

INHALT

Food-Innovationen in Deutschland: Wahrnehmung und Wünsche von Verbrauchern

134



- 125 _____ EDITORIAL
128 _____ KURZ GEFASST
130 _____ NACHLESE

TITELTHEMEN

- 134 _____ **Food-Innovationen in
Deutschland: Wahrnehmung
und Wünsche von Verbrau-
chern**
Eine repräsentative Studie
- 140 _____ **Kochen, braten, drucken? –
Anwendung von 3D-Printern
bei Lebensmitteln**
- 143 _____ Rätsel

EXTRA

- 144 _____ Ernährung 2050

HINTERGRUND

- 146 _____ Lebensmittelrecht
148 _____ Wissen für die Praxis
152 _____ Neues aus der Forschung

152



Geschmacksstoffe in Parmesan entschlüsselt

Exotisch und bodenständig zugleich: Südostasien

160



168

Die Intentionshandlungslücke

WUNSCHTHEMA

Haut und Ernährung _____ 154

SCHULE – BERATUNG

Esskultur _____ 160

Exotisch und bodenständig zugleich:
Südostasien

Methodik & Didaktik _____ 164

Umgang mit Ambivalenzen in Schule
und Beratung

Zwischenruf _____ 167

Vom Herd zum 3D-Lebensmitteldrucker –
und zurück

Ernährungspsychologie _____ 168

Die Intentionshandlungslücke

Prävention & Therapie _____ 172

Ernährungstherapie bei Kindern mit
Neurodermitis – Auswirkungen auf den
Familienalltag

BÜCHER _____ 177

MEDIEN _____ 180

VORSCHAU | IMPRESSUM _____ 181