

KURZ GEFASST

Fleischersatzprodukte – Kundentypen im Fokus

Morrison O: Five types of consumer make up the ‚unbelievable‘ plant-based trend: Givaudan. www.foodnavigator.com (2019)

SCHWERPUNKT

Planetary Health Diet

Herausforderung und Chance für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems

Bandura A: Social Cognitive Theory of Mass Communication. *Media Psychology* 3 (3), 265–299 (2001)

Barlösius E: Wie lernen Kinder Essen und Trinken? *Ernährungs-Umschau* 56 (10), 574–575 (2009)

Butland B, Jebb S, Kopelman P, McPherson K, Thomas S, Mardell J, Parry V: Tackling Obesities: Future Choices – Project Report. 2. Aufl., London (2007)

Coumou D, Di Capua G, Vavrus S, Wang L, Wang S: The influence of Arctic amplification on mid-latitude summer circulation. *Nature communications* 9 (1), 2959 (2018)

Fitzpatrick I, Young R, Perry M, Rose E: The Hidden Cost of UK Food, London (2017); <http://sustainablefoodtrust.org/wp-content/uploads/2013/04/HCOF-Report-online-version-1.pdf>, abgerufen am 03.02.2020

Geels FW: Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes. A multi-level perspective and a case-study. *Research Policy* 31 (8–9), 1257–1274 (2002)

Golden SD, Earp JAL: Social Ecological Approaches to Individuals and Their Contexts: Twenty Years of Health Education & Behavior Health Promotion Interventions. *Health Education & Behavior* 39 (3), 364–372 (2012)

Göpel M: Shedding some Light on the Invisible: the Transformative Power of Paradigm Shifts. In: Henfrey T, Maschkowski G, Penha-Lopes G (Hrsg.): Resilience, community action and societal transformation. People, Place, Practice, Power, Politics & Possibility in Transition. Permanent Publications, East Meon, Hampshire, 113–140 (2017)

GermanZero: Der 1,5 Grad Klimaplan für Deutschland – Gemeinsamer Aufbruch gegen die Klimakrise. GermanZero e. V., Berlin (2019); <https://germanzero.de/klimaplan>, aufgerufen am 03.02.2020

Kaminisky C: Verantwortung und Solidarität bei der Adipositasprävention. *Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz* 52 (5), 527–534 (2009)

Karvonen MJ: Prehistory of the North Karelia Project. In: Puska P (Hrsg.): The North Karelia project. From North Karelia to national action. National Institute for Health and Welfare, Helsinki, 15–18 (2009)

Maschkowski G: Vom Verbraucher zum Change Agent: Impulse der Transition-Town-Bewegung für eine große Transformation aus salutogenetischer Perspektive. In: Bala C, Schuldzinski W (Hrsg.): Der verantwortungsvolle Verbraucher. Aspekte des ethischen, nachhaltigen und politischen Konsums. Beiträge zur Verbraucherforschung 3. Verbraucherzentrale, Düsseldorf, 19–39 (2015)

Maschkowski G, Schöpke N, Grabs J, Langen N: Learning from Co-Founders of Grassroots Initiatives: Personal Resilience, Transition, and Behavioral Change – a Salutogenic Approach. In: Henfrey T, Maschkowski G, Penha-Lopes G (Hrsg.): Resilience, community action and societal transformation. People, Place, Practice, Power, Politics & Possibility in Transition. Permanent Publications, East Meon, Hampshire, 65–84 (2017)

Maschkowski G: Ernährungskommunikation – alltagstauglich, salutogen und transformativ. Drei Fallstudien zu Ernährungspraxis und -umfeld von Familien, Hochschulschriften zur Nachhaltigkeit. Oekom-Verlag, München (2019)

Leonhäuser I-U: Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden (2009)

McAlister AL, Perry CLPGS: How individuals, environments and health behaviours interact. In: Glanz K, Rimer BK, Viswanath K (Hrsg.): Health behavior and health education. Theory, research, and practice. 4. Aufl., Jossey-Bass, San Francisco, Californien, 169–188 (2008)

Puska P, Nissinen A, Tuomilehto J, Salonen JT, Koskela K, McAlister A, Kottke TE, Maccoby N, Farquhar JW: The community-based strategy to prevent coronary heart disease: conclusions from the ten years of the North Karelia project. *Annual review of public health* 6, 147–193 (1985)

Puska P: Successful Strategies To Influence National Diets: The Finnish Experience. *Zdrav Var* 43, 191–196 (2004)

Puska P, Ståhl T: Health in all policies-the Finnish initiative: background, principles, and current issues. *Annual Review of Public Health* 31, 315–328 (2010)

RNE: Change – Opportunity – Urgency: The Benefit of Acting Sustainably. The 2018 Peer Review on the German Sustainability Strategy. Report by the International Peer Group chaired by Helen Clark, Berlin. Rat für Nachhaltige Entwicklung, Berlin (2018); www.nachhaltigkeitsrat.de/projekte/peer-review/, abgerufen am 03.02.2020

Roberto CA, Swinburn B, Hawkes C, Huang TT-K, Costa SA, Ashe M, Zwicker L, Cawley JH, Brownell KD: Patchy progress on obesity prevention: emerging examples, entrenched barriers, and new thinking. *The Lancet* 385 (9985), 2400–2409 (2015)

Ross H: Linking Theory and Practice of Community Resilience. In: Henfrey T, Maschkowski G, Penha-Lopes G (Hrsg.): Resilience, community action and societal transformation. People, Place, Practice, Power, Politics & Possibility in Transition. Permanent Publications, East Meon, Hampshire, 59–62 (2017)

Sutton MA (Hrsg.): The European nitrogen assessment. Sources, effects, and policy perspectives. Cambridge University Press, Cambridge (2011)

Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ1, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Majele Sibanda L, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Srinath Reddy K, Narain S, Nishtar S, Murray CJL: Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet* 2, 393 (10170), 447–492 (2019)

Whitmee S, Haines A, Beyrer C, Boltz F, Capon AG, Souza Dias BF de, Ezeh A, Frumkin H, Gong P, Head P, Horton R, Mace GM, Marten R, Myers SS, Nishtar S, Osofsky SA, Pattanayak SK, Pongsiri MJ, Romanelli C, Soucat A, Vega J, Yach D: Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation–Lancet Commission on planetary health. *The Lancet* 386 (10007), 1973–2028 (2015)

WHO: Ottawa Charta zur Gesundheitsförderung 1986. Ottawa, Kanada (1986); www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0006/129534/Ottawa_Charter_G.pdf, abgerufen am 03.02.2020

WHO: Monitoring and Restricting Digital Marketing of Unhealthy Products to Children and Adolescents. World Health Organisation Regional Office for Europe. Copenhagen (2019). www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/publications/2019/monitoring-and-restricting-digital-marketing-of-unhealthy-products-to-children-and-adolescents-2019, abgerufen am 03.02.2020

Zhao C, Liu B, Piao S, Wang X, Lobell DB, Huang Y, Huang M, Yao Y, Basu S, Ciaia P, Durand J-L, Elliott J, Ewert F, Janssens IA, Li T, Lin E, Liu Q, Martre P, Müller C, Peng S, Peñuelas J, Ruane AC, Wallach D, Wang T, Wu D, Liu Z, Zhu Y, Zhu Z, Asseng S: Temperature increase reduces global yields of major crops in four independent estimates. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 114 (35), 9326–9331 (2017)

Günstig, gesund oder gut für's Klima?

Umfrage der Verbraucherzentrale NRW zu Lebensmitteleinkauf und Ernährung

Bourdieu P: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp, Frankfurt am Main (1987)

Nestlé: www.nestle.de; www.nestle.de/ernaehrungsstudie/ernaehrungstypen. abgerufen am 21.10.2019

Wiedenbeck M, Züll C: www.gesis.org; 2001. www.gesis.org/fileadmin/upload/forschung/publikationen/gesis_reihen/howto/how-to10mwc.pdf, abgerufen am 21.10.2019

Fleisch als Kulturgut: Traditionen und Dynamiken

Abé N: Auch Kühe lieben. Wie wir Tiere halten. Spiegel Online (9.8.2019); www.spiegel.de/plus/fleischkonsum-wie-viel-darf-das-wohl-der-tiere-kosten-a-00000000-0002-0001-0000-000165335733

Beck U: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne. Suhrkamp, Frankfurt am Main (1986)

Carson R: Silent Spring. Houghton Mifflin Co., Boston (1962)

FAO: Global Livestock Environmental Assessment Model (GLEAM); www.fao.org/gleam/en/, abgerufen am 20.11.2019

Hirschfelder G, Trummer, M: Art. Essen und Trinken. In: Leibniz-Institut für Europäische Geschichte (IEG) (Hrsg.): Europäische Geschichte Online (EGO). Mainz (2013); www.ieg-ego.eu/hirschfelder-g-trummer-2013-de, abgerufen am 18.11.2019

Hirschfelder G et al. (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden (2015)

Hirschfelder G: Das Bild unserer Lebensmittel zwischen Inszenierung, Illusion und Realität. In: Leible S (Hrsg.): Lebensmittel zwischen Illusion und Wirklichkeit. Verlag P.C.O., Bayreuth, 7–34 (2014)

Hirschfelder G: Art. „Fleischkonsum“. In: Enzyklopädie der Neuzeit. Bd. 3, J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, 1015–1018 (2006)

Hirschfelder G: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Campus Verlag Frankfurt am Main, New York (2005)

Joy M: Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows: An Introduction to Carnism. Conari Press, San Francisco (2009)

Langthaler E: Das Fleisch der Weltgesellschaft: Eine globalhistorische Skizze (1850–2010). In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 64, 31–46 (2016)

Mann N: Meat in the human diet: An anthropological perspective. *Nutrition & Dietetics* 64, 102–107 (2007)

Meadows DH et al.: Limits to Growth. A Report for the Club of Rome's Project on the Predicament of Mankind. Universe Books, New York (1972)

Nieradzki L: Der Wiener Schlachthof St. Marx. Transformation einer Arbeitswelt zwischen 1851 und 1914. Böhlau Verlag, Wien (2017)

Oxfam: Land and Power. The growing scandal surrounding the new wave of investments in land (= Oxfam Briefing Paper 151). Oxford (2011)

Sinclair U: The Jungle. London, New York (1906)

Teuteberg H-J: Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen. In: ders., Wiegmann G (Hrsg.): Unsere tägliche Kost. Cöpppenrath, Münster, 63–74 (1986)

Trummer M: Die kulturellen Schranken des Gewissens – Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen. In: Hirschfelder G et al. (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Springer VS, Wiesbaden, 63–82 (2015)

Winterberg L: Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Aushandlungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels. Bausteine einer Ethnografie. Waxmann Verlag, Münster (2017)

Winterberg L: Alltag. Gesellschaft. Utopie. Kulturelle Formationen solidarischen Landwirtschaftens. In: Decker A, Trummer M (Hrsg.): Stadt – Land – Schluss. Das Ländliche als Erkenntnisrahmen für Kulturanalysen. Transcript Verlag, Bielefeld (2020, im Druck)

UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung

Der Beitrag der Ernährung

AMI (Hrsg.): Flächennutzung 2016 in Deutschland. Bonn (2016)

Biokreis (Hrsg.): Richtlinien regional & fair – Für Verarbeiter, Handel und Gastronomie. Passau (2011)

BMEL (Hrsg.): Landwirtschaft verstehen – Fakten und Hintergründe. Berlin (2014)

BÖLW (Hrsg.): Nachgefragt: 28 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel. Berlin (2012)

BÖLW (Hrsg.): Zahlen – Daten – Fakten. Die Bio-Branche 2016. Berlin (2016)

BÖLW (Hrsg.): Zahlen – Daten – Fakten. Die Bio-Branche 2018. Berlin (2018)

Brot für die Welt, FDCL (Hrsg.): Brot oder Trog – Futtermittel, Flächenkonkurrenz und Ernährungssicherheit. Stuttgart, Berlin (2011)

Demmeler M, Heißenhuber A: Handels-Ökobilanz von regionalen und überregionalen Lebensmitteln – Vergleich verschiedener Vermarktungsstrukturen. *Berichte über Landwirtschaft* 81 (3), 437–457 (2003)

DGE (Hrsg.): 12. Ernährungsbericht 2012. Bonn (2012)

Fairtrade Deutschland (Hrsg.): Statement – Fairtrade-Standards – Entwicklung, Inhalte & Kosten. Köln (2016)

Fairtrade Deutschland (Hrsg.): Stärkung der Frau durch Fairen Handel. Köln (2017)

Fairtrade International (Hrsg.): Fairtrade Standard for Small Producer Organizations. Bonn (2011)

Fairtrade International (Hrsg.): Fairtrade in Zahlen – Siebter Monitoringbericht 2015. Bonn (2016)

- FAO (Hrsg.): World Livestock 2011 – Livestock in food security. Rome (2011)
- Flachmann C, Mayer H, Manzel K: Water footprint of food products in Germany. Statistisches Bundesamt, Wiesbaden (2012)
- FoE Europe (Hrsg.): Eating from the Farm: the social, environmental, and economic benefits of local food systems. Brüssel (2015)
- Forum Fairer Handel (Hrsg.): Die Wirkungen des Fairen Handels. Berlin (2011)
- Forum Fairer Handel (Hrsg.): Vergleich verschiedener Fair Trade Zertifizierungs-Systeme – Auf Grundlage von Dokumenten vom Stand Januar 2012. Pfefferlbach (2012)
- Forum Fairer Handel (Hrsg.): Transparente Lieferketten im Fairen Handel – Hintergrundinformationen zum Pressegespräch zur Fairen Woche. Berlin (2015)
- Fraunhofer IGB (Hrsg.): Rückgewinnung von Nährstoffen zur Herstellung von Düngemitteln. Stuttgart (2013)
- Groß M: Handbuch Umweltsociologie. VS Verlag, Wiesbaden (2011)
- Hawkes C, Fanzo J: Nourishing the SDGs: Global Nutrition Report 2017. Development Initiatives Poverty Research Ltd Bristol (2017)
- Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde diplomatique (Hrsg.): Fleischatlas 2013 – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin (2014)
- Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde diplomatique (Hrsg.): Fleischatlas 2014 – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin (2015a)
- Heinrich-Böll-Stiftung, IASS, BUND, Le Monde diplomatique: Bodenatlas – Daten und Fakten über Acker, Land und Erde. Berlin (2015b)
- Hoekstra A, Mekonnen M: The water footprint of humanity. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America 109 (9), 3232–3237 (2012)
- Hoekstra A: The water footprint of animal products. In: D'Silva J, Webster J (Hrsg.): The meat crisis: Developing more sustainable production and consumption. Routledge, London, 22–33 (2013)
- Hübsch H, Adlwarth W: Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland. Schlussbericht der GfK Studie, durchgeführt für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Nürnberg (2017)
- Hülsbergen K, Rahmann G: Klimawirkungen und Nachhaltigkeit ökologischer und konventioneller Betriebssysteme – Untersuchungen in einem Netzwerk von Pilotbetrieben. Thünen Report 8, Braunschweig (2013)
- Idel A: Die Kuh ist kein Klima-Killer! Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können. 7. Aufl., Metropolis-Verlag, Marburg (2019)
- IPCC: Climate change 2014: Synthesis report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. Genf (2014)
- Keil F: Virtuelles Wasser und der Wasserfußabdruck. Endbericht zu Arbeitspaket 2.3 des Forschungsprojekts „Wasserflüsse in Deutschland“ des Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung (Hrsg.), Berlin (2013)
- Keller M, Waskow F: Flugtransporte von Lebensmitteln nach Deutschland. Ernährung im Fokus 12, 230–237 (2012)
- Keller M: Vegetarische und vegane Ernährung – Chancen und Risiken – Teil 1: Nährstoffzufuhr. Ernährung und Medizin 30, 55–60 (2015)
- Koerber Kv: Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Ernährung im Fokus 9–10, 260–266 (2014)
- Koerber Kv, Hohler H: Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft. TRIAS Verlag, Stuttgart (2012)
- Koerber Kv, Männle T, Leitzmann C: Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11. Aufl., Haug Verlag, Stuttgart (2012)
- Koerber Kv, Waldenmaier J, Carlsburg M: Ernährung und Leitbild Nachhaltigkeit – Globale Herausforderungen und Lösungsansätze auf nationaler und internationaler Ebene der UN. Ernährungs Umschau 67 (2), 32–41 (2020)
- Kleindienst V, Grach D: Auswirkungen der Lebensmitteltransporte auf die CO₂-Bilanz und wie Regionalität die Umwelt belastet. Aktuelle Ernährungsmedizin 36 (3), 3–4 (2011)
- Kirby R, Bartram J, Carr R: Water in food production and processing: quantity and quality concerns. Food Control 14 (5), 283–299 (2003)
- Kreutzberger S: Die Gräben zwischen Bauern und Verbrauchern überwinden – Vernetzungsansätze in Deutschland. In: Kost S, Kölking C (Hrsg.): Transitorische Stadtlandschaften – Hybride Metropolen. Springer VS, Wiesbaden, 41–54 (2017)
- Leitzmann C, Keller M: Vegetarische Ernährung. 3. Aufl., Ulmer Verlag, Stuttgart (2013)
- Max Havelaar-Stiftung (Hrsg.): Wandel durch Handel – Jahres- und Wirkungsbericht 2015. Bonn (2015)
- Meier T: Sustainable nutrition between the poles of health and environment. Potentials of altered diets and avoidable food losses. Ernährungs Umschau 62 (2), 22–33 (2015)
- Mekonnen M, Hoekstra A: The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products. Hydrology and Earth System Sciences 15 (5), 1577–1600 (2011)
- MUEEF (Hrsg.), Keller M, Koerber Kv (fachliche Konzeption): Nachhaltige Ernährung – Was unser Essen mit Klimaschutz und Welternährung zu tun hat. 3. Aufl., Mainz (2018)
- Naturland (Hrsg.): Naturland Fair Richtlinien. Gräfelfing (2014)
- Nemecek T, Jungbluth N, Canals L, Schenck R: Environmental impacts of food consumption and nutrition: where are we and what is next? International Journal of Life Cycle Assessment 21 (5), 607–620 (2016)
- Poniso L, M'Gonigle L, Mace K, Palomino J, de Valpine P, Kremen C: Diversification practices reduce organic to conventional yield gap. Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences 282 (2014)
- Popkin BM, Corvalan C, Grumm-Strawn L: Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality. The Lancet 395 (10217), 65–74 (2020)
- Reganold J, Wachter J: Organic agriculture in the twenty-first century. Nature Plants 2 (2), 15221 (2016)
- Rheingold-Institut (Hrsg.): Vernunft und Versuchung. Ernährungstypen und -trends in Deutschland. Studie für Gruner+Jahr und Lebensmittel Zeitung (2012)
- Richter M, Boeing H, Grünewald-Funk D, Hesecker H, Kroke A, Leschik-Bonnet E, Oberritter H, Strohm D, Watzl B: Vegane Ernährung – Position der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Ernährungs Umschau international 63 (4), 92–102 (2016)
- Rockström J, Sukhdev P: How food connects all the SDGs. Stockholm Resilience Centre, Stockholm University (2016)
- Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G: Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Thünen-Report 71, Braunschweig (2019)
- Setboonsarng S: Achieving Sustainable Development Goals through Organic Agriculture – Empowering Poor Women to Build the Future. Asian Development Bank (2017)
- Shepon A, Eshel G, Noor E, Milo R: Energy and protein feed-to-food conversion efficiencies in the US and potential food security gains from dietary changes. Environmental Research Letters 11, 1–8 (2016)
- Statista (Hrsg.): Anzahl der Betriebe in der Landwirtschaft in Deutschland in den Jahren 1975 bis 2014. Hamburg (2016)
- Statistisches Bundesamt (Hrsg.): 26 % der Nahrungsmittelausgaben werden für Fleisch und Fisch aufgewendet – Einkommens- und Verbrauchsstichprobe (EVS). Wiesbaden (2013)

UN (Hrsg.): Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. New York (2015)

UN: Sustainable Development Goals – Communications materials. www.un.org/sustainabledevelopment/news/communications-material/; abgerufen am 15.1.2020 (2019)

Waskow F, Rehaag R: Globaler Ernährungswandel zwischen Hunger und Übergewicht. In: Ploeger A, Hirschfelder G, Schönberger G (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch – Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden, 143–165 (2011)

White R, Murray S, Rohweder M: Pilot analysis of global ecosystems (PAGE) – grassland ecosystems. Washington DC (2000)

WWF Deutschland (Hrsg.): Der Wasser-Fußabdruck Deutschlands – Woher stammt das Wasser, das in unseren Lebensmitteln steckt? Frankfurt am Main (2009)

WWF Deutschland (Hrsg.): Klimawandel auf dem Teller. Berlin (2012)

WWF Deutschland (Hrsg.): Das große Fressen – Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden. Berlin (2015)

Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Hrsg.): Wege aus der Hungerkrise – Die Erkenntnisse und Folgen des Weltagrarberichts: Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen. Berlin (2013)

WISSEN FÜR DIE PRAXIS

Gegen Lebensmittelverschwendung

Aktionen und Initiativen

Universität Stuttgart, PM vom 31.05.2019; www.uni-stuttgart.de/universitaet/aktuelles/presseinfo/Neue-Forschungsergebnisse-der-Universitaet-Stuttgart-zu-Lebensmittelabfaellen/

FORSCHUNG

Gemüse gegen Herzversagen

Lara KM, Levitan EB, Gutierrez OM, Shikany JM, Safford MM, Judd SE, Rosenson RS: Dietary Patterns and Incident Heart Failure in U.S. Adults Without Known Coronary Disease. *Journal of the American College of Cardiology* 73 (16) (2019); doi: 10.1016/j.jacc.2019.01.067

Morrison O: Plant-based diets linked to heart health – but not all plant-based diets are healthy. (2019); www.foodnavigator.com/Article/2019/04/26/Plant-based-diets-linked-to-heart-health-but-not-all-plant-based-diets-are-healthy/

Leroy F, Cofnas N: Should dietary guidelines recommend low red meat intake? *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2019); doi: 10.1080/10408398.2019.1657063

Weniger Harnwegsinfektionen bei vegetarischer Kost

Chen Y-C et al.: The risk of urinary tract infection in vegetarians and non-vegetarians: a prospective study. *Scientific Reports*; doi: 10.1038/s41598-020-58006-6

Link: <http://www.medeng.tcu.edu.tw/>

Grasmilch mit gesundheitsförderlichem Potenzial

University of Minnesota. Fachartikel *Food Science and Nutrition*; doi: 10.1002/fsn3.610

Strategien zur Steigerung des Gemüsekonsums

Appleton KM, Hemingway A, Rajska J, Hartwell H: Repeated exposure and conditioning strategies for increasing vegetable liking and intake: systematic review and meta-analyses of the published literature. *Am J Clin Nutr* 108 (4), 842–856 (2018); doi: 10.1093/ajcn/nqy143

WUNSCHTHEMA

Zu gut für die Tonne! Haltbarkeit getrockneter Teigwaren

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Ermittlung der Mengen weggeworfener Lebensmittel und Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Deutschland. Stuttgart (2012)

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE) (2015); www.bve-online.de/presse/infothek/fakt-ist/lebensmittelverschwendung2

Heiss R: Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung. 6. Aufl., Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg (2004)

Kreuzberger S, Thurn V: Die Essensvernichter. Kiepenheuer & Witsch Köln (2011)

Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G: Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 –. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut. Thünen Rep 71, (2019); doi: 10.3220/REP1563519883000

FORUM

Auszubildende als Change Agents Nachhaltiges Ernährungshandeln über berufliche Praxis fördern

Development Initiatives, 2017. Global Nutrition Report 2017: Nourishing the SDGs. Bristol, UK: Development Initiatives; 165.227.233.32/wp-content/uploads/2017/11/Report_2017-2.pdf

BMU – Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Nationales Programm für nachhaltigen Konsum (National Programme for Sustainable Consumption). BMU, Bonn (2019); www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pool/Broschueren/nachhaltiger_konsum_broschuere_bf.pdf

Kastrup J, Kuhlmeier W: Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen aus Ernährung und Hauswirtschaft. Haushalt in Bildung und Forschung 2 (1), 55–65 (2013)

Kettschau I: Nachhaltigkeitsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen – Grundlagen, Konzept, Ergebnisse. In: Kuhlmeier W, Mohorič A, Vollmer T (Hrsg.): Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung, Modellversuche 2010–2013: Erkenntnisse, Schlussfolgerungen und Ausblicke. Bertelsmann Verlag, Bielefeld, 97–119 (2014)

Kristof K: Change Agents in gesellschaftlichen Veränderungsprozessen. In: Reinermann J-L, Behr F (Hrsg.): Die Experimentalstadt. Springer, Wiesbaden, 165–179 (2017)

Kristof Kora: Wege zum Wandel: Wie wir gesellschaftliche Veränderungen erfolgreicher gestalten können. oekom verlag, München, 124 (2010)

Koerber Kv: Nachhaltigkeit in der Ernährung: Bezugsrahmen und Programme der Vereinten Nationen. Europa und Deutschland – UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung. In: Teitscheid P, Langen N, Speck M, Rohn H (Hrsg.): Nachhaltig außer Haus essen. Oekon., München, 68–80 (2018)

Stomporowski S, Rapske R: Nachhaltigkeit im Spiegel didaktischer Zugänge und ordnungspolitischer Vorgaben, Düsseldorf. Beitrag zur Dokumentation der Hochschultage Berufliche Bildung 2017; www.berufsbildung.nrw.de

Zühlsdorf A, Jürkenbeck K, Spiller A: Gesundheits- und Zutatenmarketing im Marktsegment Brot und Kleingebäck. Zusammenfassender Ergebnisbericht. Zühlsdorf + Partner GbR und Georg-August-Universität Göttingen (2019)

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

Kreative Resteverwertung für Umwelt und Gesundheit

Müller SD, Weißenberger C: Ernährungsratgeber Arthritis und Arthrose. Hannover (2016)

www.zugut fuer dietonne.de/aktuelles/schwerpunkt/europaeisch-kocheneuropaeisch-reste-retten/

BOTANICALS

Kleine Organismen – Große Wirkung Fermentation von Lebensmitteln

Chilton SN, Burton JP, Reid G: Inclusion of fermented foods in food guides around the world. *Nutrients* 7, 390–404 (2015)

DFG Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln: Mikrobielle Kulturen für Lebensmittel. www.dfg.de/sklm (2010)

Devanthi PVP, Gkatzionis K: Soy sauce fermentation: microorganisms, aroma formation, and process modification. *Food Research International* 120, 364–374 (2019)

Dimidi E, Cox SR, Rossi M, Whelan K: Fermented foods: Definitions and characteristics, impact on the gut microbiota and effects on gastrointestinal health and disease. *Nutrients* 11, 1806; doi: 10.3390/nu11081806 (2019)

Franz CMAP, Wenning M, Bockelmann W, Neve H, Heller KJ: Unser täglich Brot: Helfer in der Lebensmittelfermentation. *BIOSpektrum* 24, 27–30 (2018)

- Gänzle MG: Brot aus Sauerteig. In: Renneberg R, Süßbier D (Hrsg.): Biotechnologie für Einsteiger. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg (2010)
- Gänzle MG: Enzymatic and bacterial conversions during sourdough fermentation. *Food Microbiology* 37, 2–10 (2014)
- Gänzle MG: Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage. *Current Opinion in Food Science* 2, 106–117 (2015)
- Gänzle M: Fermented foods. In: Doyle MP, Diez-Gonzalez F, Hill C (eds.): *Food Microbiology – Fundamentals and Frontiers*. 5th ed., ASM Press, Washington DC, 855–900 (2019)
- Holzappel WH, Wood BJB: *Lactic acid bacteria: Biodiversity and taxonomy*. John Wiley & Sons, Chichester, UK (2014)
- Hu Y, Stromeck A, Lopenon J, Lopes-Lutz D, Schieber A, Gänzle MG: LC-MS/MS quantification of bioactive angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides in rye malt sourdough. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59, 11983–11989 (2011)
- Krämer J: *Lebensmittel-Mikrobiologie*. Verlag Eugen Ulmer, UTB, Stuttgart, 1421 (2011)
- Leitsätze für Gemüserzeugnisse: Neufassung vom 08.01.2008
- Li H, Lin L, Feng Y, Zhao M, Li X, Zhu Q, Xiao Z: Enrichment of antioxidants from soy sauce using macroporous resin and identification of 4-ethylguajacol, catechol, daidzein, and 4-ethylphenol as key small molecule antioxidants in soy sauce. *Food Chemistry* 240, 885–892 (2018)
- Luh BS: Industrial production of soy sauce. *Journal of Industrial Microbiology* 14, 467–471 (1995)
- Mahony J, McAuliffe O, Cotter PD, Fitzgerald GF: Starter cultures. In: Doyle MP, Diez-Gonzalez F, Hill C (eds.): *Food Microbiology – Fundamentals and Frontiers*. 5th ed., ASM Press, Washington DC, 789–813 (2019)
- Marco ML, Heeney D, Binda S, Cifelli CJ, Cotter PD et al.: Health benefits of fermented foods: microbiota and beyond. *Current Opinion in Biotechnology* 44, 94–102 (2017)
- Patra JK, Das G, Paramithiotis S, Shin H-S: Kimchi and other widely consumed traditional fermented foods of Korea: a review. *Frontiers in Microbiology* 7, 1493 (2016); doi: 10.3389/fmicb.2016.01493
- Schmidt K-H: *Sauergemüse*. In: Heiss R (Hrsg.): *Lebensmitteltechnologie*. Springer, Berlin, Heidelberg, New York, 283–288 (1996)
- Zhao CJ, Hu Y, Schieber A, Gänzle M: Fate of ACE-inhibitory peptides during the bread-making process: Quantification of peptides in sourdough, bread crumb, steamed bread and soda crackers. *Journal of Cereal Science* 57, 514–519 (2013)
- Zhu Y, Tramper J: Koji – where East meets West in fermentation. *Biotechnology Advances* 31, 1448–1457 (2013)

PRÄVENTION & THERAPIE

Insekten als Nahrungsmittel in Deutschland – Potenzial für die Zukunft?

- Alexander P, Brown C, Arneith A, Dias C, Finnigan J, Moran D, Rounsevell MDA: Could consumption of insects, cultured meat or imitation meat reduce global agricultural land use? *Global Food Security* 15, 22–32 (2017)
- Caparros Megido R, Gierts C, Blecker C, Brostaux Y, Haubruge É, Alabi T, Francis F: Consumer acceptance of insect-based alternative meat products in Western countries. *Food Quality and Preference* 52, 237–243 (2016)
- Capponi L: Consumer acceptance of edible insects (Masterarbeit). (2016); <http://edepot.wur.nl/369562>, abgerufen am 15.11.2018
- Cederholm T, Barazzoni R, Austin P, Ballmer P, Biolo G, Bischoff SC, Compher C, Correia I, Higashiguchi T, Holst M, Jensen GL, Malone A, Muscaritoli M, Nyulasi I, Pirllich M, Rothenberg E, Schindler K, Schneider SM, de van der Schueren MAE, Sieber C, Valentini L, Yu JC, Van Gossom A, Singer P: ESPEN guidelines on definitions and terminology of clinical nutrition. *Clinical Nutrition* 36, 49–64 (2017)
- Churchward-Venne TA, Pinckaers PJM, van Loon JJA, van Loon LJC: Consideration of insects as a source of dietary protein for human consumption. *Nutrition Reviews* 75, 1035–1045 (2017)
- de Boer J, Schösler H, Boersema JJ: Motivational differences in food orientation and the choice of snacks made from lentils, locusts, seaweed or “hybrid” meat. *Food Quality and Preference* 28, 32–35 (2013)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) (Hrsg.): *D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr*. 2. Aufl., Bonn (2018)
- Ellrot T: Psychologie der Ernährung. *Aktuelle Ernährungsmedizin* 37, 155–167 (2012)
- Epp DA: Sind essbare Insekten als Lebensmittel aus Sicht der Verbraucher sicher? (2016), abgerufen am 01.10.2018
- EUR-Lex, Verordnung (EU) 2015/2283 des europäischen Parlaments und des Rates. (2015); <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32015R2283>, abgerufen am 10.09.2018
- FAO: Edible insects. Future prospects for food and feed security. (2013a); www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf, abgerufen am 10.09.2018
- FAO: How to Feed the World in 2050. (2009); www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf; abgerufen am 10.09.2018
- FAO: The state of food security and nutrition in the world. (2017); www.fao.org/3/a-i7695e.pdf; abgerufen am 15.09.2018
- Ghosh S, Lee S.-M, Jung C, Meyer-Rochow VB: Nutritional composition of five commercial edible insects in South Korea. *Journal of Asia-Pacific Entomology* 20, 686–694 (2017)
- González CM, Garzón R, Rosell CM: Insects as ingredients for bakery goods. A comparison study of *H. illucens*, *A. domestica* and *T. molitor* flours. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (2018)
- Halloran A, Hanboonsong Y, Roos N, Bruun S: Life cycle assessment of cricket farming in north-eastern Thailand. *Journal of Cleaner Production* 156, 83–94 (2017)
- Hamerman EJ: Cooking and disgust sensitivity influence preference for attending insect-based food events. *Appetite* 96, 319–326 (2016)
- Hartmann C, Ruby MB, Schmidt P, Siegrist M: Brave, health-conscious, and environmentally friendly: Positive impressions of insect food product consumers. *Food Quality and Preference* 68, 64–71 (2018)
- Hartmann C, Shi J, Giusto A, Siegrist M: The psychology of eating insects: A cross-cultural comparison between Germany and China. *Food Quality and Preference* 44, 148–156 (2015)
- Hartmann C, Shi J, Giusto A, Siegrist M: The psychology of eating insects: A cross-cultural comparison between Germany and China. *Food Quality and Preferences* 44, 148–156 (2015)
- Hartmann C, Siegrist M: Insects as food: perception and acceptance Findings from current research. *Ernährungs Umschau*, 44–50 (2017)
- House J: Consumer acceptance of insect-based foods in the Netherlands: Academic and commercial implications. *Appetite* 107, 47–58 (2016)
- Janssen L: Insekten als Lebensmittel: Wie die Mehlwürmer in die Schweizer Burger kamen. In: Spiegel Online (2017); www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/schweiz-wie-die-insektenburger-in-den-supermarkt-kamen-a-1163340.html, abgerufen am 29.08.2018

- Kouřimská L, Adámková A: Nutritional and sensory quality of edible insects. *NFS Journal* 4, 22–26 (2016)
- La Barbera F, Verneau F, Amato M, Grunert K: Understanding Westerners' disgust for the eating of insects: The role of food neophobia and implicit associations. *Food Quality and Preference* 64, 120–125 (2018)
- Miglietta P, De Leo F, Ruberti M, Massari S, Miglietta PP, De Leo F, Ruberti M, Massari S: Mealworms for Food: A Water Footprint Perspective. *Water* 7, 6190–6203 (2015)
- Piha S, Pohjanheimo T, Lähteenmäki-Uutela A, Křečková Z, Otterbring T: The effects of consumer knowledge on the willingness to buy insect food: An exploratory cross-regional study in Northern and Central Europe. *Food Quality and Preference* 70, 1–10 (2018)
- Poma G, Cuykx M, Amato E, Calaprice C, Focant JF, Covaci A: Evaluation of hazardous chemicals in edible insects and insect-based food intended for human consumption. *Food and Chemical Toxicology* 100, 70–79 (2017)
- Prather CM, Laws AN: Insects as a piece of the puzzle to mitigate global problems: an opportunity for ecologists. *Basic and Applied Ecology, Insect Effects on Ecosystem services* 26, 71–81 (2018)
- Rothman JM, Raubenheimer D, Bryer MAH, Takahashi M, Gilbert CC: Nutritional contributions of insects to primate diets: implications for primate evolution. *J Hum Evol* 71, 59–69 (2014)
- Rumpold BA, Schlüter OK: Potential and challenges of insects as an innovative source for food and feed production. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 17, 1–11 (2013)
- Schlup Y, Brunner T: Prospects for insects as food in Switzerland: A tobit regression. *Food Quality and Preference* 64, 37–46 (2018)
- Shelomi M: Why we still don't eat insects: Assessing entomophagy promotion through a diffusion of innovations framework. *Trends in Food Science and Technology* 45, 311–318 (2015)
- Smetana S, Palanisamy M, Mathys A, Heinz V: Sustainability of insect use for feed and food: Life Cycle Assessment perspective. *Journal of Cleaner Production* 137, 741–751 (2016)
- Spiegel online: Metro verkauft Mehlwurm-Nudeln. (2018); www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/insekten-als-lebensmittel-metro-verkauft-mehlworm-nudeln-a-1196236.html, abgerufen am 04.02.2020
- Swarmprotein (2018); <http://swarmprotein.com>, abgerufen am 03.08.2018
- Tan HSG, Fischer ARH, Tinchan P, Stieger M, Steenbekkers LPA, van Trijp HCM: Insects as food: Exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance. *Food Quality and Preference* 42, 78–89 (2015)
- United Nations: World population projected to reach 9.8 billion in 2050, and 11.2 billion in 2100 (2017); www.un.org/development/desa/en/news/population/world-population-prospects-2017.html, abgerufen am 10.09.2018
- University Wageningen: List of edible insect species of the world. de Jongema Y, Wageningen, Laboratory of Entomology, Wageningen University; www.wur.nl/en/Research-Results/Chair-groups/Plant-Sciences/Laboratory-of-Entomology/Edible-insects/Worldwide-species-list.htm
- van Huis A: Edible insects are the future? *Proceedings of the Nutrition Society* 75, 294–305 (2016)
- Verbeke W: Profiling consumers who are ready to adopt insects as a meat substitute in a Western society. *Food Quality and Preference* 39, 147–155 (2015)
- Verneau F, La Barbera F, Kolle S, Amato M, Del Giudice T, Grunert K: The effect of communication and implicit associations on consuming insects: An experiment in Denmark and Italy. *Appetite, Special Issue: Consumer behaviour in a changing world – Selected papers from the AAEE/EAEE joint seminar in Naples, March 25–27, 2015*, 106, 30–36 (2016)
- Verstl L: Ernährungstrends: Ikea testet Insekten-Köttbullar. In: *Hamburger Abendblatt* (2018); www.abendblatt.de/vermischtes/artikel213825761/Darum-arbeitet-Ikea-jetzt-an-Koettbullar-aus-Insekten.html, abgerufen am 03.08.2018
- WHO: Global and regional food consumption patterns and trends. (o. J.)
- Zielińska E, Baraniak B, Karaś M, Rybczyńska K, Jakubczyk A: Selected species of edible insects as a source of nutrient composition. *Food Research International* 77, 460–466 (2015)
- Quelle zu Tabelle 1 auf S. 68: Zielińska et al. 2015; Ghosh et al. 2017; DGE 2018
- Quelle zu Tabelle 2 auf S. 68: Zielińska et al. 2015