785 (2021).
- Rahangdale HK et al.: Assessment of Nutritional and Sensory Properties of Biscuits Prepared from Wheat and Linseed Flour. *The Pharma Innovation Journal* 10 (11), 170–173 (2021).
- Schweizer E, Heinze W. *Das Nuss-Kochbuch*. Prestel Verlag, München (2022).
-