

## TITEL

**Süßwasserfisch – Eine Alternative zu Seefisch?**

Arbeitskreis Omega-3 e. V.: Omega-3-Fettsäuren – Besonders wertvoll für eine gesunde Ernährung. [www.ak-omega-3.de](http://www.ak-omega-3.de) (2011)

Biesalski HK, Bischoff SC, Puchstein C: Ernährungsmedizin. 4. Aufl., Thieme Verlag, Stuttgart (2010)

Biesalski HK, Grimm P: Taschenatlas Ernährung. 5. Aufl., Thieme Verlag, Stuttgart (2011)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): Fettsäuremuster von Süß- und Salzwasserfischen. DGEinfo Beratungspraxis 06/2006. [www.dge.de](http://www.dge.de) (2006)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Aufl., 3. korrigierter Nachdruck. Umschau/Braus, Frankfurt am Main (2008)

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): The State of World Fisheries and Aquaculture. [www.fao.org/fishery](http://www.fao.org/fishery) (2012)

Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ): Daten & Fakten. [www.fischinfo.de](http://www.fischinfo.de) (2011)

Max Rubner-Institut (MRI): Fisch in der Ernährung von Senioren. 12 S. [www.bfel.de](http://www.bfel.de) (2008)

Oberle M: Einfluss von Fütterungsmaßnahmen auf Fettgehalt und Fettsäuremuster und deren Auswirkungen auf die Schlachtkörper- und Fleischqualität von Karpfen (*Cyprinus carpio* L.). Dissertation an der Technischen Universität München-Weihenstephan (1995)

Reiter R: Forellenfuttermittel aus Fischmehl heimischer Süßwasserfische. In: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei. Jahresbericht 2004. Starnberg, 12–13 (2005)

Reiter R, Brinker A: Auswirkungen von tierischen oder pflanzlichen Rohstoffen im Fischfutter auf die Schlachtkörper- und Fleischqualität von Regenbogenforellen. In: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei. Jahresbericht 2009. Starnberg, 18–20 (2010)

Reiter R, Frenzl B, Schmidt G, Karl H, Manthey-Karl M: Einfluss von Futtermitteln und der Fütterungsstrategie auf die Fischproduktion und die Produktqualität von ökologischen Fischereierzeugnissen. BLE-Forschungsprojekt im Bereich des Bundesprogramms Ökologischer Landbau für den Bereich Aquakultur, Projektnummern: 08OE038 und 08OE157. Endbericht (2011)

Reiter R, v. Lukowicz M, Arnold R, Le Deit H, Aquaron R, Schmidter A, Kuznik M, Burkard S, Ranz D, Rambeck WA: Algen im Fischfutter – eine Möglichkeit der Jodanreicherung im Süßwasserfisch. Fischer & Teichwirt 53, 211–212 (2002)

Schmid S: Fütterungsversuche mit Iod- und omega-3-fettsäurehaltigen Algen an Süßwasserfischen. Dissertation an der Ludwig-Maximilians-Universität München (2003)

Schmidt G: Vergleichende Untersuchungen zum Einfluss der Futtermittel auf die Satzfishqualität juveniler Störe (*Acipenser baerii*) unter besonderer Berücksichtigung der Fettsäurezusammensetzung. Masterarbeit an der Humboldt Universität zu Berlin (2006)

Schmidt G, Wedekind H: Dry feed adaption and rearing of one-year old Eurasian Perch (*Perca fluviatilis*) fed with dry feed with varying oil supplementation. Percid Fish Culture – from Research to Production. Namur (Belgium), 23.-24. January 2008, 130–131 (2008)

Souci SW, Fachmann W, Kraut H: Die Zusammensetzung der Lebensmittel – Nährwert-Tabellen. 7. revidierte und ergänzte Aufl., Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart (2008)

**Soja – Das Fleisch des Feldes**

aid infodienst: [http://www.was-wir-essen.de/abisz/huelsenfruechte\\_soja\\_keimlinge\\_gesund\\_essen\\_naehrstoffe\\_soja.php](http://www.was-wir-essen.de/abisz/huelsenfruechte_soja_keimlinge_gesund_essen_naehrstoffe_soja.php)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: DGE Position, Richtwerte für die Energiezufuhr aus Kohlenhydraten und Fett. Bonn, Januar (2011), <http://www.dge.de/pdf/ws/DGE-Positionspapier-Richtwerte-Energiezufuhr-KH-und-Fett.pdf>

DGE: Ernährungstherapie bei Lactoseintoleranz. DGEinfo 03/2011 – Beratungspraxis, 18.4.2011

DGE: Sekundäre Pflanzenstoffe und ihre Wirkung auf die Gesundheit. DGEinfo 01/2010 – Forschung, Klinik, Praxis, Tabelle 3, 19.02.2010

DGE: Arbeitstagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., 21. und 22. September 2011, Bonn

Ecofys Life Cycle: Untersuchung für ENSA (European Natural Soyfoods Manufacturers Association, 2009)

Garton L: Soja liefert einen Beitrag zur Gesundheit. Ernährungsumschau Sonderdruck 58 (1), 51 (2011)

Hamm M: Vital mit Soja. Neuer Umschau Buchverlag (2004)

Hayakawa K, Mizutani J, Wada K, Masa T, Yoshihara I, Mitsuoka T: Effects of soybean oligosaccharides on human faecal flora. Microbial Ecol Health Dis 3, 292–303 (1990)

Iritani N, Hosomi H, Fukada H, Tada K, Ikeda H: Soybean protein suppresses hepatic lipogenic enzyme gene expression in Wistar fatty rats. J Nutr 126, 380–388 (1996)

Karr-Lilienthal LK, Grieshop CM, Spears JK, Fahey GC, Jr: Amino acid, carbohydrate, and fat composition of soybean meals prepared at 55 commercial U.S. soybean processing plants. J Agric Food Chem 53, 2146–50 (2005)

Murray-Kolb LE, Welch R, Theil EC, Beard JL: Women with low iron stores absorb iron from soybeans. Am J Clin Nutr 77, 180–4 (2003)

Sacks FM, Lichtenstein A, Van Horn L, Harris W, Kris-Etherton P, Winston M: Soy protein, isoflavones, and cardiovascular health: an American Heart Association Science Advisory for professionals from the Nutrition Committee. Circulation 113 (7), 1034–44 (2006)

Semon BA, Leung PM, Rogers QR, Gietzen DW: Effect of type of protein on food intake of rats fed high protein diets. Physiol. Behav 41 (5), 451–458 (1987)

USDA. Report of the Dietary Guidelines Advisory Committee on the Dietary Guidelines for Americans. 2010 (2010)

U.S. Department of Agriculture and U.S.: Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2010. 7th Edition ed. Washington, DC: U.S. Government Printing Office (2010)

Velasquez MT, Bhathena SJ: Role of dietary soy protein in obesity. Int J Med Sci 4 (2), 72–82 (2007)

Young VR: Soy protein in relation to human protein and amino acid nutrition. J Am Diet Assoc 91 (8), 828–35 (1991)

World Health Organisation: Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. (2004)

World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research: Food, Nutrition, and Physical Activity, and the Prevention of Cancer: A Global Perspective. Washington, DC: AICR (2007)

## Spezielle Lebensmittel und Werbung für Kinder

- Aufenanger S: Medienpädagogische Überlegungen zur ökonomischen Sozialisation von Kindern. *merz.medien + erziehung* 1, 12–13 (2005)
- BGH, Urteil vom 03. Mai 2001, Az.: I ZR 318/98 – „Das Beste jeden Morgen“
- BGH, Urteil vom 12. Juli 2007, Az.: I ZR 82/05 – „Tony Taler“
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Nährstoffgehalt von Kleinkindermilchgetränken. Stellungnahme Nr. 36/2011 vom 5. Januar 2011 (a)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Mikronährstoffe in Kleinkindermilchgetränken. Stellungnahme Nr. 37/2011 vom 30. Mai 2011 (b)
- Düren M, Kersting M: Das Angebot an Kinderlebensmitteln in Deutschland. *Ernährungs-Umschau* 50, 16–21 (2003)
- Feil C: Interview über Kinder als Zielgruppe von Werbung und Marketing. *SCHÜLER Wissen für Lehrer* 21–23 (2008)
- Kinderlebensmittel: Extradosis mehr als überflüssig. *UGB-Forum* 1, 13–16 (2008)
- OLG Stuttgart, Urteil vom 11. Februar 2011, Az.: 2 U 61/10 – „Monsterbacke“.
- Rosenstock R, Fuhs B: Kinder – Werte – Werbekompetenz. *tv-diskurs* 4, 40–45 (2006)
- Stiftung Warentest: Bestenfalls überflüssig: Nahrungsergänzungsmittel für Kinder. *test* 6, 24–26 (2008)
- Verbraucherzentrale Bremen: Kinderlebensmittel – die Extraportion für den Hersteller. Juli 2011, <http://www.verbraucherzentrale-bremen.de/download/ernaehrung/kinderlebensmittel-untersuchungsbericht.pdf>, Zugriff am 13.12.2011.
- Wittenhagen J: Mehr Spaß beim Essen. *Lebensmittelzeitung* Nr. 10 vom 6. Mai (2011)

## WISSENSCHAFT & PRAXIS

### Aktueller Leitfaden zur Glutenunverträglichkeit beschreibt neues Krankheitsbild

Sapone A, Bai J, Ciacci C, Dolinsek J, Green PH, Hadjivassiliou M, Kaukinen K, Rostami K, Sander DS, Schumann M, Ullrich R, Villalta D, Volta U, Catassi C, Fasano A: Spectrum of gluten-related disorders: consensus on new nomenclature and classification. *BMC Medicine*, Feb 7, 10, 13 (2012) [Epub ahead of print]

### Hafer in der glutenfreien Ernährung

- Arentz-Hansen H, Fleckenstein B, Molberg Ø, Scott H, Koning F, Jung G, Roepstorff P, Lundin KEA, Sollid LM: The molecular basis for oat intolerance in patients with celiac disease. *Plos Med* 1(e1), 84–92 (2004)
- Belitz HD, Grosch W, Schieberle P: *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*. 6. Aufl., Springer-Verlag, Heidelberg (2008)
- Bransi D, Shine M: Oats in celiac disease. *N Engl J Med* 334, 865–866 (1996)
- Brohult S, Sandegren E: Seed proteins. In: Neurath H, Bailey KC (eds): *Proteins: chemistry, biological activity, and methods*. Part B, Vol 2. Academic Press, New York, 487 (1954)
- Deutsche Zöliakie-Gesellschaft: Hafer in der glutenfreien Ernährung. Stellungnahme des Wissenschaftlichen Beirats der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e. V. vom 16.02.2011, <http://www.dzg-online.de/hafer.52.0.html>, Zugriff am 27.02.2012
- Hardman CM, Garioch JJ, Leonard JN, Thomas HJ, Walker MM, Lortan JE, Lister A, Fry L: Absence of toxicity of oats in patients with dermatitis herpetiformis. *N Engl J Med* 337, 1884–1887 (1997)
- Hoffenberg EJ, Haas J, Drescher A, Barnhurst R, Osberg I, Bao F, Eisenbarth G: A trial of oats in children with newly diagnosed celiac disease. *J Pediatr* 137, 361–366 (2000)
- Högberg L, Laurin P, Fälth-Magnusson K, Grant C, Grodzinsky E, Jansson G, Ascher H, Browaldh L, Hammersjö JA, Lindberg E, Myrdal U, Stenhammar L: Oats to children with newly diagnosed celiac disease: a randomised double blind study. *Gut* 53: 649–654 (2004)
- Hollén E, Forslund T, Högberg L, Laurin P, Stenhammar L, Fälth-Magnusson K, Magnusson KE, Sundqvist T: Urinary nitric oxide during one year of gluten-free diet with or without oats in children with coeliac disease. *Scand J Gastroenterol* 41, 1272–1278 (2006a)
- Hollén E, Holmgren Peterson K, Sundqvist T, Grodzinsky E, Högberg L, Laurin P, Stenhammar L, Fälth-Magnusson K, Magnusson KE: Coeliac children on a gluten-free diet with or without oats display equal anti-avenin antibody titres. *Scand J Gastroenterol* 41, 42–47 (2006b)
- Holm K, Mäki M, Vuolteenaho N, Mustalahti K, Ashorn M, Ruuska T, Kaukinen K: Oats in the treatment of childhood coeliac disease: a 2-year controlled trial and a long-term clinical follow-up study. *Aliment Pharmacol Ther* 23, 1463–1472 (2006)
- Janatuinen EK, Kempainen TA, Julkunen RJK, Kosma VM, Mäki M, Heikkinen M, Uusitupa MIJ: No harm from five year ingestion of oats in coeliac disease. *Gut* 50, 332–335 (2002)
- Janatuinen EK, Kempainen TA, Pikkarainen PH, Holm KH, Kosma VM, Uusitupa MIJ, Mäki M, Julkunen RJK: Lack of cellular and humoral immunological responses to oats in adults with coeliac disease. *Gut* 46, 327–331 (2000)
- Janatuinen EK, Pikkarainen PH, Kempainen TA, Kosma VM, Järvinen RMK, Uusitupa MIJ, Julkunen RJK: A comparison of diets with and without oats in adults with celiac disease. *N Engl J Med* 333, 1033–1037 (1995)
- Kasarda DD: Gluten and gliadin: precipitating factors in coeliac disease. In: Mäki M, Collin P, Visakorpi J (eds): *Coeliac disease: proceedings of the Seventh International Symposium on Coeliac Disease*, 1996. University of Tampere Coeliac Disease Study Group, Tampere, Finland, 195–212 (1997)
- Kempainen T, Janatuinen E, Holm K, Kosma VM, Heikkinen M, Mäki M, Laurila K, Uusitupa M, Julkunen R: No observed local immunological response at cell level after five years of oats in adult coeliac disease. *Scand J Gastroenterol* 42, 54–59 (2007)
- Kilmartin C, Lynch S, Abuzakouk M, Wieser H, Feighery C: Avenin fails to induce a Th1 response in coeliac tissue following in vitro culture. *Gut* 52, 47–52 (2003)

Koskinen O, Villanen M, Korponay-Szabo I, Lindfors K, Mäki M, Kaukinen K: Oats do not induce systemic or mucosal autoantibody response in children with coeliac disease. *J Pediatr Gastroenterol Nutr* 48, 559–565 (2009)

Lundin KE, Nilsen EM, Scott HG, Løberg EM, Gjøen A, Bratlie J, Skar V, Mendez E, Løvik A, Kett K: Oats induced villous atrophy in coeliac disease. *Gut* 52, 1649–1652 (2003)

Peräaho M, Kaukinen K, Mustalahti K, Vuolteenaho N, Mäki M, Laippala P, Collin P: Effect of an oats-containing gluten-free diet on symptoms and quality of life in coeliac disease. A randomised study. *Scand J Gastroenterol* 39, 27–31 (2004)

Picarelli A, Di Tola M, Sabbatella L, Gabrielli F, Di Cello T, Anania MC, Mastracchio A, Silano M, De Vincenzi M: Immunologic evidence of no harmful effect of oats in celiac disease. *Am J Clin Nutr* 74, 137–140 (2001)

Rashid M, Butzner D, Burrows V, Zarkadas M, Case S, Molloy M, Warren R, Pulido O, Switzer C Consumption of pure oats by individuals with celiac disease: a position statement by the Canadian Celiac Association. *Can J Gastroenterol* 21, 649–651 (2007)

Reunala T, Collin P, Holm K, Pikkarainen P, Miettinen A, Vuolteenaho N, Mäki M: Tolerance to oats in dermatitis herpetiformis. *Gut* 43, 490–493 (1998)

Sey MS, Parfitt J, Gregor J: Prospective study of clinical and histological safety of pure and uncontaminated Canadian oats in the management of celiac disease. *JPEN J Parenter Enteral Nutr* 35, 459–464 (2011)

Skerritt JH, Hill AS: Monoclonal antibody sandwich enzyme immunoassays for determination of gluten in foods. *J Agric Food Chem* 38, 1771–1778 (1990)

Srinivasan U, Jones E, Carolan J, Feighery C: Immunohistochemical analysis of coeliac mucosa following ingestion of oats. *Clin Exp Immunol* 144, 197–203 (2006)

Srinivasan U, Jones E, Weir DG, Feighery C: Lactase enzyme, detected immunohistochemically, is lost in active celiac disease, but unaffected by oats challenge. *Am J Gastroenterol* 94, 2936–2941 (1999)

Srinivasan U, Leonard N, Jones E, Kasarda DD, Weir DG, O'Farrelly C, Feighery C: Absence of oats toxicity in adult coeliac disease. *BMJ* 313, 1300–1301 (1996)

Størsrud S, Hulthén LR, Lenner RA: Beneficial effects of oats in the gluten-free diet of adults with special reference to nutrient status, symptoms and subjective experiences. *Br J Nutr* 90, 101–107 (2003a)

Størsrud S, Olsson M, Arvidsson Lenner R, Nilsson LA, Nilsson O, Kilander A: Adult coeliac patients do tolerate large amounts of oats. *Eur J Clin Nutr* 57, 163–169 (2003b)

Thompson T: Oats and the gluten-free-diet. *Diet Assoc* 103, 376–379 (2003)

Zimmer KP: Nutrition and celiac disease. *Curr Probl Pediatr Adolesc Health Care* 41, 244–247 (2011)

## NEUES AUS DER FORSCHUNG

### Prostatakrebs: Fettqualität entscheidender als Fettquantität

Davis PA, Vasu VT, Gohil K, Kim H, Khan IH, Cross CE, Yokoyama W: A high-fat diet containing whole walnuts (*Juglans regia*) reduces tumour size and growth along with plasma insulin-like growth factor 1 in the transgenic adenocarcinoma of the mouse prostate model. *British Journal of Nutrition* 16. Jan, 1–9 (2012) [Epub ahead of print], doi:10.1017/S0007114511007288

### Rotes Fleisch erhöht Sterberisiko

*Arch Intern Med.*, published online March 12 (2012), <http://www.hsph.harvard.edu/news/press-releases/2012-releases/red-meat-cardiovascular-cancer-mortality.html>

### Viel Fett – wenig Spermien

Attaman JA et al.: Dietary fat and semen quality among men attending a fertility clinic, *Human Reproduction*. DOI: 10.1093/humrep/des065

Link:  
Brigham and Women's Hospital, Department of Obstetrics and Gynecology: [http://www.brighamandwomens.org/Departments\\_and\\_Services/obgyn/](http://www.brighamandwomens.org/Departments_and_Services/obgyn/)

## GLOSSE

### Echter Hunger – echter Nonsens?

Knop U: *Hunger & Lust. Das erste Buch zur kulinarischen Körperintelligenz.* Books on Demand, Norderstedt (2009)

GfK Marktforschung: *Echter Hunger.* Nürnberg (2012)

Jacobs Krönung Studie: *Partnerschaft zwischen Herz und Verstand.* Insitut für Demoskopie Allensbach, Allensbach (2011)

## ERNÄHRUNGSKOMMUNIKATION

### Alles im Griff?

#### Apps im Bereich Ernährung und Gesundheit

Beck U: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne. 5. Aufl., Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main (1988)

BMWI (Hrsg.): Monitoring-Report Deutschland Digital. Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie, Berlin (2010)

Bohannon J: Searching for the Google Effect on People's Memory. *Science* 333, 277 (2011)

Borges JL: Die Bibliothek von Babel. [Aus d. Argent., zuerst 1941]. In: Ders.: Fiktionen. Erzählungen. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main, 67–76 (1992)

Bröckling U: Das unternehmerische Selbst. Soziologie einer Subjektivierungsform. Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main (2007)

Burkart G: Handymania. Wie das Mobiltelefon unser Leben verändert hat. Campus Verlag, Frankfurt am Main (2007)

Jäckel M: Soziologie. Eine Orientierung, VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden (2010)

Lem S: Die Stimme des Herrn. [Aus d. Poln.] Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main (1981)

Luhmann N: Anspruchsinflation im Krankheitssystem. Eine Stellungnahme aus gesellschaftstheoretischer Sicht. In: Herder-Dornreich P, Guillemin J (Hrsg.): Die Anspruchsspirale. Schicksal oder Systemdefekt? Stuttgart, 28–49 (1983)

Rogers EM: Diffusion of Innovations. 5<sup>th</sup> Edition. Free Press. New York (2003)

White M: Information anywhere, any when: The role of the smart-phone. *Business Information Review* 27 (4), 242–247 (2010)

### Der weite Weg ins Web 2.0

Faber R, Prestin S: Social Media und Location-based Marketing; Mit Google, Facebook, Foursquare, Groupon & Co. lokal erfolgreich werben. Hanser Verlag, München (2012)

Hooffacker G: Online-Journalismus. Schreiben und Gestalten für das Internet. List, München.

Gull C: Webseiten erstellen mit WordPress. Franzis Verlag (2011)

## SCHULVERPFLEGUNG

### Die komplexe Realität der Schulverpflegung

#### Teil 2: Wünsche und Wirklichkeit – Was Schülerinnen und Schüler (zum Essen) bewegt

Bartsch S: Jugendesskultur. Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. In: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Hrsg.): Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung. Band 30. Köln (2008)

Egmont Ehapa Verlag (Hrsg.): KidsVerbraucherAnalyse 2010: Junge Zielgruppen 6 bis 13 Jahre. Berlin (2010)

Esch FR, Möll T: Marken im Gehirn = Emotion pur. Konsequenzen für die Markenführung. In: Esch FR, Armbrrecht W (Hrsg.): Best Practice der Markenführung. Gabler. Wiesbaden, 30f (2009)

Gerhards J, Rössel J: Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile. In: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Hrsg.): Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung. Band 20. Bonn (2003)

Kirig A, Friedemann C, Langwieser C: Future Kids – Die geheimen Wünsche und wa(h)ren Bedürfnisse der Konsumenten von morgen. Zukunftsinstitut GmbH (2010)

Lülfes F, Spiller A: Kunden(un)zufriedenheit in der Schulverpflegung. Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Universität Göttingen (2006)

Prahl HW, Setzwein M: Soziologie der Ernährung. Leske + Budrich. Opladen, 70 (1999)

Simshäuser U: Appetit auf Schule. Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag. Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (Hrsg.). Berlin (2005)

Verbraucherzentrale Bundesverband (VZBV): Werbung und Sponsoring an Schulen. Hintergrundpapier: [http://www.vzbv.de/mediapics/schulsponsoring\\_hintergrundpapier\\_05\\_09\\_05.pdf](http://www.vzbv.de/mediapics/schulsponsoring_hintergrundpapier_05_09_05.pdf) (2005) Zugriff am 28.02.2012

## TRENDSCOUT

**Beide im Blick: Henne und Ei**

Agrarmarkt Informations Gesellschaft-mbH (AMI): AMI-Strukturdatenerhebung: Bio-Bodennutzung und -Tierhaltung 2010 ermittelt. Pressemitteilung vom 14.02.2012, [www.ami-informiert.de](http://www.ami-informiert.de)

Agrarmarkt Informations Gesellschaft-mbH (AMI): Absatz von Bio-Eiern enorm gestiegen. Pressemitteilung vom 20.04.2011, [www.ami-informiert.de](http://www.ami-informiert.de)

Agrarmarkt Informations Gesellschaft-mbH (AMI): Mehr bunte Eier gekauft. Pressemitteilung vom 26.01.2012, [www.ami-informiert.de](http://www.ami-informiert.de)

Brade, Wilfried; Flachowsky, Gerhard; Schrader, Lars (Herausgeber): Legehuhn zucht und Eierzeugung. Empfehlungen für die Praxis. Landbauforschung, Sonderheft 2008

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Kennzahlen des deutschen Eiermarktes, [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) (15.04.2011)

European Poultry, Egg and Game Association (EPEGA): Prekäre Lage auf dem Eiermarkt, Pressemitteilung vom 8.03.2012

Institut für ökologische Wirtschaftsforschung, Öko-Institut e. V.: Schweisfurth-Stiftung, Freie Universität Berlin, Landesanstalt für Großschutzgebiete (Hrsg.): Agrobiodiversität entwickeln! Handlungsstrategien für eine nachhaltige Tier- und Pflanzenzucht. Endbericht. Berlin (2004) ([www.agrobiodiversitaet.net](http://www.agrobiodiversitaet.net))

Interview Homann Feinkost, Dissen, 22.02.2012

Interview Margit Beck, Marktinfo Eier & Geflügel (MEG), Bonn, 9.02.2012

Statistisches Bundesamt: Jedes zweite Ei auf deutschen Frühstückstischen stammt aus dem Ausland. Pressemitteilung vom 19.04.2011, [www.destatis.de](http://www.destatis.de)

Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V. (KAT): [www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de), abgerufen am 12.03.2012

Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. (ZDG): Mit der „DE“-Kennzeichnung kauft der Verbraucher Sicherheit: Deutsche Eier stammen ausschließlich aus legaler Haltung! Pressemitteilung vom 10.01.2012, [www.zdg-online.de](http://www.zdg-online.de)

Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. (ZDG): Legehennenhalter fordern Importverbot für Eier aus Legebatterien: „Politik will dem Verbraucher illegale Eier auftischen“, Pressemitteilung vom 11.11.2011, [www.zdg-online.de](http://www.zdg-online.de)

## TRENDDIÄTEN

**Mit Achtsamkeit gegen Übergewicht**

Schweppe RP: Schlank durch Achtsamkeit – Durch inneres Gleichgewicht zum Idealgewicht. systemed Verlag, Lünen (2011)

Dalen J et al.: Pilot study: Mindful eating and living (MEAL): Weight, eating behaviour and psychological outcomes associated with a mindfulness-based intervention for people with obesity. *Complement Ther Med* (2010), doi:10.1016/j.ctim.2010.09.008

**Die Minus-1-Diät – Freier und leichter werden mit der Achtsamkeitsformel**

Schweppe R, Schwarz A: Die Minus-1-Diät – Freier und leichter werden mit der Achtsamkeitsformel. Südwest-Verlag, München (2011)

**Nie wieder Diät**

Szymanski S: Nie wieder Diät – Vom Diätzwang zum selbstbestimmten Essen. Humboldt-Verlag, Hannover (2008)

Deutsche Adipositas-Gesellschaft, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (Hrsg.): Evidenzbasierte Leitlinie - Prävention und Therapie der Adipositas. Version 2007 ([www.adipositas-gesellschaft.de](http://www.adipositas-gesellschaft.de), Zugriff am 27.2.2012)



## TRENDDIÄTEN KOMMENTAR

## „Ein bisschen Achtsamkeit“ ist zu wenig

Albers S: Essen, trinken, achtsam genießen. Arbor-Verlag, Freiburg (2010)

Altner N: Achtsamkeit und Gesundheit. Prolog Verlag, Kassel (2006)

Meibert P, Wild-Regel A: Die heilende Kraft der Achtsamkeit. Jon Kabat-Zinn und Saki Santorelli im Gespräch. Psychotherapie im Dialog 7, 318–321 (2006)

Fiscalini S, Rytz T: Achtsame Körperwahrnehmung [http://www.rosenfluh.ch/images/stories/publikationen/sze/05-2007/11\\_Somatic%20Psycholog\\_5.07.pdf](http://www.rosenfluh.ch/images/stories/publikationen/sze/05-2007/11_Somatic%20Psycholog_5.07.pdf) (Zugriff am 17. Juli 2008)

Haskvitz S: Ins Gleichgewicht kommen. Junfermann Verlag, Paderborn (2006)

Heidenreich T, Michalak J: Achtsamkeit als Therapieprinzip in Verhaltenstherapie und Verhaltensmedizin. Verhaltenstherapie 13, 264–274 (2003)

Kabat-Zinn J: Full catastrophe living: Using the wisdom of your mind and body to face stress, pain, and illness. Delacorte, New York (1990)

Kabat-Zinn J: Gesund durch Meditation. S. Fischer. Frankfurt am M, 11. Aufl. (2005, Dt. Übersetzung von: Full catastrophe Living)

Kristeller JL, Baer RA, Quillian-Wolever R: Mindfulness-based approaches to eating disorders. In: Baer, RA (ed.): Mindfulness and acceptance-based interventions: Conceptualization, application, and empirical support. Elsevier, San Diego (2006)

Dalena J et al.: Pilot study: Mindful Eating and Living (MEAL): Weight, eating behavior, and psychological outcomes associated with a mindfulness-based intervention for people with obesity. Complement Ther Med 6, 260–264 (2010)

Mipham SR: Teachings from the Sutra tradition. Vajradhatu Publications, Halifax (2000)

Schumann HW: Handbuch Buddhismus. Die zentralen Lehren: Ursprung und Gegenwart. Diederichs, München (2000)

Teasdale JD, Segal Z, Williams JM: How does cognitive therapy prevent depressive relapse and why should attentional control (mindfulness) training help? Behav Res Ther 33, 25–39 (1995)

## DIÄTETIK: THEORIE &amp; PRAXIS

## Gicht und Hyperurikämie

Aringer M, Winzer M, Grässler J: Zuviel Harnsäure ist noch keine Gicht. Richtiger Umgang mit Hyperuricämie und Gicht. CME. Springer.de/CME 7.8.2008 <http://cme-epaper.medsin.de/media/s11298/2008/7/s11298-008-0252-1/pdf/main.pdf?smart42SID=n40c1m5reko9725jj859lkan5>

Bastigkeit M: Harnsäure runter, Gicht beseitigt. www.pharmazeutische-zeitung.de/index.php?id=35638&type=4 (2010)

Bischoff A: Erhöhte Harnsäurewerte: Ab wann muss medikamentös behandelt werden? MMW-Fortschr Med 152, 20 (2010)

Deghan A: Association of three genetic loci with uric acid concentration and risk of gout: a genome-wide association study. Lancet 372 (2008)

Deutsche Rheumaliga: Aktualisierte Informationen über Gicht. Zugriff am 6.12.2011, <http://www.rheuma-liga.de/gicht>

Herold G: Innere Medizin. Herold, Köln, Aufl. 2011 (2010)

Müller-Ladner U, Panzner I, Kriegsmann J, Lange U, Tausche AK: Gicht – die „vergessene“ Erkrankung trotz vieler therapeutischer Optionen. Dtsch Med Wochenschr 136, 1660–1664 (2011)

Peuke C: Hyperurikämie/Gicht. MMP 33, 429–432 (2010)

Schmidt BMW; Wagner AD: Hyperurikämie, Gicht, Pseudogicht und Begleiterkrankungen. Dtsch Med Wochenschr 136, 2489–2491 (2011)

Tausche AK, Jansen TL, Schröder HE, Bornstein SR, Aringer M, Müller-Ladner U: Gicht. aktuelle Aspekte in Diagnostik und Therapie. Deutsches Ärzteblatt 106, 549–555 (2009)

Wallner M: Hyperurikämie: Bloß Marker oder unabhängiger Risikofaktor für Hypertonie und andere kardiovaskuläre Erkrankungen? J Hyperton 13, 16–20 (2009)

Zöllner N, Gröbner W: Gicht und erhöhte Harnsäure. 7. Aufl., Hirzel-Verlag, Stuttgart (2009)

## Ernährungstherapie bei Hyperurikämie und Gicht

aid infodienst: Die aid-Ernährungspyramide „Richtig essen lehren und lernen“. 4. Aufl. (2009)

DGE Beratungsstandards (2011)

DGE-Infothek: Essen und Trinken bei Gicht (2011)

DGE: Vollwertig essen nach den 10 Regeln der DGE (2011)

DGE-PC Software: Nährwerte/Berechnungen sind erstellt mit der Software DGE-PC, Version (2011)

Heepe F, Wigand M: Lexikon Diätetische Indikationen. Springer, Berlin Heidelberg, 4. Aufl. (2002)

Kaspar H: Ernährungsmedizin und Diätetik. 9. Aufl., Elsevier GmbH, München (2009)

Wolfram G: Hyperurikämie und Gicht. In Adam O (Hrsg): Ernährungsmedizin in der Praxis. Spitta Verlag, Balingen (2005)