

ernährung heute 2_2015

Ethik und Moral

fokus

Wie es ist und wie es sein soll

Autorin: Marlies Gruber, Seite: 03-04

- Coudenhove B: Unternehmensethik. Was bringt das? Businessart 4: 6-8 (2014).
- Lunks F: Unbequeme Wahrheiten. Businessart 4: 34 (2014).
- Sauer U: Jetzt oder nie. Süddeutsche.de. (24.4.2015).
- NN: CSR ist Teil des Differenzierungspotenzials. Interview mit Frank Hensel. Handelszeitung 12: 10 (2015).
- Food Ethics Council: Beyond Business as Usual (2013). www.foodethicscouncil.org
- Food Ethics Council: Food: All Things Considered (2015). www.foodethicscouncil.org
- Oehmichen F et al.: Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM): Ethische und rechtliche Gesichtspunkte der Künstlichen Ernährung. Aktuelle Ernährungsmed 38: 112-117 (2013).
- Mohrs T: Essen – Identität – Verantwortung. Konsumentenethische Reflexionen. Journal für Gastrosophie 01: 1-10 (2011).
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Moral>
- www.3sat.de/page/?source=/nano/glossar/hunger_verborgen.html

fokus

Essen wir unseren Planeten leer? Autorin: Angela Mörxsbauer, Seite: 05-08

Die Ressourcen werden knapp Autorin: Angela Mörxsbauer, Seite: 09-10

- Hirschfelder G, Ploeger A, Rückert-John J, Schönberger G (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer Fachmedien, Wiesbaden (2015).
- Tetra Pak Magazine: Thema Wasser. Nummer 103 (2014).
- WWF Deutschland: Das große Fressen. Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden. (2015). www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Fressen_Zusammenfassung.pdf

fokus

Waste2Value

Autorin: Marie- Therese Wagner, Seite: 11-13

- Europäische Kommission: Preparatory Study on Food Waste Across EU 27 (2010). http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf
- Europäisches Parlament: Entschließung des Europäischen Parlaments vom 19. Januar 2012 über das Thema „Schluss mit der Verschwendung von Nahrungsmitteln: Strategien für eine effizientere Nahrungsmittelversorgungskette in der EU“. Straßburg (2012). www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2012-0014&language=DE&ring=A7-2011-0430

- WRAP: WRAP Reports Significant Progress on Waste Reduction (2011).
www.wrap.org.uk/content/wrap-reports-significant-progress-waste-reduction
- http://ec.europa.eu/resource-efficient-europe/pdf/resource_efficient_europe_de.pdf
- Vaqué LG: Food Loss and Waste in the European Union: A new Challenge for the Food Law? *EFFL*: 1/15 (2015).
- Lebersorger S, Schneider F: Food Loss Rates at the Food Retail, Influencing Factors and Reasons as a Basis for Waste Prevention Measures. *Waste Management* 34: 1911–1919 (2014).
- www.bmlfuw.gv.at/land/Nahrungsmittel/kostbare_Nahrungsmittel/initiative/die-initiative.html
- FAO, IFAD, WFP: The State of Food Insecurity in the World. Strengthening the enabling environment for food security and nutrition. Rome, FAO (2014).
- www.kosum-welt.de
- Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Hrsg.): Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse des Weltagrarberichts und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen. Berlin (2010).
- FAO: Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resources. Summary Report (2013).

Lebensmittel

Chia – Superfrucht oder Supermarketing?

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 14-16

- Bechthold A: Chiasamen. *Ernährungs-Umschau, Beilage Ernährungslehre & Praxis, Heft 3*: 9–12 (2015).
- Borneo R, Aguirre A, León AE: Chia (*Salvia hispanica* L) Gel Can Be Used as Egg or Oil Replacer in Cake Formulations *J Am Diet Assoc* 110: 946–949 (2010).
- Coorey R, Novinda A, Williams H, Jayasena V: Omega-3 fatty acid profile of eggs from laying hens fed diets supplemented with chia, fish oil, and flaxseed. *J Food Sci* 80: 180–187 (2015).
- Felisberto MHF, Wahanik AL, Gomes-Ruffi CR, Clerici MTPS, Chang YK, Steel CJ: Use of Chia (*Salvia hispanica* L.) Mucilage Gel to Reduce Fat in Pound Cakes. *LWT – Food Sci Technol*: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.03.114> (2015).
- Garcia Jiménez S et al.: Allergen Characterization of Chia Seeds (*Salvia hispanica*), a New Allergenic Food. *J Investig Allergol Clin Immunol* 25: 55–82 (2015).
- Porras-Loaiza P, Jiménez-Munguía MT, Sosa-Morales ME, Palou E, López-Malo A: Physical Properties, Chemical Characterization and Fatty Acid Composition of Mexican Chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds. *Int J Food Sci Technol* 49: 571–577 (2014).
- Steffolani E, de la Hera E, Pérez G, Gómez M: Effect of Chia (*Salvia hispanica* L) Addition on the Quality of Gluten-free Bread. *J Food Quality* 37: 309–317 (2014).
- Steffolani E, Martinez MM, León AE, Gómez M: Effect of Pre-hydration of Chia (*Salvia hispanica* L.), Seeds and Flour on the Quality of Wheat Flour Breads. *LWT Food Sci Technol* 61: 401–406 (2015).
- Till S: Chia (*Salvia hispanica* L.) – ein vielversprechendes Novel Food? *Ernährung aktuell* 4: 6–11 (2013).
- http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/index_en.htm

serie urban gardening

Rund um den Globus: Gemeinsamkeiten und Unterschiede urbaner Gärten in Großstädten

Autorin: Barbara Stadlmayr, Seite: 17-19

- Cockrall-King J: Food and the City – Urban Agriculture and the New Food Revolution. Prometheus Books, New York (2012).
- FAO: Growing Greener Cities in Africa. First Status Report on Urban and Peri-urban Horticulture in Africa. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome (2012).
- Hannover J: Das Ökoparadies im Hinterhof. Zeit Online:34/2006: 1–4 (2006).
- Leitgeb F, Funes-Monzote FR, Kummer S, Vogl CR: Contribution of Farmers' Experiments and Innovations to Cuba's Agricultural Innovation System. Renew Agr Food Syst: 26: 354–367 (2011).
- Müller C: Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt. Oekom Verlag, München (2011).
- Reinhardt J: Urbane Landwirtschaft in New York. Ackern auf hohem Niveau. Bauernblatt: 49–50 (2013).
- www.sweechioh.com
- www.skygreens.com
- <http://brooklyngrangefarm.com>
- <http://foodtank.com>
- www.fao.org/urban-agriculture/en/
- <http://prinzessinnengarten.net>

Prävention

Ernährungsmuster zur Prävention chronischer Erkrankungen

Autoren: Lukas Schwingshackl, Benjamin Missbach, Seite: 20-21

- Schwingshackl L, Hoffmann G: Diet Quality as Assessed by the Healthy Eating Index, the Alternate Healthy Eating Index, the Dietary Approaches to Stop Hypertension Score, and Health Outcomes: A Systematic Review and Meta-Analysis of Cohort Studies. J Acad Nutr Diet (2015).
- Estruch R, Ros E, Salas-Salvado J et al.: Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet. New Engl J Med 368: 1279–1290 (2013).
- Hu FB: Dietary Pattern Analysis: A New Direction in Nutritional Epidemiology. Current Opinion in Lipidology 13, 3–9 (2002).
- Ford ES, Bergmann MM, Kroger J et al.: Healthy Living is the Best Revenge: Findings from the European Prospective Investigation Into Cancer and Nutrition-Potsdam Study. Arch Intern Med 169: 1355–1362 (2009).
- Lim SS, Vos T, Flaxman AD et al.: A Comparative Risk Assessment of Burden of Disease and Injury Attributable to 67 Risk Factors and Risk Factor Clusters in 21 Regions, 1990–2010: A Systematic Analysis for the Global Burden of Disease Study 2010. Lancet 380: 2224–2260 (2012).
- InterAct C, Romaguera D, Guevara M et al.: Mediterranean Diet and Type 2 Diabetes Risk in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study: The InterAct Project. Diabetes Care 34: 1913-1918 (2011).
- Imamura F, Micha R, Khatibzadeh S et al.: Dietary Quality Among Men and Women in 187 Countries in 1990 and 2010: A Systematic Assessment. The Lancet Global Health 3: 132–142 (2015).