

## ernährung heute 1\_2020

### Mind the Gap

#### fokus

##### Kann Pflanze auch Fleisch?

Autorin: Carina Kern, Seite: 9-12

- Baumgartner A: Das Fleisch der Armen. Tabula 3: 16–19 (1998).
- Fischer E: Die besten Eiweiß-Alternativen. Lebensart 4, 36–39 (2019).
- Vegane Gesellschaft Österreich: Das Qualitätssiegel für vegane und vegetarische Produkte. [www.v-label.eu](http://www.v-label.eu) (Zugriff: 20.2.2020)
- Verein „Soja aus Österreich“: Erstmals über 200 000 t Soja in Österreich geerntet. Presseaussendung (10.10.2020)
- Binder A: Ersetzt Hafer Fleisch? (2019) [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at) (Zugriff: 20.2.2020)
- Food and Drug Administration (FDA): USDA and FDA Announce a Formal Agreement to Regulate Cell-Cultured Food Products from Cell Lines of Livestock and Poultry. [www.fda.gov](http://www.fda.gov) (Zugriff: 20.2.2020)
- Fresán U: Meat Analogs from Different Protein Sources: A Comparison of Their Sustainability and Nutritional Content. Sustainability 11 (12): 1–10 (2019).
- Heller MC, Keoleian GA: Beyond Meat's Beyond Burger Life Cycle Assessment: A Detailed Comparison between a Plant-based and an Animal-based Protein Source. CSS Report, University of Michigan. Ann Arbor: 1–38 (2018).
- Huber J, Keller M: Ernährungsphysiologische Bewertung von konventionell und ökologisch erzeugten vegetarischen und veganen Fleisch- und Wurсталternativen. Studie im Auftrag der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, Berlin (2017).
- Seehafer A, Bartels M: Fleisch 2.0 – Das regulatorische Umfeld von pflanzenbasiertem und kultiviertem Fleisch. Die Ernährung 43: 78–84 (2019).
- Forum Bio- und Gentechnologie e. V.: Fleischimitate aus Pflanzen – ohne Tiere, aber mit moderner Biotechnologie und Gentechnik-Soja. [www.transgen.de](http://www.transgen.de) (Zugriff: 3.2.2020)
- N. N.: Moderner Fleischersatz fördert Fleischverzicht. Ernährungsumschau 9, M512 (2019).
- N. N.: Beyond Meat und Impossible Foods: Biotechnologie und Gentechnik. Ernährungs Umschau 9: M512 (2019).

#### fokus

##### Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck unserer Lebensmittel

Autorin: Malte Rubach, Seite: 13-17

- Rahmstorf S, Schellnhuber HJ: Der Klimawandel: Diagnose, Prognose, Therapie. C.H.BeckVerlag, München (2019).
- IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories, Volume 4, Agriculture, Forestry and Other Land Use (2006) and 2019 Refinement to the 2006 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories.
- Wissenschaftlicher Beirat Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlicher Verbraucherschutz und Wissenschaftlicher Beirat Waldpolitik beim BMEL: Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten. Berlin (2016).

- Bode S: Bilanzierung von Treibhausgasemissionen – Vorschläge für das Bundesumweltministerium vor dem Hintergrund der Klimaschutzziele der Bundesrepublik Deutschland. Arrhenius Institut für Energie- und Klimapolitik, Hamburg (2011).
- [www.fao.org/faostat/en/#data](http://www.fao.org/faostat/en/#data) (Zugriff: 25.2.2020)
- Poore J, Nemecek T: Reducing Food's Environmental Impacts through Producers and Consumers. Science 01: 987–992 (2018) and Supplement: [www.sciencemag.org/content/360/6392/987/suppl/DC1?\\_ga=2.25074687.435284809.1582202478-1884774878.1551975343](http://www.sciencemag.org/content/360/6392/987/suppl/DC1?_ga=2.25074687.435284809.1582202478-1884774878.1551975343) (Zugriff: 25.2.2020)
- [www.umweltbundesamt.de/daten/klima/treibhausgas-emissionen-in-deutschland#treibhausgas-emissionen-nach-kategorien](http://www.umweltbundesamt.de/daten/klima/treibhausgas-emissionen-in-deutschland#treibhausgas-emissionen-nach-kategorien)(Zugriff: 25.2.2020)
- [www.theshiftproject.org/en/home/](http://www.theshiftproject.org/en/home/)(Zugriff: 25.2.2020)
- [www.umweltbundesamt.de/galerie/grafiken-tabellen-zur-klimabilanz-2018](http://www.umweltbundesamt.de/galerie/grafiken-tabellen-zur-klimabilanz-2018)(Zugriff: 25.2.2020)
- [www.umweltbundesamt.at/umweltsituation/luft/treibhausgase/](http://www.umweltbundesamt.at/umweltsituation/luft/treibhausgase/)(Zugriff: 25.2.2020)
- Schmidt TG et al.: Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – PathwaystoReduce Food Waste (REFOWAS): Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln unter Einbindung sozio-ökologischer Innovationen. Thünen Rep 73 (2019).
- Souci SW, Fachmann W, Kraut H: Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart (WVG), Stuttgart (2016).
- Nilsson K et al.: Comparative Life Cycle Assessment of Margarine and Butter Consumed in the UK, Germany and France. Int J Life Cycle Assess 15: 916–926 (2010).

## fokus

### Regionalität in aller Munde

Autorin: Angela Mörixbauer, Seite: 18-21

- Agrarmarkt Austria Marketing, GfK, KeyQUEST: Marktentwicklung RollAMA Bioprodukte. <https://retailreport.at/sites/default/files/2019-02/Charts%20Biofach%202019.pdf> (Zugriff: 27.2.2020)
- Agrarmarkt Austria Marketing, GfK: Herkunft, Qualität und Regionalität sind beim Lebensmitteleinkauf relevant. RollAMA Motivanalyse August 2019. [https://b2b.amainfo.at/fileadmin/user\\_upload/Dokumente/Alle\\_Dokumente/Marktinformationen/Konsumverhalten\\_Allgemein.pdf](https://b2b.amainfo.at/fileadmin/user_upload/Dokumente/Alle_Dokumente/Marktinformationen/Konsumverhalten_Allgemein.pdf) (Zugriff: 27.2.2020)
- Charbonnier L: Konsumbarometer 2019 Europa. Consors Finanz, PNB Paribas, 2019. [www.consorsfinanz.de/unternehmen/studien/Konsumbarometer/](http://www.consorsfinanz.de/unternehmen/studien/Konsumbarometer/) (Zugriff: 27.2.2020)
- Global 2000: Regional einkaufen: Was bedeutet regional? [www.global2000.at/regional-einkaufen](http://www.global2000.at/regional-einkaufen) (Zugriff: 27.2.2020)
- Handelsverband Österreich: Dialogplattform „LEBENSMITTEL.WERTSCHÄTZEN.“ [www.handelsverband.at/verband/lebensmittel-wertschaetzen/](http://www.handelsverband.at/verband/lebensmittel-wertschaetzen/) (Zugriff: 27.2.2020)
- Initiative „iss-dahoam.jetzt“. [www.iss-dahoam.jetzt](http://www.iss-dahoam.jetzt) (Zugriff: 27.2.2020)
- Innerhofer JE: Essen für die Heimat. Zeit-Online am 18.6.2019. [www.zeit.de/2019/26/regionale-produkte-lebensmittel-konsumverhalten-sebastian-kurz/komplettansicht?print](http://www.zeit.de/2019/26/regionale-produkte-lebensmittel-konsumverhalten-sebastian-kurz/komplettansicht?print) (Zugriff: 27.2.2020)
- Integral Marktforschung, T-Factory Trendagentur: Mythos „Regionalität“ – Eine Grundlagenstudie von INTEGRAL und T-FACTORY, April 2019. [www.tfactory.com/media/orig/Mythos\\_Regionalität\\_Studieninfo.pdf](http://www.tfactory.com/media/orig/Mythos_Regionalität_Studieninfo.pdf) (Zugriff: 27.2.2020)
- Kainrath V: Der Preis der Regionalität bei Lebensmitteln. [www.derstandard.at](http://www.derstandard.at) am 11.9.2018. [www.derstandard.at/story/2000087078589/der-preis-der-regionalitaet-bei-lebensmitteln](http://www.derstandard.at/story/2000087078589/der-preis-der-regionalitaet-bei-lebensmitteln) (Zugriff: 27.2.2020)

- Land Kärnten „1. Kärntner Regionalitäts-Charta“. Online am 21.10.2019. [www.ktn.gv.at/Service/News?nid=30474](http://www.ktn.gv.at/Service/News?nid=30474) (Zugriff: 27.2.2020)
- Land Steiermark: Paukenschlag – Regionalität. Online am 15.11.2019. [www.kommunikation.steiermark.at/cms/beitrag/12758394/29767960/](http://www.kommunikation.steiermark.at/cms/beitrag/12758394/29767960/) (Zugriff: 27.2.2020)
- N.N.: Lebensmittel: Für ÖsterreicherInnen sind regionale Produkte wichtiger als das Bio-Label. <https://k.at/background/lebensmittel-fuer-oesterreicherinnen-sind-regionale-produkte-wichtiger-als-das-bio-label/400448818> (Zugriff: 27.2.2020)
- Rührer E: Nachhaltiges Einkaufen – Wunschvorstellung oder Realität? Präsentation im Rahmen des AMA-Forums 2019 in Saalfelden. <https://b2b.amainfo.at/ueber-uns/events/> (Zugriff: 27.2.2020)
- Wirtschaftskammer Tirol: Regionale Lebensmittel haben großes Potenzial. Gepostet am 29.8.2019. [www.wirtschaft.tirol/2019/08/29/regionale-lebensmittel-haben-grosses-potenzial/](http://www.wirtschaft.tirol/2019/08/29/regionale-lebensmittel-haben-grosses-potenzial/) (Zugriff: 27.2.2020)

### **Serie: Obst & Gemüse in Saison – Teil 1**

#### **Wurzel der Barbaren - Rhabarber**

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 22-23

- Derndorfer E, Elmadfa I: Influence of Oxalic Acid on Sensory Attributes of Rhubarb. Ernährung/Nutrition, 24 (2): 61–64 (2000).
- Fischer M: Rhabarber. Mandelbaums kleine Gourmandisen Nr. 23 (2019).
- Pranschke R: Rhabarber. Edition Fackelträger (2016).
- Prus A: Rhabarber. Frühlingsrezepte für Dich. Hölker Verlag (2017).
- Weiß C: Oxalsäure. Ernährungs Umschau 11: 636–639 (2009). [www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd\\_2009/11\\_09/EU11\\_636\\_639.qxd.pdf](http://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd_2009/11_09/EU11_636_639.qxd.pdf)
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Rhubarb\\_Triangle](https://en.wikipedia.org/wiki/Rhubarb_Triangle) (Zugriff: 13.2.2020)
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner\\_Rhabarber](https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Rhabarber) (Zugriff: 13.2.2020)