

KURZ GEFASST

Birkenpollenbelastung: Stoßlüften ist besser als gekippte Fenster

Menzel A, Matiu M, Michaelis M, Jochner S: Indoor birch pollen concentrations differ with ventilation scheme, room location, and meteorological factor. *Indoor Air* 2016; DOI: 10.1111/ina.12351

NACHLESE

Verpflegung in Kindertagesstätte**13. DGE-Ernährungsbericht**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn (2016); Journalisten-Seminar der DGE am 1. Februar 2017, Bonn

Mit Kapital regionale Kreisläufe stärken**3. Saatgutfestival in Düsseldorf**

Vortrag auf dem dritten Saatgutfestival am 11. März 2017 in Düsseldorf; Regionalwert AG Rheinland (Hrsg.): Nimm's in die Hand. Wertpapierprospekt, Köln (2017)

SCHWERPUNKT

Vermeiden von Lebensmittelabfällen beim Catering**Der Leitfaden**

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (Hrsg.): Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention. (2011); www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf, abgerufen am 24.03.2017

UBA (Umweltbundesamt, Hrsg.): Daten zur Umwelt: Umwelt, Haushalte und Konsum. (2015); www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/publikationen/daten_zur_umwelt_umwelt_haushalte_und_konsum_2.pdf, abgerufen am 24.03.2017

UBA (Umweltbundesamt; Hrsg.): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Kurzfassung (2016); www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/377/publikationen/2016-12-14_vermeidung-lebensmittelabfalle_dt_kurz_fin.pdf, abgerufen am 24.03.2017

UBA (Umweltbundesamt; Hrsg.): Treibhausgasneutrales Deutschland im Jahr 2050. (2014); www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/publikationen/07_2014_climate_change_dt.pdf, abgerufen am 24.03.2017

Statista – Das Statistik-Portal (Hrsg.): Umsatz der Event-Caterer in Deutschland von 2009 bis 2013 und Prognose bis zum Jahr 2020 (in Millionen Euro); (2017) <https://de.statista.com/prognosen/400469/event-caterer-in-deutschland---umsatzprognose>, abgerufen am 24.03.2017

Waskow F, Blumenthal A: Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. ReFoWas – Pathway to Reduce Food Waste. Fallstudie: Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen. (2016); <http://refowas.de/images/WP1VZ.pdf>, abgerufen am 24.03.2017

Waskow F: Forum Schulverpflegung auf der INTERNORGA 2017. Vortrag (2017)

WWF Deutschland (Hrsg.): Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. (2015); www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf, abgerufen am 24.03.2017

Wege zu einer nachhaltigen Schulverpflegung**Lebensmittelabfälle vermeiden**

Arens-Azevedo U: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht, Mai 2015. HAW Hamburg, i. A. des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin (2015)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Kostenstrukturen in der Schulverpflegung. Bonn (2010)

Kranert M, Hafner G, Barabosz J, Leverenz D, Schuller H, Schneider F, Scherhauser S, Lebersorger S, Kölbig A: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. i. A. des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMELV), Stuttgart (2012)

Skool-Projekt: International Food Waste Coalition (2016); <http://internationalfoodwastecoalition.org/>

Waskow F, Blumenthal A: Erhebung, Relevanz und Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Düsseldorf, Working Paper I. (2016); <http://refowas.de/images/WP1VZ.pdf>

Mittagessen in der Kita

Qualität und Kosten

Arens-Azevêdo U, Pfannes U, Tecklenburg E: Is(s)t KiTa gut? KiTa Verpflegung in Deutschland: Status Quo und Handlungsbedarfe. Studie im Auftrag der Bertelsmann Stiftung (2014)

Bertelsmann Stiftung: 7 Fragen zur (Mittags-)Verpflegung in deutschen KiTas. 7 Antworten der Bertelsmann Stiftung: Status quo, Handlungsbedarfe und Empfehlungen (2014)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn (2013)

Jaquemoth M, Greiner M, Hufnagel R et al.: GV-Daten Bayern Arbeitspapier, Nr. 11: Produktionskennziffern, Triesdorf (2015)

Jaquemoth M, Greiner M, Hufnagel R, Frölich N: Gemeinschaftsverpflegung in Bayern – repräsentative Befragung zu Kenndaten von GV-Einrichtungen, Hauswirtschaft und Wissenschaft 3/2016, 124–131 (2016)

Lehmkuhler S, Leonhäuser I: Das Ernährungsverhalten von ausgewählten Familien mit vermindertem Einkommen in Gießen – Eine qualitative Studie. Hauswirtschaft und Wissenschaft 2/1999, 86–92 (1999)

Statistisches Bundesamt: Statistiken der Kinder und Jugendhilfe. Wiesbaden (2012)

Steinl M, Linke S, Steckenmesser K: Der finnische Weg zu mehr Qualität. Rationelle Hauswirtschaft 38/4, 8–10 (2001)

EXTRA

Grundprinzip Gastfreundschaft

Kundenbindung in der Gemeinschaftsverpflegung

Gadamer HG: Wahrheit und Methode. Tübingen (1972)

Lévinas E: Totalität und Unendlichkeit. Alber Studienausgabe, Freiburg/München (2008)

WISSEN FÜR DIE PRAXIS

Clostridium botulinum in selbst hergestellten aromatisierten Speiseölen

BfR: Selbst hergestellte Kräuteröle und in Öl eingelegtes Gemüse bergen gesundheitliche Risiken. Mitteilung Nr. 001/2016 vom 04. Januar 2014

Steinmüller R: Clostridium botulinum und Botulismus – Teil 1. Ernährungs Umschau 11, B41–B44 (2012)

Steinmüller R: Clostridium botulinum und Botulismus – Teil 2. Ernährungs Umschau 1, S1–S4 (2013)

FORSCHUNG

Hauptursache von Krebs: Zufällige DNA-Kopierfehler

Originalarbeit: Science; DOI: 10.1126/science.aaf9011

Studie zum Kaufverhalten: Regional schlägt bio

Gremmer P et al.: Zielkonflikt beim Lebensmitteleinkauf: Konventionell regional, ökologisch regional oder ökologisch aus entfernteren Regionen? www.orgprints.org/30487/

Gesund mit Vollkorn

American Journal of Clinical Nutrition; DOI: 10.3945/ajcn.116.139683

American Journal of Clinical Nutrition; DOI: 10.3945/ajcn.116.146928

WUNSCHTHEMA

Verständlichkeit der neuen Allergenkennzeichnung

Ergebnisse einer empirischen Untersuchung

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V. (aid, Hrsg.): Allergisch auf Essen? – Ratgeber bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Bestell-Nr. 1415, Bonn (2009)

Busch U et al.: Allergene in Lebensmitteln. Allergologie – Ernährungswissenschaft – Recht – Praxis. Grundwerk. Behr's Verlag, Hamburg (2010)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Allergenkennzeichnung ist Pflicht; www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/Allergenkennzeichnung.html, abgerufen am 16.07.2015

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE, Hrsg.): Beratungs-Standards. 10. Aufl., Bonn (2009)

Europäische Kommission: Kuchenbasar nicht in Gefahr: EU-Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln gelten nur für Unternehmen. http://ec.europa.eu/germany/home_de, abgerufen am 29.10.2014

Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF); www.ecarf.org/startseite.html

Hagenmeyer M, Hahn A: Nach der Flut. Vom europäischen zum deutschen Lebensmittelrecht. Ernährung (1), 4–10 (2007)

Leschik-Bonnet S: Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Interview mit Prof. Dr. Silya Ottens, Prof. Ulrike Arens-Azevêdo und Prof. Dr. Martin Holle. Ernährungs Umschau 11, S45–S50 (2014)

Schreder C, Wild B, Jäger M, Reiselhuber-Schmölzer S, Prüller-Strasser B: Allergenmanagement in der Gastronomie. Problematik der Allergenkreuzkontamination im lebensmittelrechtlichen Kontext. Ernährungs Umschau 7, 104–109 (2013)

ESSKULTUR

In Argentinien gibt's vor allem eins: Köstliches vom Rind

Zum Weiterlesen:

www.sueddeutsche.de/reisefuehrer/argentinien/essentrinken

METHODIK & DIDAKTIK

Ich-Zustände

Ihre Auswirkungen auf die Kommunikation in Schule und Beratung

Zum Weiterlesen:

Stewart I, Joines V: Die Transaktionsanalyse – Eine neue Einführung in die Transaktionsanalyse. Herder (2015)

FORUM

Regional essen in Karlsruhe

Ein konstruiertes Fallbeispiel

Bartsch S: Subjektive Theorien von Studierenden zur Nachhaltigen Ernährung. Explorationsstudie. Haushalt in Bildung und Forschung 4 (4), 78–92 (2015)

Bartsch S, Methfessel B: Ernährungskompetenz in einer globalisierten (Ess-)Welt. Ernährung im Fokus 16 (03-04), 68–73 (2016)

BMEL. Ökobarometer 2013 vom 19.8.2013; www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Oekobarometer_2013.pdf?__blob=publicationFile

Deutscher Bundestag: Zum Begriff der Regionalität bei der Lebensmittelerzeugung. Dokumentation. Wissenschaftliche Dienste vom 23. März 2016. Aktenzeichen: WD 5 – 3000 – 022/16; www.bundestag.de/blob/421390/fbe9c9758380c056946fbc59edb3d77b/wd-5-022-16-pdf-data.pdf

Dorandt S: Analyse des Konsumenten- und Anbieterverhaltens am Beispiel von regionalen Lebensmitteln. Empirische Studie zur Förderung des Konsumenten-Anbieter-Dialogs. Verlag Dr. Kovac, Hamburg (2005)

Dorandt S, Leonhäuser I-U: Aus der Region – für die Region: Förderung eines nachhaltigen Lebensmittelkonsums in privaten Haushalten. S. 215–226. In: Schrader U, Hansen U (Hrsg.): Nachhaltiger Konsum – Forschung und Praxis im Dialog. Campus Forschung Bd. 831, Schwerpunktreihe „Marketing und Verbraucherarbeit“ Band 10. Campus, Frankfurt am Main Verlag (2001)

DGE: 12. Ernährungsbericht 2012. DGE, Bonn

Duden. Duden. Dudenverlag, Mannheim (2007)

FIBL Deutschland e. V., MGH Gutes aus Hessen GmbH: Abschlussbericht. Gutachten im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Gutachten vom 16.1.2012; www.bmel.de

Heinze, Xouridas, Gebhardt, Becker: Verbraucherpräferenzen gegenüber regionalen Produkten: Ein Vergleich von West- und Ostdeutschland. In Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft 92 (1), Mai 2014; <http://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/35/Heinze-92-1-pdf>

Hermanowski R, Hamm U (Hrsg.): FiBL e. V. und Ökologische Agrarwissenschaften Uni Kassel, Gemeinsamer Abschlussbericht zu Projekten des Regionalfensters. Berichtszeitraum: 1. Juli 2012 bis 14. April 2014, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (2014); <http://orgprints.org/28149/1/28149-12NA053-12NA057-12NA058-fibl-hermanowski-2014-regionalfenster.pdf>

Hildebrandt K: Einfluss des Alltagskontexts auf den Prozess einer Ernährungsverhaltensmodifikation. *Ernährungs Umschau* 62 (1), 8–17 (2015); DOI: 10.4455/eu.2015.003

Höflechner T, Meyer J: Nachhaltigkeit und Regionen – Die Renaissance ländlicher Räume? In Zimmermann F (Hrsg.): *Nachhaltigkeit wofür? Von Chancen und Herausforderungen für eine nachhaltige Zukunft*. S. 147–171. Springer, Berlin (2016)

Hoppe A, Roussety J. Allein unter Gurken. Mein abenteuerlicher Versuch, mich regional zu ernähren. Piper, München (2011)

Middendorff E, Apolinarski B, Poskowsky J, Kandulla M, Netz N: Die wirtschaftliche und soziale Lage der Studierenden in Deutschland 2012. 20. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks durchgeführt durch das HIS-Institut für Hochschulforschung. (2013); www.studentenwerke.de/sites/default/files/01_20-SE-Hauptbericht.pdf

Sauter A, Meyer R: Potenziale zum Ausbau der regionalen Nahrungsmittelversorgung. Endbericht zum TA-Projekt „Entwicklungstendenzen bei Nahrungsmittelangebot und -nachfrage und ihre Folgen“. Arbeitsbericht Nr. 88 (2003)

Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Mikrozensus 2013. Fragen zur Gesundheit. Körpermaße der Bevölkerung. Wiesbaden (2014); www.destatis.de/DE/Publikationen/Thematisch/Gesundheit/Gesundheitszustand/Koerpermasse5239003139004.pdf?__blob=publicationFile

Waskow F, Pannenbecker S: Herkunft und Regionalität. Orientierung für Verbraucher. *Ernährungs Umschau* (9), 510–517 (2012); DOI: 10.4455/eu.2012.962

Wiesmann J, Vogt L, Lorleberg W, Mergenthaler M: Erfolgsfaktoren und Schwachstellen der Vermarktung regionaler Erzeugnisse. Forschungsbericht. Fachhochschule Südwestfalen, Forschungsberichte des Fachbereichs Agrarwirtschaft Soest Nr. 35 (2015); www4.fh-swf.de/media/downloads/igreen/projektberichte/2015_Forschungsbericht_Regionalvermarktung_FH_SWF_download.pdf

Zühlsdorf A, Spiller A: Herkunftsangaben auf Lebensmittelverpackungen (2. Zwischenbericht zum Projekt „Repräsentative Verbraucherbefragungen im Rahmen des Projektes „Lebensmittelklarheit 2.0““). (2014); www.uni-goettingen.de/de/11226.html

PRÄVENTION & THERAPIE

Ernährungstherapie bei Eosinophiler Ösophagitis

Köhler H: Eosinophile Ösophagitis. Pädiatrische Gastroenterologie, Hepatologie und Ernährung. Springer, 249 (2013)

Bussmann C, Straumann A: Eosinophile Ösophagitis, der diagnostische Beitrag der Pathologie. *der Pathologe* 110–117 (2013)

Sorser SA, Barawi M, Hagglund K, Almojaned M, Lyons: Eosinophilic esophagitis in children and adolescents: epidemiology, clinical presentation and seasonal variation. *J Gastroenterol* 48, 81–85 (2013)

Katzka DA: The 'skinny' on eosinophilic esophagitis. *Cleveland Clinic Journal of Medicine* 2, 82 (2015)

Hruz P, Straumann A: Eosinophile Ösophagitis und ihre diätetischen Therapiemöglichkeiten. *Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin* 3, 25–29 (2013)

Guarino MPL, Cicala M, Behar J: Eosinophilic esophagitis: New insights in pathogenesis and therapy. *World Journal of Gastrointestinal Pharmacology and Therapeutics*. 7, 66–77 (2016)

Furuta GT, Katzka DA: Eosinophilic Esophagitis. *N Engl J Med* 373, 1640–1648 (2015)

Fang JC, Gleich GJ, Lucendo AJ et al.: Eosinophilic esophagitis in adults is associated with IgG4 and not mediated by IgE. *Gastroenterology* 3, 147, 602–609 (2014)

Engel MA, Raithel M, Hahn EG, Konturek PC: Eosinophile Ösophagitis: Neue Standards in Diagnostik und Therapie chronischer Retrosternal-schmerzen. *Friedrich-Alexander-Universität Erlangen – Nürnberg Medizinische Klinik 1*. *Dtsch Med Wochenschr*, 966–971 (2007)

Dellon ES, Gonsalves N, Hirano I et al.: ACG Clinical Guideline: Evidenced based approach to the diagnosis and management of esophageal eosinophilia and eosinophilic esophagitis. *Am J Gastroenterol* 108, 679–692 (2013)

Miehle S: Eosinophile Ösophagitis. Fachzentrum Eppendorf Magen-Darm-Zentrum (Hrsg.). *Dtsch. Med. Wochenschr* 272–274 (2014)

Kelly KJ, Lazenby AJ, Rowe PC et al.: Eosinophilic esophagitis attributed to gastroesophageal reflux: improvement with an amino acid-based formula. *Gastroenterology*, 109, 1503–1512 (1995)

Arias Á, González-Cervera J, Tenias JM, Lucendo AJ: Efficacy of dietary interventions for inducing histologic remission in patients with eosinophilic esophagitis: A systematic review and meta-analysis. *Gastroenterology* 7, 146, 1639–1648 (2014)

Lucendo AJ: Meta-analysis-based guidance for dietary management in eosinophilic esophagitis. Springer Science + Business Media New York. *Current Gastroenterology Reports* (2015)

Markowitz JE, Spergel JM, Ruchelli E, Liacouras CA: Elemental diet is an effective treatment for eosinophilic esophagitis in children and adolescents. *Am J Gastroenterol* 98, 777–782 (2003)

Peterson KA, Byrne KR, Vinson LA et al.: Elemental diet induces histologic response in adult eosinophilic esophagitis. *Am J Gastroenterol* 108, 759–766 (2013)

González-Cervera J, Lucendo AJ: Eosinophilic esophagitis: an evidence-based approach to therapy. *J Investig Allergol Clin Immunol* 26, 8–18 (2016)

Vashi R, Hirano I: Diet therapy for eosinophilic esophagitis: when, why and how. *Current Opinion in Gastroenterology* 29, 4, 407–415 (2013)

Spergel JM, Beausoleil JL, Mascarenhas M, Liacouras CA: The use of skin prick tests and patch tests to identify causative foods in eosinophilic esophagitis. *J Allergy Clin Immunol* 109, 363 (2002)

Spergel JM, Brown-Whitehorn TF, Cianferoni A, Shuker M et al.: Identification of causative foods in children with eosinophilic esophagitis treated with an elimination diet. *J Allergy Clin Immunol* 130, 461 (2012)

Henderson CJ, Pablo Abonia J, King EC et al.: Comparative dietary therapy effectiveness in remission of pediatric eosinophilic esophagitis. *J Allergy Clin Immunol* 129, 1570–1578 (2012)

Liacouras CA, Spergel JM, Ruchelli E et al.: Eosinophilic esophagitis: a 10-year experience in 381 children. *Clinical Gastroenterology and Hepatology* 3, 12, 1198–1206 (2005)

Molina-Infante J, Noguerol ME, Arenas VM et al.: Selective elimination diet based on skin testing has suboptimal efficacy for adult eosinophilic esophagitis. *J Allergy Clin Immunol* 130, 1200–12002 (2012)

Simon D, Straumann A, Wenk A, Spichtin H et al.: Eosinophilic esophagitis in adults – no clinical relevance of wheat and rye sensitizations. *Allergy* 61, 1480–1483 (2006)

Asher Wolf W, Jerath MR, Sperry SLW et al.: Dietary elimination therapy is an effective option for adults with eosinophilic esophagitis. *Clin Gastroenterol Hepatol* 1272–1279 (2014)

Spergel JM: An allergist's perspective to the evaluation of eosinophilic esophagitis. *Best Pract Res Clin Gastroenterol* 29, 771–781 (2015)

- Aceves SS: Food allergy testing in eosinophilic esophagitis: what the gastroenterologist needs to know. *Clin Gastroenterol Hepatol* 12, 1216-1223 (2013)
- Kagalwalla AF, Sentongo TA, Ritz S et al.: Effect of six-food elimination diet on clinical and histologic outcomes in eosinophilic esophagitis. *Clin Gastroenterol Hepatol* 4 (2006)
- Kagalwalla AF, Amsden K, Shah A et al.: Cow's milk elimination: a novel dietary approach to treat eosinophilic esophagitis. *Pediatric Gastroenterol Nutr* (2012)
- Kagalwalla AF, Shah A, Li BU et al.: Identification of specific foods responsible for inflammation in children with eosinophilic esophagitis successfully treated with empiric elimination diet. *J Pediatr Gastroenterol* 53, 145-149 (2011)
- Lucendo AJ, Arias Á, González-Cervera J et al.: Empiric 6-food elimination diet induced and maintained prolonged remission in patients with adult eosinophilic esophagitis: A prospective study on the food cause of the disease. *J Allergy Clin Immunol März* 802 (2013)
- Venter C, Fleischer DM: Diets for diagnosis and management of food allergy, the role of the dietitian in eosinophilic esophagitis in adults and children. *Ann Allergy Asthma Immun* 1-4 (2016)
- Molina-Infante J, Arias A, Barrio J et al.: Four-food group elimination diet for adult eosinophilic esophagitis: A prospective multicenter study. *J Allergy Clin Immunol* 134, 1093-1099.e1 (2014)
- Lack G: Clinical Practice: Food allergy. *N Engl J Med* 359, 1252-60 (2008)
- Kruszewski PG, Russo JM, Franciosi JP et al.: Prospective, comparative effectiveness trial of cow's milk elimination and swallowed fluticasone for pediatric eosinophilic esophagitis. *Die Esophagus* 26, 02 (2015)
- Peterson KA, Boynton KK: Which patients with eosinophilic esophagitis (EoE) should receive elemental diets versus other therapies? *Curr Gastroenterol Rep* 16 (2014)
- Ruëff F, Bergmann KC, Brockow K et al.: Hauttests zur Diagnostik von allergischen Soforttypreaktionen. *Allergo J* 410 (2010)