

ernährung heute 3_2021

Vom Tier zum Fleisch

fokus

Tierwohl oder die Erfindung der Tierliebe

Autorin: Theres Rathmanner, Seite: 4–8

- Bauer T: Die Vereindeutigung der Welt. Über den Verlust an Mehrdeutigkeit und Vielfalt. Reclam. 10. Auflage, Reclam Verlag, Ditzingen (2018).
- Gottwald FT: Tiergerecht und fair? – Tierethik und Tierschutzpolitik heute. In: Hirschfelder G, Ploeger A, Rückert-John J, Schönberger G (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden: 129–143 (2015).
- Grimm H: Die Beziehung zwischen Mensch und Tier. Gespräch im Podcast tellerrand.io, www.tellerrand.io (Zugriff: 07.09.2021).
- Holinger M: Vom aufwändigen Unterfangen das Wohlergehen von Nutztieren zu beurteilen. FiBL-Fachtagung Tierethik, 18.06.2021, Basel (2021).
- Kathan B: Die Geflügelschlachtschere oder die Erfindung der Tierliebe. Österreichischer StudienVerlag, Innsbruck (1993).
- Kern C, Sperr E: Konsumenten fehlt bei Tierwohl das Big Picture. Nachlese des f.eh-Mediendialogs. ernährung heute 1/2020 (2020).
- Langthaler E: Fleisch im Anthropozän. Online-Vortrag in Rahmen von Lectures 4 Future OÖ der Johannes-Kepler-Universität Linz, 12.04.2021 (2021).
- Lemke H: Darf es Fleisch sein? In: Hirschfelder G, Ploeger A, Rückert-John J, Schönberger G (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden: 49–61 (2015).
- Macho T: Warum wir Tiere essen. Interview von Eva Konzett im Falter 30/2021 (2021).
- Methfessel B: Welche Moral hätten Sie denn gerne? – Essen im Konflikt zwischen unterschiedlichen Anforderungen an die Lebensführung. In: Hirschfelder G, Ploeger A, Rückert-John J, Schönberger G (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden: 83–100 (2015).
- Rose L: Warum Kinder keine Tierschlachtungen sehen dürfen – Kindheits- und zivilisationstheoretische Anmerkungen. In: Hirschfelder G, Ploeger A, Rückert-John J, Schönberger G (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden: 231–246 (2015).

fokus

Fleisch: Daten und Fakten

Autorin: Carina Kern, Katharina Steingassner und Elisabeth Sperr, Seite: 9

- Albert Schweitzer Stiftung: Das steckt hinter einem Kilogramm Rindfleisch. www.albert-schweitzer-stiftung.at (Zugriff: 30.08.2021).
- AMA Marketing: AMA-Haushaltspanel – 33 Euro mehr pro Haushalt für Bio-Lebensmittel. Pressemeldung vom 18.02.2021.
- Forstner M et al.: Nachhaltige Jagd – Prinzipien, Kriterien und Indikatoren. avBUCH im Österreichischen Agrarverlag, Wien (2006).
- Heinrich-Böll-Stiftung: Fleischatlas 2021. www.boell.de/fleischatlas (Zugriff: 30.08.2021).

- Koch F et al.: Meat Consumers and Non-meat Consumers in Germany: A Characterisation Based on Results of the German National Nutrition Survey II. *J Nutr Sci* 8: E21 (2019).
- Österreich isst informiert: Agrarrohstoffe: Vieles muss importiert werden. www.oesterreich-isst-informiert.at (Zugriff: 30.08.2021).
- Rust P et al.: Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Wien, Universität Wien und Bundesministerium für Frauen und Gesundheit (2017).
- Statista GmbH: Konsum von Fleisch in Österreich. www.statista.com (Zugriff: 30.08.2021).
- Statistik Austria: Versorgungsbilanz für Fleisch nach Arten 2019. www.statistik.at (Zugriff: 30.08.2021).
- Stoll-Kleemann S et al.: Ökologische und soziale Probleme des überhöhten Fleischkonsums: Überblick und Ansätze für Wege aus der Krise. *TIERethik* 16: 27–49 (2018).
- Witte B et al.: Food for Thought – The Protein Transformation. Boston Consulting Group und Blue Horizon Corporation (2021).
- WWF Österreich: Fleischkonsum – unser großer Hunger, Herausforderung 2: Ökologische Auswirkungen des Fleischkonsums. www.wwf.at (Zugriff: 30.08.2021).

fokus

Wie gesund ist Fleisch?

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 12–13

- Aé J: Die Currywurst steht für den alten weißen Mann. Interview mit Christoph Klotter. www.welt.de (Zugriff: 19.08.2021).
- Aign W et al.: Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle 2018/19, 1. Auflage, Gräfe und Unzer Verlag, München (2017).
- Barth A: Fleisch – Wie viel ist gesund? *UGB-Forum* 4: 162–165 (2009).
- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Bedeutung und Gefährlichkeit von Nitrosaminen. www.lgl.bayerd.de (Zugriff: 19.08.2021).
- Bergeron N et al.: Effects of Red Meat, White meat, and Nonmeat Protein Sources on Atherogenic Lipoprotein Measures in the Context of Low Compared with High Saturated Fat Intake: A Randomized Controlled Trial. *Am J Clin Nutr* 110: 24–33 (2019).
- Biesalski HK, Grimm P, Nowitzki-Grimm S: Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart, 8. Auflage (2020).
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV): Schweizer Nährwertdatenbank; Fettsäuren, gesättigt. www.naehrwertdaten.ch (Zugriff: 03.09.2021).
- Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Salzen und Pökeln – Lange Haltbarkeit für Fleisch. www.bzfe.de (Zugriff: 19.08.2021).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): 10 Regeln der DGE. www.dge.de (Zugriff: 19.08.2021).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Kommentar – Die Aussagen der NutriRECS Experten zum Verzehr von rotem und verarbeitetem Fleisch – Implikationen für die Evidenzfindung im Ernährungsbereich? www.dge.de (Zugriff: 19.08.2021).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE): D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Auflage, DGE, Bonn (2015).
- Elmadfa I et al.: Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle 2018/19. Gräfe und Unzer Verlag, München (2017).
- European Food Information Council (EUFIC): Absolute vs. Relative Risk. www.eufic.org (Zugriff: 30.08.2021).

- International Agency for Research on Cancer (IARC): Red Meat and Processed Meat. IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans – Volume 114. International Agency for Research on Cancer, Lyon (2018).
- Johnston BC et al.: Unprocessed Red Meat and Processed Meat Consumption Dietary Guideline Recommendations from the Nutritional Recommendations (NutriRECS) Consortium. *Ann Intern Med* 171 (10): 756–764 (2019).
- Österreichisches Lebensmittelbuch: 3.4 Pökeln. www.lebensmittelbuch.at (Zugriff: 19.08.2021).
- Papadimitriou N et al.: An Umbrella Review of the Evidence Associating Diet and Cancer Risk at 11 Anatomical Sites. *Nat Commun* 12: 4579 (2021).
- Rohrman S, Cabaset S, Linseisen J: Fleischkonsum und Krebsrisiko – darf man noch Fleisch essen? *Praxis*, 106 (16): 871–876 (2017).
- Rust P et al.: Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Wien, Universität Wien und Bundesministerium für Frauen und Gesundheit (2017).
- Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen. 8. Aufl., MedPharm Scientific Publishers, Stuttgart (2016).
- Statista GmbH: Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in Österreich nach Art im Jahr 2019 (in kg). www.statista.com (Zugriff: 19.08.2021).
- World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research: Continuous Update Project Expert Report 2018. Meat, Fish and Dairy Products and the Risk of Cancer. www.dietandcancerreport.org (Zugriff: 19.08.2021).

Diätetik

Game-Changer personalisierte Ernährung

Autorin: Carina Kern, Seite: 16–19

- Bouteldja N, Timson DJ: The Biochemical Basis of Hereditary Fructose Intolerance. *Journal of Inherited Metabolic Disease* 33: 105–112 (2010).
- Chen X et al.: Plasma Metabolomics Reveals Biomarkers of the Atherosclerosis. *Journal of Separation Science* 33: 2776–2783 (2010).
- Cornelis MC, El-Sohemy A, Kabagambe EK, Campos H: Coffee, CYP1A2 Genotype, and Risk of Myocardial Infarction. *Jama* 295: 1135–1141 (2006).
- Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG): My Food – Personalisierung und Ernährung. www.dlg.org (Zugriff: 28.07.2021).
- Drabsch T et al.: Associations Between Single Nucleotide Polymorphisms and Total Energy, Carbohydrate, and Fat Intakes: A Systematic Review. *Advances in Nutrition* 9 (4): 425–453 (2018).
- Europäische Kommission: Final Report Summary – FOOD4ME (Personalised Nutrition: An Integrated Analysis of Opportunities and Challenges). www.cordis.europa.eu (Zugriff: 27.07.2021).
- Food4Me Project. www.food4me.org (Zugriff: 27.07.2021).
- Gille D, Vergères G: Nutri-Epigenetik: Der Zusammenhang zwischen Ernährung und Genetik. *Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin* 5 (2016).
- Gille D et al.: Caloric-dose Responsive Genes in Blood Cells Differentiate Themetabolic Status of Obese Men. *Journal of Nutritional Biochemistry* 43: 156–165. (2017).
- International Human Genome Sequencing Consortium: Initial Sequencing and Analysis of the Human Genome. *Nature* 409: 860–921 (2001).
- Kwak SH, Park KS: Recent Progress in Genetic and Epigenetic Research on Type 2 Diabetes. *Experimental & Molecular Medicine* 48: e220 (2016).
- Locke AE et al.: Genetic Studies of Body Mass Index Yield New Insights for Obesity Biology. *Nature* 518 (7538): 197–206 (2015).

- National Human Genome Research Institute: Genetics vs. Genomics Fact Sheet. www.genome.gov (Zugriff: 03.09.2021).
- Pembrey ME et al.: Sex-specific, Male-line Transgenerational Responses in Humans. *European Journal of Human Genetics* 14: 159–166 (2006).
- Schwander F et al.: A Dose-response Strategy Reveals Differences Between Normal-weight and Obese Men in Their Metabolic and Inflammatory Responses To a High-fat Meal. *The Journal of Nutrition* 144: 1517–1523 (2014).
- Silva S et al.: Impact of a 6-wk Olive Oil Supplementation in Healthy Adults on Urinary Proteomic Biomarkers of Coronary Artery Disease, Chronic Kidney Disease, and Diabetes (Types 1 and 2): A Randomized, Parallel, Controlled, Doubleblind Study. *The American Journal of Clinical Nutrition* 101: 44–54 (2015).
- Snell-Bergeon JK et al.: Evaluation of Urinary Biomarkers for Coronary Artery Disease, Diabetes, and Diabetic Kidney Disease. *Diabetes Technology & Therapeutics* 11: 1–9 (2011).
- Vergères G, Gille D: Teil 1: Personalisierte Ernährung: Wissenschaftliche Erkenntnisse und ethische Grundsätze. *Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin* 2: 29–31 (2017).
- Zeevi D et al.: Personalized Nutrition by Prediction of Glycemic Responses. *Cell* 163: 1079–1094 (2015).

Lebensmittel

Chinin – bitterer Genuss

Autorin: Elisabeth Sperr und Sarah Todt, Seite: 20–21

- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Chinin in Getränken. www.lgl.bayern.de (Zugriff: 03.08.2021).
- Breitmaier E: Alkaloide – Betäubungsmittel, Halluzinogene und andere Wirkstoffe, Leitstrukturen aus der Natur. 2. Auflage, B.G. Teubner Verlag (2002).
- Bundesministerium für Risikobewertung (BfR): Chininhaltige Getränke können gesundheitlich problematisch sein. Aktualisierte Gesundheitliche Bewertung Nr. 020 vom 9. Mai 2008. www.bfr.de (Zugriff: 03.08.2021).
- Große M et al.: Quinine Inhibits Infection of Human Cell Lines with SARS-CoV-2. *Viruses* 13: 1–17 (2021).
- Österreichisches Lebensmittelbuch: 1.2.2.3 Bitterlimonade. www.lebensmittelbuch.at (Zugriff: 03.08.2021).
- Rudo A et al.: Chinin – ein legendäres Alkaloid. *Chemie in unserer Zeit* 52 (4): 238–248 (2018).
- Streller S, Roth K: Eine Rinde erobert die Welt. *Chemie in unserer Zeit* 46 (4): 228–247 (2012).

Serie: Gewürze – Teil 3

Wacholder

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 22-23

- Aggarwal BB: Heilende Gewürze. Narayana Verlag, Kandern (2014).
- Melzer M: Heilpflanzenlexikon: Wacholder. www.apotheken-umschau.de (Zugriff: 02.08.2021).
- Schubert E: Essen und Trinken im Mittelalter. 2. Auflage, Primus Verlag, Darmstadt (2010).
- Segnit N: Der Geschmacksthesaurus. Bloomsbury Verlag, Berlin (2011).
- Šojić B et al: Antioxidant Activity of Juniperus Communis L. Essential Oil in Cooked Pork Sausages. *Czech J Food Sci* 35 (3): 189–193 (2017).

- Veljovic M et al.: Sensory and Antioxidant Properties of Beer with Juniperus Communis L. Full Proceedings of 11th International Congress on Engineering and Food, Athen (2011).
- Vierich T, Vilgis T: Aroma. Die Kunst des Würzens. Stiftung Warentest (2012).
- Von Paczensky G, Dünnbier A: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag, München (1999).
- N. N: Wacholder. www.wikipedia.at (Zugriff: 02.08.2021).