

## KURZ GEFASST

**Algen – gute Jodlieferanten?**

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: BVL weist auf Probleme bei der Heißhaltung von Speisen hin. Pressemeldung vom 26.11.2014; <https://idw-online.de/de/news615274>

Bundesinstitut für Risikobewertung: Gesundheitliche Risiken durch zu hohen Jodgehalt in getrockneten Algen. Stellungnahme vom 12.06.2007; [http://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitliche\\_risiken\\_durch\\_zu\\_hohen\\_jodgehalt\\_in\\_getrockneten\\_algen.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitliche_risiken_durch_zu_hohen_jodgehalt_in_getrockneten_algen.pdf)

## TITELTHEMA

**Fleisch in unserer Gesellschaft**

Abel W: Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter. In: Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft XII, 3., 411–452(1937)

Baranzke H, Gottwald F-T, Ingensiep HW (Hrsg.): *Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen*. S. Hirzel Verlag, Stuttgart, Leipzig (2000)

Barlösius E: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 2. Aufl., Juventa, Weinheim, München (2011)

BMEL: *Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten* 2014. [www.bmelv-statistik.de/statistisches-jahrbuch](http://www.bmelv-statistik.de/statistisches-jahrbuch), abgerufen am 26.04.2015

Bourdieu P: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. 3. Aufl., Frankfurt (1984)

Cordts A, Durman N, Grethe H, Nitzko S, Spiller A: Auswirkungen eines verminderten Konsums von tierischen Produkten in Industrieländern auf globale Marktbalancen und Preise für Nahrungsmittel. In: *Sicherung der Welternährung bei knappen Ressourcen. Schriftenreihe der Rentenbank*, Bd. 29, Frankfurt/Main, 103–135 (2014)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): *Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE*. <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>; abgerufen am 27.04.2015

Eder K: *Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft*. Suhrkamp, Frankfurt a. M. (1988)

Fiddes N: *Fleisch. Symbol der Macht*. 2. Aufl., Zweitausendeins, Frankfurt (1998)

FlHG – *Fleischhygienegesetz in der Fassung vom 30. Juni 2003*; [https://www.umwelt-online.de/recht/lebensmt/lebensmb.ges/flhg\\_ges.htm](https://www.umwelt-online.de/recht/lebensmt/lebensmb.ges/flhg_ges.htm)

*Fleischkonsum in Deutschland. Vegetarier sein und trotzdem Fleisch essen*. In: *Süddeutsche Zeitung* vom 09. Januar 2014

Friedrich-Schiller-Universität Jena: *Ergebnisse der Vegetarierstudie*. Friedrich-Schiller-Universität Jena; <http://www.vegetarierstudie.uni-jena.de> (2007)

Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland u. *Le Monde diplomatique* (Hrsg.): *Fleischatlas 2014. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel*. 5. Aufl., Berlin (2015)

Joy M: *Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen. Karnismus – Eine Einführung*. 3. Aufl., Münster (2013)

Jugendwerk der Deutschen Shell (Hrsg.): *Jugend '97. Zukunftsperspektiven. Gesellschaftliches Engagement. Politische Orientierungen*, Opladen (1997)

Lévi-Strauss C: *Das kulinarische Dreieck*. In: Gallas H (Hrsg.): *Strukturalismus als interpretatives Verfahren*. Darmstadt, Neuwied, 1–24 (1972)

Mari FJ: *Das Fleisch der Postmoderne – Geflügel*. *Haushalt und Bildung* 85, 2, 36–48 (2008)

MRI – Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Hrsg.): *Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht, Teil 2. Die bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen*. Karlsruhe (2008)

Mellinger N: *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie*. Beltz, Frankfurt, New York (2000)

Mennell S: *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Campus, Frankfurt a. M. (1988)

Montanari M: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. DTV, München (1999)

Neumann G: *Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens*. In: Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg HJ (Hrsg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, 385–444 (1993)

Oeser E: *Hund und Mensch. Die Geschichte einer Beziehung*. 3. Aufl., Darmstadt (2009)

Paczensky G, von Dünnebieber A: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München (1997)

Schlegel-Mathies K: *Ernährung zwischen Natur und Kultur: Das Beispiel Fleisch*. In: Hesecker H (Hrsg.): *Neue Aspekte der Ernährungsbildung*. Umschau Zeitschriftenverlag, Frankfurt 36–43; 217–218 (2005)

Setzwein M: *Zur Soziologie des Essens. Tabu. Verbot. Opladen, Meidung* (1997)

Tanner J: *Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Ernährung*. In: *Historische Anthropologie. Kultur. Gesellschaft*. Alltag 4, 3, 399–419 (1996)

Techniker Krankenkasse (Hrsg.): *Iss was, Deutschland? – TK-Studie zum Ernährungsverhalten der Menschen in Deutschland*. Hamburg (2013)

Teuteberg HJ: *Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen*. In: Teuteberg HJ, Wiegmann G (Hrsg.): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster, 63–74 (1988)

Witzke H von, Noleppa S, Zhirkova I: *Fleisch frisst Land. WWF Deutschland* (Hrsg.). Düsseldorf (2011); [http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Fleischkonsum\\_web.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Fleischkonsum_web.pdf); abgerufen am 26.04.2015

## Identität durch Fleisch

### Ein historisch-psychologischer Erklärungsansatz

Augustinus. In: Heckmann H: Die Freud des Essens – Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuss der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. Hanser, München (1979)

Colpe C: Religion und Mythos im Altertum. In: Colpe C, Schmidt-Biggemann W: Das Böse – Eine historische Phänomenologie des Unerklärlichen. Suhrkamp, Frankfurt (1993)

Elias N: Über den Prozess der Zivilisation (1978)

Honickel KO: Naturwissenschaftliche Forschungsziele der Bundesanstalt für Fleischforschung. In: Neumann G, Wierlacher A, Wild R (Hrsg.): Essen und Lebensqualität. Campus, Frankfurt (2001)

Jullien F: Schattenseiten – Vom Bösen oder Negativen. Diaphanes, Zürich, Berlin (2005)

Macho T: Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss. In: Neumann G, Wierlacher A, Wild R (Hrsg.): Essen und Lebensqualität. Campus, Frankfurt (2001)

Mellinger N: Fleisch – Ursprung und Wandel einer Lust. Campus, Frankfurt (2000)

Montanari M: Der Hunger und der Überfluss. Fischer, Frankfurt (1999)

## Rotes Fleisch – Vom gehaltvollen Nährstofflieferanten zum kanzerogenen Agens? Fleischverzehr und Dickdarmkrebs

**Übersicht 1: Einfluss des Fleischverzehrs auf das Risiko für Krebserkrankungen des Dick- und Mastdarms – Kernergebnisse von Metaanalysen der Jahre 2002 bis 2015**

		Effekt (höchster Verzehr vs. niedrigster Verzehr); relatives Risiko (RR) bzw. Odds Ratio (OR) und zugehöriges 95%-Konfidenzintervall; keine Angabe (K. A.)						
		Norat et al. (2002)	Larsson/Wolk (2006)	Huxley et al. (2009)	Alexander et al. (2010)	Alexander et al. (2011)	Chan et al. (2011)	Alexander et al. (2015)
<b>Rotes Fleisch</b>								
<b>Krebs des Dick- und Mastdarms</b>	Kohortenstudien: Risikosteigerung um 27 % (1,27; 1,11–1,45) Fall-Kontroll-Studien: Risikosteigerung um 36 % (1,36; 1,17–1,59)	Risikosteigerung um 28 % (1,28; 1,15–1,42)	Risikosteigerung um 21 % (1,21; 1,13–1,29)	K. A.	Risikosteigerung um 12 % (1,12; 1,04–1,21)	Risikosteigerung um 10 % (1,10; 1,00–1,21)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,05; 0,98–1,12)	
<b>Krebs des Dickdarms</b>	Kohorten- und Fall-Kontroll-Studien: Risikosteigerung um 32 % (1,32; 1,18–1,48)	Risikosteigerung um 21 % (1,21; 1,05–1,40)	Risikosteigerung um 14 % (1,14; 1,02–1,28)	K. A.	Risikosteigerung um 10 % (1,10; 1,03–1,18)	Risikosteigerung um 18 % (1,18; 1,04–1,35)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,06; 0,97–1,16)	
<b>Krebs des Mastdarms</b>	Kohorten- und Fall-Kontroll-Studien: Risikosteigerung um 36 % (1,36; 1,17–1,57)	Risikosteigerung um 56 % (1,56; 1,25–1,96)	Risikosteigerung um 28 % (1,28; 1,02–1,60)	K. A.	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,12; 0,91–1,39)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,14; 0,83–1,56)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,03; 0,88–1,21)	
<b>Verarbeitetes Fleisch (Fleischwaren)</b>								
<b>Krebs des Dick- und Mastdarms</b>	Kohortenstudien: Risikosteigerung um 39 % (1,39; 1,09–1,76) Fall-Kontroll-Studien: Risikosteigerung um 29 % (1,29; 1,09–1,52)	Risikosteigerung um 20 % (1,20; 1,11–1,31)	Risikosteigerung um 19 % (1,19; 1,12–1,27)	Risikosteigerung um 16 % (1,16; 1,10–1,23)	K. A.	Risikosteigerung um 17 % (1,17; 1,09–1,25)	K. A.	
<b>Krebs des Dickdarms</b>	Kohorten- und Fall-Kontroll-Studien: Risikosteigerung um 22 % (1,22; 1,06–1,39)	Risikosteigerung um 21 % (1,21; 1,09–1,34)	Risikosteigerung um 21 % (1,21; 1,08–1,35)	Risikosteigerung um 19 % (1,19; 1,10–1,28)	K. A.	Risikosteigerung um 19 % (1,19; 1,11–1,19)	K. A.	
<b>Krebs des Mastdarms</b>	Kohorten- und Fall-Kontroll-Studien: Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,20; 0,98–1,46)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,20; 0,98–1,46)	Kein signifikanter Zusammenhang (1,18; 0,99–1,41)	Risikosteigerung um 18 % (1,18; 1,03–1,36)	K. A.	Risikosteigerung um 19 % (1,19; 1,02–1,39)	K. A.	

**Übersicht 2: Einfluss des Fleischverzehrs auf das Risiko für Krebserkrankungen des Dick- und Mastdarms – Kernergebnisse von gepoolten Analysen der Jahre 2004 bis 2014**

Effekt (höchster Verzehr vs. niedrigster Verzehr); relatives Risiko (RR) bzw. Odds Ratio (OR) und zugehöriges 95%-Konfidenzintervall; keine Angabe (K. A.); Quintil 1 im Vergleich zu Quintil 5 (Q1 vs. Q5); Quartil 1 im Vergleich zu Quartil 4 (Q1 vs. Q4)				
	Cho/Smith-Warner (2004)	Norat et al. (2005)	Spencer et al. (2010)	Ananthakrishnan et al. (2014)
<b>Rotes Fleisch</b>				
Oberste vs. unterste Zufuhr	K. A.	<10 g/Tag (Q <sub>1</sub> ) vs. ≥ 80 g/Tag (Q <sub>5</sub> )	<5 g/Tag (Q <sub>1</sub> ) vs. ≥ 50 g/Tag (Q <sub>4</sub> )	Q <sub>1</sub> vs. Q <sub>4</sub> ; keine Grammangaben
Krebs des Dick- und Mastdarms	Kein signifikanter Zusammenhang (Details nicht publiziert)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,17; 95 % CI: 0,92–1,49)	Kein signifikanter Zusammenhang (OR 0,91; 95 % CI: 0,66–1,24)	Retrospektive Studiendaten: Risikoanstieg um 75 % (OR 1,75; 95 % CI: 1,55–1,98) Prospektive Studiendaten: Kein signifikanter Zusammenhang (OR 1,06; 95 % CI: 0,93–1,22)
Krebs des Dickdarms	K. A.	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,20; 95 % CI: 0,88–1,61)	Kein signifikanter Zusammenhang (OR 0,92; 95 % CI: 0,62–1,35)	K. A.
Krebs des Mastdarms	K. A.	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,13; 95 % CI: 0,74–1,71)	Kein signifikanter Zusammenhang (OR 0,87; 95 % CI: 0,50–1,52)	K. A.
<b>Verarbeitetes Fleisch (Fleischwaren)</b>				
Oberste vs. unterste Zufuhr	K. A.	<10 g/Tag (Q <sub>1</sub> ) vs. ≥ 80 g/Tag (Q <sub>5</sub> )	<5 g/Tag (Q <sub>1</sub> ) vs. ≥ 30 g/Tag (Q <sub>4</sub> )	K. A.
Krebs des Dick- und Mastdarms	Keine signifikante Risikosteigerung (Details nicht publiziert)	Risikoanstieg um 42 % (RR 1,42; 95 % CI: 1,09–1,86)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 0,76; 95 % CI: 0,56–1,03)	K. A.
Krebs des Dickdarms	K. A.	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 1,30; 95 % CI: 0,92–1,84)	Kein signifikanter Zusammenhang (RR 0,90; 95 % CI: 0,62–1,31)	K. A.
Krebs des Mastdarms	K. A.	Risikoanstieg um 62 % (RR 1,62; 95 % CI: 1,04–2,50)	Risikoverminderung um 35 % (RR 0,65; 95 % CI: 0,40–1,04)	K. A.

**Übersicht 3: Dosis-Wirkungs-Beziehung von Fleischverzehr und Risiko für kolorektale Krebserkrankungen – Kernergebnisse von Metaanalysen und gepoolten Analysen aus den Jahren 2002 bis 2014**

	Effekt von rotem Fleisch (Relatives Risiko [RR] und zugehöriges 95%-Konfidenzintervall [95 % CI], wenn nicht anders angegeben)	Effekt von verarbeitetem Fleisch (Relatives Risiko [RR] und zugehöriges 95%-Konfidenzintervall [95 % CI], wenn nicht anders angegeben)
Norat et al. (2002)	Pro Anstieg des Verzehrs um 120 g/Tag, Risikosteigerung um 24 % (1,24; 1,08–1,41)	Pro Anstieg des Verzehrs um 30 g/Tag, Risikosteigerung um 36 % (1,36; 1,15–1,61)
Cho und Werner (2004)	Kein signifikant risikoerhöhender Effekt pro Anstieg des Verzehrs um 90 g/Tag (1,00; 0,92–1,08)	Kein signifikant risikoerhöhender Effekt pro Anstieg des Verzehrs um 30 g/Tag (1,05; 0,96–1,15)
Norat et al. (2005)	Kein signifikant risikoerhöhender Effekt pro Anstieg des Verzehrs um 100 g/Tag (1,49; 0,91–2,43)	Pro Anstieg des Verzehrs um 100 g/Tag, Risikosteigerung um 70 % (1,70; 1,05–2,76)
Larsson et al. (2006)	Pro Anstieg des Verzehrs um 120 g/Tag, Risikosteigerung um 28 % (1,28; 1,18–1,39)	Pro Anstieg des Verzehrs um 30 g/Tag, Risikosteigerung um 9 % (1,09; 1,05–1,13)
Spencer et al. (2010)	Kein signifikant risikoerhöhender Effekt pro Anstieg des Verzehrs um 50 g/Tag (OR 1,01; 95 % CI: 0,84–1,22)	Kein signifikant risikoerhöhender Effekt pro Anstieg des Verzehrs um 50 g/Tag (OR 0,88; 0,68–1,15)
Alexander et al. (2010)	Nicht ausgewertet	Pro Anstieg des Verzehrs um 30 g/Tag, Risikosteigerung um 10 % (1,10; 1,05–1,15)
Alexander et al. (2011)	Kein signifikant risikoerhöhender Effekt pro Anstieg des Verzehrs um 70 g/Tag (1,05; 0,97–1,13)	Nicht ausgewertet
Chan et al. (2011)	Pro Anstieg des Verzehrs um 100 g/Tag, Risikosteigerung um 17 % (1,17; 1,05–1,31)	Pro Anstieg des Verzehrs um 50 g/Tag, Risikosteigerung um 18 % (1,18; 1,10–1,28)

**Übersicht 4: Fleischverzehr und Krebserkrankungen des Dick- und Mastdarms – Geschlechtsspezifische und geographisch variierende Effekte (Chan et al. 2011)**

	<b>Rotes Fleisch</b> Relatives Risiko pro Verzehrssteigerung um 100 g pro Tag (95 %-Konfidenzintervall); p-Wert	<b>Verarbeitetes Fleisch</b> Relatives Risiko pro Verzehrssteigerung um 50 g pro Tag (95 %-Konfidenzintervall); p-Wert
<b>Effekt nach Geschlecht</b>		
<b>Männer</b>		
Dick- und Mastdarm	1,28 (0,49–3,35); 0,61	1,11 (0,86–1,44); 0,42
Dickdarm	1,06 (0,75–1,50); 0,73	1,64 (0,94–2,84); 0,08
<b>Frauen</b>		
Dick- und Mastdarm	1,05 (0,78–1,42); 0,73	1,09 (0,89–1,33); 0,43
Dickdarm	1,16 (0,84–1,61); 0,37	1,33 (1,07–1,66); 0,01
Mastdarm	0,90 (0,60–1,35); 0,60	0,94 (0,62–1,44); 0,79
<b>Effekt nach geographischer Lage</b>		
<b>Europa</b>		
Dick- und Mastdarm	1,23 (1,08–1,40); 0,00	1,13 (1,04–1,24); 0,01
Dickdarm	1,29 (1,08–1,54); 0,01	1,18 (1,05–1,33); 0,01
Mastdarm	1,20 (0,95–1,50); 0,13	1,07 (0,92–1,25); 0,37
<b>Nordamerika</b>		
Dick- und Mastdarm	–	1,21 (1,04–1,42); 0,01
Dickdarm	1,11 (0,86–1,44); 0,43	1,27 (1,10–1,47); 0,00
Mastdarm	0,93 (0,54–1,60); 0,80	1,19 (0,92–1,55); 0,18
<b>Asiatisch-pazifische Länder</b>		
Dick- und Mastdarm	1,01 (0,69–1,48); 0,96	–
Dickdarm	0,94 (0,69–1,27); 0,67	1,91 (1,05–3,48); 0,04
Mastdarm	1,16 (0,57–2,39); 0,68	–

Abete I, Romaguera D, Vieira AR, Lopez de Munain A, Norat T: Association between total, processed, red and white meat consumption and all-cause, CVD and IHD mortality: a meta-analysis of cohort studies. *Br J Nutr* 14, 112 (5), 762–75 (2014)

Agnoli C, Grioni S, Sieri S, Palli D, Masala G, Sacerdote C, Vineis P, Tumino R, Giurdanella MC, Pala V, Berrino F, Mattiello A, Panico S, Krogh V: Italian Mediterranean Index and risk of colorectal cancer in the Italian section of the EPIC cohort. *Int J Cancer* 132 (6), 1404–11 (2013)

Alexander DD, Cushing CA, Lowe KA, Scourman B, Roberts MA: Meta-analysis of animal fat or animal protein intake and colorectal cancer. *Am J Clin Nutr* 89 (5), 1402–9 (2009)

Alexander DD, Cushing CA: Red meat and colorectal cancer: a critical summary of prospective epidemiologic studies. *Obes Rev* 12 (5), e472–93 (2011)

Alexander DD, Miller AJ, Cushing CA, Lowe KA: Processed meat and colorectal cancer: a quantitative review of prospective epidemiologic studies. *Eur J Cancer Prev* 19 (5), 328–41 (2010)

Alexander DD, Weed DL, Cushing CA, Lowe KA: Meta-analysis of prospective studies of red meat consumption and colorectal cancer. *Eur J Cancer Prev* 20 (4), 293–307 (2011)

Alexander DD, Weed DL, Miller PE, Mohamed MA: Red Meat and Colorectal Cancer: A Quantitative update on the State of the Epidemiologic Science. *J Am Coll Nutr* 5, 1–23 [Epub ahead of print] PubMed PMID: 25941850 (2015)

Ananthakrishnan AN, Du M, Berndt SI, Brenner H, Caan BJ, Casey G, Chang-Claude J, Duggan D, Fuchs CS, Gallinger S, Giovannucci EL, Harrison TA, Hayes RB, Hoffmeister M, Hopper JL, Hou L, Hsu L, Jenkins MA, Kraft P, Ma J, Nan H, Newcomb PA, Ogino S, Potter JD, Seminara D, Slattery ML, Thornquist M, White E, Wu K, Peters U, Chan AT: Red meat intake, NAT2, and risk of colorectal cancer: A pooled analysis of 11 studies. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev* Oct 23 (2014)

Aune D, Lau R, Chan DS, Vieira R, Greenwood DC, Kampman E, Norat T: Dairy products and colorectal cancer risk: a systematic review and meta-analysis of cohort studies. *Ann Oncol* 23 (1), 37–45 (2012)

Baghurst PA: Colorectal Cancer. *Nutrition & Dietetics*. 64 (Suppl.4), S173–S180 (2007)

Bastide NM, Pierre FH, Corpet DE: Heme iron from meat and risk of colorectal cancer: a meta-analysis and a review of the mechanisms involved. *Cancer Prev Res (Phila)* 4 (2), 177–84 (2011)

Berjia FL, Poulsen M, Nauta M: Burden of diseases estimates associated to different red meat cooking practices. *Food Chem Toxicol* 66, 237–44 (2014)

Balder HF, Vogel J, Jansen MC, Weijenberg MP, van den Brandt PA, Westenbrink, van der Meer R, Goldbohm RA: Heme and chlorophyll intake and risk of colorectal cancer in the Netherlands cohort study. *Cancer Epidemiol Biomarkers rev* 15 (4), 717–25 (2006)

Boeing H: Zusammenhang zwischen Ernährung und Krebsentstehung. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ernährungsbericht 2012. Bonn, 319–354 (2012)

Butler LM, Sinha R, Millikan RC, Martin CF, Newman B, Gammon MD, Ammerman AS, Sandler RS: Heterocyclic amines, meat intake, and association with colon cancer in a population-based study. *Am J Epidemiol* 157 (5), 434–45 (2003)

Chan DS, Lau R, Aune D, Vieira R, Greenwood DC, Kampman E, Norat T: Red and processed meat and colorectal cancer incidence: meta-analysis of prospective studies. *PLoS One* 6 (6), e20456 (2011)

Cho E, Smith-Warner SA for the Pooling Project of Diet and Cancer investigators: Meat and fat intake and colorectal cancer risk: a pooled analysis of 13 prospective studies. *Proc Am Assoc Cancer Res* 45, 113 (2004)

- Corpet DE: Red meat and colon cancer: should we become vegetarians, or can we make meat safer? *Meat Sci* 89 (3), 310–6 (2011)
- Cross AJ, Leitzmann MF, Gail MH, Hollenbeck AR, Schatzkin A, Sinha R: A prospective study of red and processed meat intake in relation to cancer risk. *PLoS Med* 4 (12), e325 (2007)
- English DR, MacInnis RJ, Hodge AM, Hopper JL, Haydon AM, Giles GG: Red meat, chicken, and fish consumption and risk of colorectal cancer. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev* 13 (9), 1509–14 (2004)
- Flood A, Velie EM, Sinha R, Chatterjee N, Lacey JV Jr, Schairer C, Schatzkin A: Meat, fat, and their subtypes as risk factors for colorectal cancer in a prospective cohort of women. *Am J Epidemiol* 158 (1), 59–68 (2003)
- Fung TT, Hu FB, Wu K, Chiuve SE, Fuchs CS, Giovannucci E: The Mediterranean and Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diets and colorectal cancer. *Am J Clin Nutr* 92 (6), 1429–35 (2010)
- Giovannucci E, Rimm EB, Stampfer MJ, Colditz GA, Ascherio A, Willett WC: Intake of fat, meat, and fiber in relation to risk of colon cancer in men. *Cancer Res* 54 (9), 2390–7 (1994)
- Gunter MJ, Probst-Hensch NM, Cortessis VK, Kulldorff M, Haile RW, Sinha R: Meat intake, cooking-related mutagens and risk of colorectal adenoma in a sigmoidoscopy-based case-control study. *Carcinogenesis* 26 (3), 637–42 (2005)
- Hill AB: The environment and disease: association or causation? *Proc R Soc Med* 58, 295 (1965)
- Hooda J, Shah A, Zhang L: Heme, an essential nutrient from dietary proteins, critically impacts diverse physiological and pathological processes. *Nutrients* 13, 6 (3), 1080–102 (2014)
- Huxley RR, Ansary-Moghaddam A, Clifton P, Czernichow S, Parr CL, Woodward M: The impact of dietary and lifestyle risk factors on risk of colorectal cancer: a quantitative overview of the epidemiological evidence. *Int J Cancer* 125 (1), 171–80 (2009)
- Key TJ, Appleby PN, Spencer EA, Travis RC, Roddam AW, Allen NE: Cancer incidence in vegetarians: results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC-Oxford). *Am J Clin Nutr* 89 (5), 1620S–1626S (2009)
- Key TJ, Fraser GE, Thorogood M, Appleby PN, Beral V, Reeves G, Burr ML, Chang-Claude J, Frentzel-Beyme R, Kuzma JW, Mann J, McPherson K: Mortality in vegetarians and nonvegetarians: detailed findings from a collaborative analysis of 5 prospective studies. *Am J Clin Nutr* 70 (3 Suppl), 516S–524S (1999)
- Key TJ, Schatzkin A, Willett WC, Allen NE, Spencer EA, Travis RC: Diet, nutrition and the prevention of cancer. *Public Health Nutr* 7 (1A), 187–200 (2004)
- Kim E, Coelho D, Blachier F: Review of the association between meat consumption and risk of colorectal cancer. *Nutr Res* 33 (12), 983–94 (2013)
- Knize MG, Felton JS: Formation and human risk of carcinogenic heterocyclic amines formed from natural precursors in meat. *Nutr Rev* 63 (5), 158–65 (2005)
- Larsson SC, Wolk A: Meat consumption and risk of colorectal cancer: a meta-analysis of prospective studies. *Int J Cancer* 119 (11), 2657–64 (2006)
- Ley SH, Sun Q, Willett WC, Eliassen AH, Wu K, Pan A, Grodstein F, Hu FB: Associations between red meat intake and biomarkers of inflammation and glucose metabolism in women. *Am J Clin Nutr* 99 (2), 352–60 (2014)
- Lin J, Zhang SM, Cook NR, Lee IM, Buring JE: Dietary fat and fatty acids and risk of colorectal cancer in women. *Am J Epidemiol* 160 (10), 1011–22 (2004)
- Magalhães B, Peleteiro B, Lunet N: Dietary patterns and colorectal cancer: systematic review and meta-analysis. *Eur J Cancer Prev* 21 (1), 15–23 (2012)
- Murtaugh MA, Ma KN, Sweeney C, Caan BJ, Slattery ML: Meat consumption patterns and preparation, genetic variants of metabolic enzymes, and their association with rectal cancer in men and women. *J Nutr* 134 (4), 776–84 (2004)
- Norat T, Bingham S, Ferrari P, Slimani N, Jenab M, Mazuir M, Overvad K, Olsen A, Tjønneland A, Clavel F, Boutron-Ruault MC, Kesse E, Boeing H, Bergmann MM, Nieters A, Linseisen J, Trichopoulou A, Trichopoulos D, Tountas Y, Berrino F, Palli D, Panico S, Tumino R, Vineis P, Bueno-de-Mesquita HB, Peeters PH, Engeset D, Lund E, Skeie G, Ardanaz E, González C, Navarro C, Quirós JR, Sanchez MJ, Berglund G, Mattisson I, Hallmans G, Palmqvist R, Day NE, Khaw KT, Key TJ, San Joaquin M, Hémon B, Saracci R, Kaaks R, Riboli E: Meat, fish, and colorectal cancer risk: the European Prospective Investigation into cancer and nutrition. *J Natl Cancer Inst* 97 (12), 906–16 (2005)
- Norat T, Lukanova A, Ferrari P, Riboli E: Meat consumption and colorectal cancer risk: dose-response meta-analysis of epidemiological studies. *Int J Cancer* 98 (2), 241–56 (2002)
- Nöthlings U, Yamamoto JF, Wilkens LR, Murphy SP, Park SY, Henderson BE, Kolonel LN, Le Marchand L: Meat and heterocyclic amine intake, smoking, NAT1 and NAT2 polymorphisms, and colorectal cancer risk in the multiethnic cohort study. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev* 18 (7), 2098–106 (2009)
- Oostindjer M, Alexander J, Amdam GV, Andersen G, Bryan NS, Chen D, Corpet DE, De Smet S, Dragsted LO, Haug A, Karlsson AH, Kleter G, de Kok TM, Kulseng B, Milkowski AL, Martin RJ, Pajari AM, Paulsen JE, Pickova J, Rudi K, Sødring M, Weed DL, Ege-landsdal B: The role of red and processed meat in colorectal cancer development: a perspective. *Meat Sci* 97 (4), 583–96 (2014)
- Pan A, Sun Q, Bernstein AM, Manson JE, Willett WC, Hu FB: Changes in red meat consumption and subsequent risk of type 2 diabetes mellitus: three cohorts of US men and women. *JAMA Intern Med* 173 (14), 1328–35 (2013)
- Pan A, Sun Q, Bernstein AM, Schulze MB, Manson JE, Stampfer MJ, Willett WC, Hu FB: Red meat consumption and mortality: results from 2 prospective cohort studies. *Arch Intern Med* 172 (7), 555–63 (2012)
- Parkin DM: 5. Cancers attributable to dietary factors in the UK in 2010. II. Meat consumption. *Br J Cancer* 105, Suppl 2, S24–26 (2011)
- Pietinen P, Malila N, Virtanen M, Hartman TJ, Tangrea JA, Albanes D, Virtamo J: Diet and risk of colorectal cancer in a cohort of Finnish men. *Cancer Causes Control* 10 (5), 387–96 (1999)
- Platz EA, Willett WC, Colditz GA, Rimm EB, Spiegelman D, Giovannucci E: Proportion of colon cancer risk that might be preventable in a cohort of middle-aged US men. *Cancer Causes Control* 11 (7), 579–88 (2000)
- Qiao L, Feng Y: Intakes of heme iron and zinc and colorectal cancer incidence: a meta-analysis of prospective studies. *Cancer Causes Control* 24 (6), 1175–83 (2013)
- Rohrmann S, Overvad K, Bueno-de-Mesquita HB, Jakobsen MU, Egeberg R, Tjønneland A, Nailler L, Boutron-Ruault MC, Clavel-Chapelon F, Krogh V, Palli D, Panico S, Tumino R, Ricceri F, Bergmann MM, Boeing H, Li K, Kaaks R, Khaw KT, Wareham NJ, Crowe FL, Key TJ, Naska A, Trichopoulou A, Trichopoulos D, Leenders M, Peeters PH, Engeset D, Parr CL, Skeie G, Jakszyn P, Sánchez MJ, Huerta JM, Redondo ML, Barricarte A, Amiano P, Drake I, Sonestedt E, Hallmans G, Johansson I, Fedirko V, Romieux I, Ferrari P, Norat T, Vergnaud AC, Riboli E, Linseisen J: Meat consumption and mortality – results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. *BMC Med* 11, 63 (2013)
- Santarelli RL, Pierre F, Corpet DE: Processed meat and colorectal cancer: a review of epidemiologic and experimental evidence. *Nutr Cancer* 60 (2), 131–44 (2008)
- Santarelli RL, Vendevure JL, Naud N, Taché S, Guéraud F, Viau M, Genot C, Corpet DE, Pierre FH: Meat processing and colon carcinogenesis: cooked, nitrite-treated, and oxidized high-heme cured meat promotes mucin-depleted foci in rats. *Cancer Prev Res (Phila)* 3 (7), 852–64 (2010)



SCF: Opinion of the Scientific Committee on Food on the risks to human health of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in food. Brüssel (2002); [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf)

Shi Y, Yu PW, Zeng DZ: Dose-response meta-analysis of poultry intake and colorectal cancer incidence and mortality. *Eur J Nutr* May 1 (2014) [Epub ahead]

Sinha R, Peters U, Cross AJ, Kulldorff M, Weissfeld JL, Pinsky PF, Rothman N, Hayes RB: Meat, meat cooking methods and preservation, and risk for colorectal adenoma. *Cancer Res* 65 (17), 8034–41 (2005)

Spencer EA, Key TJ, Appleby PN, Dahm CC, Keogh RH, Fentiman IS, Akbaraly T, Bunner EJ, Burley V, Cade JE, Greenwood DC, Stephen AM, Mishra G, Kuh D, Luben R, Mulligan AA, Khaw KT, Rodwell SA: Meat, poultry and fish and risk of colorectal cancer: pooled analysis of data from the UK dietary cohort consortium. *Cancer Causes Control* 21 (9), 1417–25 (2010)

Steinberg P: Reaktionskontaminanten durch Erhitzung von Lebensmitteln. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ernährungsbildung 2012. Bonn 305–311 (2012)

Ströhle A, Hahn A: Auf der Suche nach dem evidenzbasierten Gral – Ernährungswissenschaftliche Aussagen im Zeitalter der evidenzbasierten Medizin. *Aktuell Ernährungsmed* 35, 316–328 (2010)

Ströhle A, Hahn A: Nährstoffsupplemente – Möglichkeiten und Grenzen. Teil 5: Supplemente in der Primärprävention – Methodologische Aspekte. *Med Monatsschrift Pharm* 37, 13–26 (2014)

Ströhle A, Waldmann A, Wolters M, Hahn A: Vegetarian nutrition: Preventive potential and possible risks. Part 1: Plant foods. *Wien Klin Wochenschr* 118 (19–20), 580–93 (2006)

Szklo M: The evaluation of epidemiologic evidence for policy-making. *Am J Epidemiol* Dec 15, 154 (12 Suppl), S13–7 (2001)

Truswell AS: Problems with red meat in the WCRF2. *Am J Clin Nutr* 89 (4), 1274–5 (2009)

Wei EK, Giovannucci E, Wu K, Rosner B, Fuchs CS, Willett WC, Colditz GA: Comparison of risk factors for colon and rectal cancer. *Int J Cancer* 108 (3), 433–42 (2004)

Willett WC, Stampfer MJ, Colditz GA, Rosner BA, Speizer FE: Relation of meat, fat, and fiber intake to the risk of colon cancer in a prospective study among women. *N Engl J Med* Dec 13, 323 (24), 1664–72 (1990)

World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research (WCRF/AICR): Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer: a global perspective. American Institute for Cancer Research, Washington DC (2007); [http://www.dietandcancerreport.org/cancer\\_resource\\_center/downloads/Second\\_Expert\\_Report\\_full.pdf](http://www.dietandcancerreport.org/cancer_resource_center/downloads/Second_Expert_Report_full.pdf)

World Cancer Research Fund (WCRF)/American Institute for Cancer Research (AICR): Continuous Update Project Colorectal Cancer Report 2010. Summary, May (2011); <http://www.wcrf.org/PDFs/Colorectal-cancer-report-summary-2011.pdf>

World Cancer Research Fund (WCRF)/American Institute for Cancer Research (AICR): Policy and Action for Cancer Prevention. Food, Nutrition and Physical Activity: A Global Perspective. AJCR, Washington, Dc (2009); [http://www.dietandcancerreport.org/cancer\\_resource\\_center/downloads/Policy\\_Report.pdf](http://www.dietandcancerreport.org/cancer_resource_center/downloads/Policy_Report.pdf)

World Health Organization (WHO): World Cancer Report 2008. Boyle P, Levin B, International Agency for Research on Cancer (IARC; eds.) (2008); [http://www.iarc.fr/en/publications/pdfs-online/wcr/2008/wcr\\_2008.pdf](http://www.iarc.fr/en/publications/pdfs-online/wcr/2008/wcr_2008.pdf)

Wu S, Feng B, Li K, Zhu X, Liang S, Liu X, Han S, Wang B, Wu K, Miao D, Liang J, Fan D: Fish consumption and colorectal cancer risk in humans: a systematic review and meta-analysis. *Am J Med* 125 (6), 551–9.e5. (2012)

## REPORTAGE

### Bewegung in der Kühltheke Fleischersatzprodukte auf dem Vormarsch

Weitere Informationen:

- <http://www.ruegenwalder.de/unsere-produkte/fragen-vegetarisch/>
- <https://vebu.de/news/2419-wursthersteller-fleischfrei>
- <https://vebu.de/themen/lifestyle/essen-a-trinken/fleischalternativen/1694-rekordumsatz-mit-fleischalternativen>
- [https://yougov.de/loesungen/ueber-yougov/presse/presse-2015/pressemitteilung-fleischlose-wurstprodukte\\_5\\_2015/](https://yougov.de/loesungen/ueber-yougov/presse/presse-2015/pressemitteilung-fleischlose-wurstprodukte_5_2015/)
- <https://yougov.de/news/2015/06/22/uberwiegend-vegan-flexibilitat-kommt-vor-konsequen/>

- [http://www.bvdf.de/in\\_zahlen/tab\\_05](http://www.bvdf.de/in_zahlen/tab_05)
- [http://www.v-d-f.de/news/pm\\_20150507\\_0011/](http://www.v-d-f.de/news/pm_20150507_0011/)
- [http://www.gfk.com/de/Documents/News%20Deutschland/CI\\_03\\_2015.pdf](http://www.gfk.com/de/Documents/News%20Deutschland/CI_03_2015.pdf)
- <http://www.vzh.de/ernaehrung/334670/nix-mit-tieren-aber-gesund.aspx>
- <https://www.ugb.de/lebensmittel-im-test/fleischersatz/>

## NEUES AUS DER FORSCHUNG

**Fleischlos gegen Bluthochdruck****Die Erfolgsgeschichte der Reisdät**

Estes EH, Kerivan L: An archaeological dig: a rice-fruit diet reverses ECG changes in hypertension. *Journal of Electrocardiology* 47, 599–607 (2014); doi: 10.1016/j.jelectrocard.2014.05.008

Klemmer P, Grim CE, Luft FC: Who and what drove Walter Kemper? The rice diet revisited. *Hypertension* 64, 684–688 (2014); doi: 10.1161/Hypertensionaha.114.03946

Ricehouse Healthcare Program: <http://www.ricehouse.org/> (22.02.2015)

Whelton PK et al.: Primary prevention of hypertension: clinical and public health advisory from The National High Blood Pressure Education Program. *JAMA* 288, 1882–1888 (2002)

Sacks FM et al.: Rationale and design of the Dietary Approaches to Stop Hypertension trial (DASH). A multicenter controlled-feeding study of dietary patterns to lower blood pressure. *Annals of Epidemiology* 5, 108–118 (1995)

Heller M: [www.dashdiet.org](http://www.dashdiet.org) (22.02.2015)

**Fleisch oder nicht Fleisch?****Die Paläodiät auf dem Prüfstand**

Fiorenza L et al.: To meat or not to meat? New perspectives on Neanderthal ecology. *American Journal of Physical Anthropology* 156, S59 (Yearbook of Physical Anthropology), 43–71 (2015); doi: 10.1002/ajpa.22659

## WUNSCHTHEMA

**Wechselwirkungen zwischen Nahrungs- und Arzneimitteln**

Zieglmeier M: Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Nahrung. Vortrag am 24. und 25. April 2015

## METHODIK &amp; DIDAKTIK

**Moderation – mehr als Diskussionsleitung**

Klebert K, Schrader E, Straub W: *Moderationsmethode – das Standardwerk*. Windmühle-Verlag, ISBN 978-3-937444-07-9

Klebert K, Schrader E, Straub W: *KurzModeration. Anwendung der Moderationsmethode in Betrieb, Schule und Hochschule, Kirche und Politik, Sozialbereich und Familie bei Besprechungen und Präsentationen*. Windmühle-Verlag, ISBN 3-922769-23-4

Redlich A: *Konflikt-Moderation – Handlungsstrategien für alle, die mit Gruppen arbeiten mit vier Fallbeispielen*. Windmühle-Verlag, ISBN 978-3-937444-18-5

<https://www.youtube.com/watch?v=ROISo3i1xjM>; Video zu einer Moderations-Sequenz aus These und Kartenfrage.

<https://www.youtube.com/watch?v=Pjh4dyq-CFw>; Video zum Moderationszyklus mit seinen SixSteps®; Framework Moderation im Businessbereich zur Moderation von Klausuren, Besprechungen, Workshops, Großgruppen und Online-Konferenzen

## PRÄVENTION &amp; THERAPIE

## Catechine aus Grüntee und mögliche Interaktionen mit dem Medikamentenstoffwechsel

- Ahmed S, Stepp JR: Green Tea: The plants, processing, manufacturing and processing. Elsevier Inc., Academic Press, USA (Hrsg.): Tea and health prevention. 19–31 (2013), ISBN: 978-0-12-384937-3
- Biesalski H-K, Bischoff SC, Puchstein C: Ernährungsmedizin. 4. Aufl., Thieme Verlag, Stuttgart (2010)
- BfR: Zusammenfassung Durchführung einer zielgruppengerechten Risikokommunikation zum Thema „Nahrungsergänzungsmittel“ Bericht zur Repräsentativbefragung und Zielgruppensegmentierung – Zwischenbericht. Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.), Berlin (2010); [http://www.bfr.bund.de/cm/343/zusammenfassung\\_durchfuhrung\\_einer\\_zielgruppengerechten\\_risikokommunikation\\_zum\\_thema\\_nahrungsergaenzungsmittel.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/zusammenfassung_durchfuhrung_einer_zielgruppengerechten_risikokommunikation_zum_thema_nahrungsergaenzungsmittel.pdf), abgerufen am 12.11.2014
- BfR: Zielgruppengerechte Risikokommunikation zum Thema Nahrungsergänzungsmittel – Abschlussbericht. Hrsg. Bundesinstitut für Risikobewertung. BfR Wissenschaft, Berlin (2013); <http://www.bfr.bund.de/cm/350/zielgruppengerechte-risikokommunikation-zum-thema-nahrungsergaenzungsmittel.pdf>, abgerufen am 13.11.2014
- Chen L, Lee MJ, Li H, Yang CS: Absorption, distribution, elimination of tea polyphenols in rats. *Drug Metabolism and Disposition* 25 (9), 1045–50 (1997)
- Choi YH, Chin Y-W, Kim YG: Herb-drug interactions: Focus on metabolic enzymes and transporters. *Archives of Pharmacal Research* 34 (11), 1843–1863 (2011)
- Chow H-HS, Hakim IA, Vining DR, Crowell JA, Ranger-Moore J, Chew WM, Celaya CA, Rodney SR, Hara Y, Alberts DA: Effects of dosing condition on the oral bioavailability of green tea catechins after single-dose administration of polyphenol E in healthy individuals. *American Association for Cancer Research (Hrsg.): Clinical Cancer Research* 11, 4627–4633 (2005)
- Chow H-HS, Hakim IA, Vining DR, Crowell JA, Cordova CA, Chew WM, Xu M-J, Hsu C-H, Ranger-Moore J, Alberts DS: Effects of repeated Green Tea catechin Administration on human cytochrome P450 activity. *Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention* 15, 2473–2476 (2006)
- Colalto C: Herbal interactions on absorption of drugs: Mechanisms of action and clinical risk assessment. *Pharmacological Research* 62, 207–227 (2010)
- Donovan JL, Chavin KD, DeVane CL, Taylor RM, Wang J-S, Ruan Y, Markowitz JS: Green Tea (*Camellia Sinensis*) extract does not alter cytochrome P450 3A4 or 2D6 activity in healthy volunteers. *The American Society for Pharmacology and Experimental Therapeutics (Hrsg.): Drug Metabolism and Disposition* 32 (9), 906–908 (2004)
- EG: Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates. 10.06.2002. Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft. (2002); <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:183:0051:0057:DE:PDF>, abgerufen am 11.11.2014
- Frishman W: Clinical pharmacology of the new beta-adrenergic blocking drugs. Part 9. Nadolol: A new long-acting beta-adrenoceptor blocking drug. *American Heart Journal* 99 (1), 124–128 (1980)
- Golden EB, Lam PY, Kardosh A, Gaffney KJ, Cadenas E, Louie SG, Petasis NA, Chen TC, Schönthal AH: Green tea polyphenols block the anticancer effects of bortezomib and other boronic acid-based proteasome inhibitors. *Washington, American Society of Hematology. Blood Journal* 113, 5927–5937 (2009)
- Graham HN: Green Tea composition, consumption, and polyphenol chemistry. *Preventive Medicine* 21 (3), 334–350 (1992)
- Jodoin J, Demeule M, Béliveau R: Inhibition of the multidrug resistance P-glycoprotein activity by green tea polyphenols. *Biochimica et Biophysica Acta* 1542, 149–159 (2002)
- Kapetanovic IM: Toxicity of green tea polyphenols. Elsevier Inc., Academic Press, USA (Hrsg.): Tea and health prevention. 1435–1447. ISBN: 978-0-12-384937-3 (2013)
- Misaka S, Yatabe J, Müller F, Takano K, Kawabe K, Glaeser H, Yatabe MS, Onoue S, Werba JP, Watanabe H, Yamada S, Fromm MF, Kimura J: Green Tea ingestion greatly reduces plasma concentrations of Nadolol in Healthy subjects. *Clinical Pharmacology & Therapeutics* 95 (4), 432–438 (2014)
- MRI: Ergebnisbericht, Teil 1 – Nationale Verzehrsstudie II. Max Rubner Institut und Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Hrsg.) (2008); [http://www.mri.bund.de/fileadmin/Institute/EV/NVS\\_II\\_Abschlussbericht\\_Teil\\_1\\_mit\\_Ergaenzungsbericht.pdf](http://www.mri.bund.de/fileadmin/Institute/EV/NVS_II_Abschlussbericht_Teil_1_mit_Ergaenzungsbericht.pdf), abgerufen am 12.11.2014
- Müssemeier D: Arzneimittelinteraktionen. *Apotheken-Magazin* 40 (4), 8–13 (2012)
- Nishikawa M, Ariyoshi N, Kotani A, Ishii I, Najamura H, Nakasa H, Ida M, Nakamura H, Kimura N, Kimura M, Hasegawa A, Kusu F, Ohmori S, Nakazawa K, Kitada M et al.: Effects of continuous ingestion of Green Tea or Grape Seed extracts on the pharmacokinetics of Midazolam. *Drug Metabolism and Pharmacokinetics* 19, 280–289 (2004)
- Sang S, Lambert JD, Ho C-T, Yang CS: The chemistry and biotransformation of tea constituents. *Pharmacological Research* 64, 87–99 (2011)
- Shin SC, Choi JS: Effects of epigallocatechin gallate on the oral bioavailability and pharmacokinetics of tamoxifen and its main metabolite, 4-hydroxytamoxifen, in rats. *Anti-cancer Drugs* 20 (7), 584–588 (2009)
- Shitandi AA, Ngure FM, Mahungu SM: Tea Processing and its impact on Catechins, Theaflavin and Thearubigin formation. Elsevier Inc., Academic Press, USA (Hrsg.): Tea and health prevention. 194. ISBN: 978-0-12-384937-3 (2013)
- Shord SS, Shah K, Lukose A: Drug-botanical interactions: A review of the laboratory, animal, and human data for 8 common botanicals. *SAGE. Integrative Cancer Therapies* 8 (3), 208–227 (2009)
- Storka A, Pleiner J: Medikamenteninteraktionen in der Gastroenterologie. *Journal für gastroenterologische und hepatologische Erkrankungen* 6 (4), 21–25 (2008)
- Tachjian A, Maria V, Jahangir A: Use of herbal products and potential interactions in patients with cardiovascular diseases. *Journal of the American College of Cardiology* 55 (6), 515–525 (2010)
- Velcalde: How Velcalde (Bortezomib) works (2014). <http://www.velcade.com/Understanding-velcade/About-velcade>, abgerufen am 15.11.2014
- Wang H, Provan G, Helliwell K: The functional benefits of flavonoids: the case of tea in Phytochemical Functional Foods. Johnson I, Williamson G (Hrsg.): Woodhead Publishing Ltd., England. ISBN: 1-85573-672-1 (2003)
- Weiss DJ, Gehrke SA, Liu P, Robinson R: Green tea dietary supplements: Current issues and analysis methods. Elsevier Inc., Academic Press, USA (Hrsg.): Tea and health prevention. 247–256. ISBN: 978-0-12-384937-3 (2013)
- Wellhöner H-H: Allgemeine und systematische Pharmakologie und Toxikologie. 6. Aufl., Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, ISBN: 3-540-61765-5 (1997)



## ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE

**Die Frage nach dem Sinn****Sind Menschen in der Lage, ohne Glauben zu leben?**

Barthes R: Towards a psychosociology of contemporary food consumption. In: Counihan C, Van Esterik P: Food and Culture. Routledge, New York (2013)

Eliade M, Culianu IP: Handbuch der Religionen. Suhrkamp, Frankfurt (1995)

Freud S: Die Zukunft einer Illusion. Gesammelte Werke XIV. Fischer, Frankfurt (1999)

Horkheimer M, Adorno TW: Dialektik der Aufklärung. In: Adorno TW: Gesammelte Schriften 3., Suhrkamp, Frankfurt (1947, 1997)

Klotter C: Adipositas als wissenschaftliches und politisches Problem. Asanger, Heidelberg (1990)

Klotter C: Einführung Ernährungspsychologie. 2. Aufl., UTB, München (2014)

Klotter C, Depa J, Humme S: Gesund, Gesünder, Orthorexia nervosa. Springer, Wiesbaden VS (2015)

Montanari M: Der Hunger und der Überfluss. Beck, München (1993)

Neiman S: Das Böse denken – Eine andere Geschichte der Philosophie. Suhrkamp, Frankfurt (2004)

Schupp F: Geschichte der Philosophie im Überblick. Band 1 Antike. Meiner, Hamburg (2003)

Sloterdijk P: Kritik der zynischen Vernunft. Suhrkamp, Frankfurt (1983, 2013)