

KURZ & KNAPP

Selbstversorgungsgrad in Deutschland bei ausgewählten Grundnahrungsmitteln 2021

Weitere Informationen:

www.landwirtschaft.de

www.destatis.de/pressemitteilungen

Neue Vorgaben zu Mehrwegverpackungen

Weitere Informationen:

www.verpackungsgesetz.com

Auch Dinkel kann Allergien auslösen

Stellungnahme Nr. 001/2023 des BfR vom 13. Januar 2023; <https://doi.org/10.17590/20230113-084359>

Entwicklung des Antibiotikaeinsatzes in der Tierhaltung in Deutschland

Weitere Informationen:

www.landwirtschaft.de

Erythrit: Erhöhtes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen?

Witkowski M et al.: The artificial sweetener erythritol and cardiovascular event risk. *Nature Medicine* (2023); doi: 10.1038/s41591-023-02223-9

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources: Scientific Opinion on the safety of the proposed extension of use of erythritol E 968) as a food additive. *EFSA Journal* (2015); doi: 10.2903/j.efsa.2015.4033

Patientenleitlinie Long-/Post-COVID

Weitere Informationen:

<https://register.awmf.org/de/leitlinien/detail/020-027>

NACHLESE

Nachhaltigkeitspotenziale von Lebensmittel-Lieferdiensten

Mastercard: Studie zum Online-Lebensmittelhandel zeigt: Corona war mehr als ein Booster – 80 Prozent bleiben dabei. Beitrag vom 20. Oktober 2022; www.mastercard.com/news/europe/de-de/newsroom/pressemitteilungen/de-de/2022/oktober/studie-zeigt-corona-war-mehr-als-ein-booster-fur-online-lebensmittelhandel/; aufgerufen am 16.02.2023

Auswirkungen der Corona-Pandemie

Haghshomar M, Shobeiri P, Brand S et al.: Changes of symptoms of eating disorders (ED) and their related psychological health issues during the COVID-19 pandemic: a systematic review and meta-analysis. *J Eat Disord* 10, 51 (2022); <https://doi.org/10.1186/s40337-022-00550-9>

SCHWERPUNKTE

Ernährungspolitische Strategien und Handlungsansätze zur Förderung pflanzenbasierter Ernährungsweisen in Deutschland

agrarzeitung (Hrsg.): Zukunftskommission Landwirtschaft. Greenpeace fordert halbe Tierzahl. Henrike Schirmacher, 06. Juli 2021

BMEL: Erneuter Mittelaufwuchs beim BMEL-Haushalt 2020 – größter Etat der Geschichte. Pressemitteilung 139 (2019); www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2019/139-haushalt_2020.html

BMEL: Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung. 21.12.2022

Bundesregierung: Anforderungen einer nachhaltigen Entwicklung an das Ernährungssystem. Beschluss des Staatssekretärsausschusses für Nachhaltige Entwicklung vom 13. Juli 2020. Berlin (2020); www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-eckpunktepapier.html

Chaudhary A, Krishna V: Country-Specific Sustainable Diets Using Optimization Algorithm. *Environmental Science & Technology* 53 (13), S7694–7703 (2019); <https://doi.org/10.1021/acs.est.8b06923>

Clark M, Tilman D: Comparative Analysis of Environmental Impacts of Agricultural Production Systems, Agricultural Input Efficiency, and Food Choice. *Environmental Research Letters* 12 (6), 064016 (2017); <https://doi.org/10.1088/1748-9326/aa6cd5>

EUFIC: Was ist eine pflanzenbasierte Ernährung und hat sie Vorteile? *European Food Information Council* Januar 2021 (2021); www.eufic.org/de/gesund-leben/artikel/was-ist-eine-pflanzenbasierte-ernaehrung-und-hat-sie-vorteile/

Europäische Kommission: „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem. COM 2020 (381), Brüssel (2020)

FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO: The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets. FAO, Rome (2020); www.fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html

Godfray H, Charles J, Aveyard P, Garnett T, Hal J, Key T, Lorimer J, Pierrehumbert R, Scarborough P, Springmann M, Jebb S: Meat consumption, health, and the environment. *Science* 361 (6399), eaam5324 (2018); <https://doi.org/10.1126/science.aam5324>

Hallström E, Kanyama A, Börjesson P: Environmental impact of dietary change: A systematic review. *Journal of Cleaner Production* 91 (2015); <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.12.008>

HDSFS: The Coalition of Action on Healthy Diets from Sustainable Food Systems for Children and All (HDSFS). (2022); www.who.int/initiatives/food-systems-for-health/the-coalition-of-action-on-healthy-diets-from-sustainable-food-systems-for-children-and-all

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) (Hrsg.): Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig. Die Hessische Ernährungsstrategie, Wiesbaden (2020)

Huang J, Fausold E, Rosen L: Impact of Fruits and Vegetables Prescription Program in Wellness Group Visits. *Pediatrics* 144, 706 (2019); <https://doi.org/10.1542/peds.144.2MA8.706>

IPCC: Climate Change 2022. Mitigation of Climate Change. WG III contribution to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC). Technical Summary (2022); www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_FullReport.pdf

Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) (Hrsg.): Ernährungsstrategie für Baden-Württemberg. Stuttgart (2017)

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) (Hrsg.): Unser Rezept für die Zukunft! Niedersachsens Ernährungsstrategie (2021)

PEN (Hrsg.): Politik für eine gesunde Ernährung: Ausgangslage und Reformvorschläge. Der Food Environment Policy Index (Food-EPI) Ergebnisbericht für Deutschland, Policy Evaluation Network (PEN), Autor*innen: von Philipsborn P, Geffert K, Klinger C, Hebestreit A, Stratil J, Rehfuess E (2021); www.jpi-pen.eu/images/reports/Food-EPI_Ergebnisbericht_V11.pdf

Philipsborn P: Lebensmittel mit Kinderoptik und deren Bewerbung. VZBV (Hrsg.): 49 (2021)

Philipsborn P, Geffert K, Klinger C, Hebestreit A, Stratil J, Rehfuess E A, PEN Consortium: Nutrition Policies in Germany: A Systematic Assessment with the Food Environment Policy Index. *Public Health Nutrition* Dezember, 1–10 (2021); <https://doi.org/10.1017/S1368980021004742>

Quack D, Jäggle J, Meier J: Förderung pflanzenbasierter Ernährungsweisen. Vertiefung von drei politischen Handlungsansätzen. Inputpapier für the STERN Expert*innenworkshop am 28. November 2022, Ecologic Institut Berlin (2022); www.ecologic.eu/de/18982

Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz (SenUMVK) (Hrsg.): Die Stadt isst fair! Die Berliner Ernährungsstrategie. Website der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz, Berlin (2022); www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/handlungsfelder/

Slagel N, Newman T, Sanville L, Dallas J, Thurman S, Cummings P, Cotto-Rivera E, Thompson J, Lee J-S: P102 – The Effects of a Fruit and Vegetable Prescription Program (FVRx)® for Low-Income Individuals on Fruit and Vegetable Intake and Food Purchasing Practices. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, SNEB 2018 Annual Conference Proceedings, 50 (7, Supplement), S103 (2018); <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2018.04.131>

Springmann M, Clark M, Mason-D'Croz D, Wiebe K, Bodirsky B, Lassaletta L, de Vries W et al.: Options for Keeping the Food System within Environmental Limits. *Nature* 562 (7728), 519–25 (2018); <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>

Statista: Werbeausgaben für Früchte und Gemüse in Deutschland in den Jahren 2007 bis 2017. (2020); <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/388528/umfrage/werbeausgaben-fuer-fruechte-und-gemuese-in-deutschland/>

Statista: Entwicklung der Bruttowerbeaufwendungen für Süßwaren in Deutschland in den Jahren 2017 bis 2021. (2022); <https://de.statista.com/prognosen/197004/werbeausgaben-fuer-schokolade-und-zuckerwaren-in-deutschland-seit-2000>

- Stehfest E, Bouwman L, van Vuuren D, den Elzen M, Eickhout B, Kabat P: Climate Benefits of Changing Diet. *Climatic Change* 95 (1), 83–102 (2009); <https://doi.org/10.1007/s10584-008-9534-6>
- Stoll-Kleemann S, O'Riordan T: The Sustainability Challenges of Our Meat and Dairy Diets. *Environment Science and Policy for Sustainable Development* 57 (April), 34–48 (2015); <https://doi.org/10.1080/00139157.2015.1025644>
- The Food Foundation (Hrsg.): Peas Please, Making a Pledge for more Veg. Progress Report 2022, London (2022); <https://foodfoundation.org.uk/publication/peas-please-progress-report-2022>
- Tilman D, Clark M: Global Diets Link Environmental Sustainability and Human Health. *Nature* 515 (7528), 518–22 (2014); <https://doi.org/10.1038/nature13959>
- UBA: Klimaschutz in der Landwirtschaft. Website des Umweltbundesamt vom 23. März 2022 (2022); www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/klimaschutz-in-der-landwirtschaft#massnahmen-im-bereich-landnutzung-und-landnutzungsanderung
- USDA: The Gus Schumacher Nutrition Incentive Program (GusNIP). (2020)
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten des wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) (2020); www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html
- Westhoek H, Lesschen J P, Rood T, Wagner S, De Marco A, Murphy-Bokern D, Leip A, van Grinsven H, Sutton M A, Oenema O: Food choices, health and environment: Effects of cutting Europe's meat and dairy intake. *Global Environmental Change* 26 (Supplement C), 196–205 (2014); <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2014.02.004>
- Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T et al.: Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. *The Lancet* 393 (10170), 447–92 (2019); [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
- Wunder S, Frelih-Larsen A, Herb I: The EU Farm to Fork Strategy: What needs to come next? A first assessment of important steps for an ambitious implementation of the EU Farm to Fork Strategy. Ecologic Institut Berlin (2020); www.ecologic.eu/de/17437
- Wunder S, Quack D, Jägle J, Meier J: Förderung pflanzenbasierter Ernährungsweisen: Analyse der verhaltensprägenden Einflussfaktoren und Identifikation von Ansatzpunkten für politische Gestaltungsmöglichkeiten. Inputpapier für den STErn Expert*innenworkshop am 4. April 2022. Ecologic Institut Berlin (2022); https://stern-projekt.org/sites/default/files/2022-04/STErn_Inputpapier_Instrumente_Proteinwende.pdf
- Wunder S, Jägle J: Ernährungspolitische Strategien zur Förderung pflanzenbasierter Ernährungsweisen in Deutschland. Ausblick unter Einbezug der Ergebnisse der Themenfelder 4 (Zukunft der Ernährungswirtschaft) und 5 (Ernährung der Zukunft – mehr pflanzenbasiert) des nationalen Dialogs 2021 „Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen“. Ecologic Institut Berlin (2022); www.ecologic.eu/de/18720
- Zukunftskommission Landwirtschaft (ZKL): Zukunft Landwirtschaft. Eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Empfehlungen der Zukunftskommission Landwirtschaft. Berlin (2021); www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/abschlussbericht-zukunftskommission-landwirtschaft.pdf?__blob=publicationFile&v=14

PORTRÄT

Der Nationale Dialog zu nachhaltigen Ernährungssystemen in Deutschland

Weitere Informationen:

Die wichtigsten Inhalte des Nationalen Dialogs zu allen fünf Themenfeldern: www.ble.de/Nationaler_Dialog

Nachbericht zur Auftaktveranstaltung mit Video-Mitschnitten: www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/un-fss-der-auftakt-zum-nationalen-dialog/

SCHWERPUNKTE

Faire Ernährungsumgebungen: Schlüssel zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung

Baker P, Machado P, Santos R, Sievert K, Backholer K, Hadjikakou M, Russell C, Huse O, Bell C, Scrinis G, Worsley A, Friel S, Lawrence M: Ultra-processed foods and the nutrition transition: Global, regional and national trends, food systems transformations and political economy drivers. *Obesity Reviews* 21, 12, e13126 (2020)

BMEL: Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2021; www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2021.html; aufgerufen am 15.02.2023

BMEL: Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung (2022); www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-eckpunktepapier.html; aufgerufen am 15.02.2023

Branca F, Lartey A, Oenema S, Aguayo V, Stordalen G A, Richardson R, Arvelo M, Afshin A: Transforming the food system to fight non-communicable diseases. *BMJ* 364, l296 (2019)

- Food and Agriculture Organization of the United Nations: Influencing food environments for healthy diets (2016); www.fao.org/3/a-i6484e.pdf; aufgerufen am 08.06.2020
- Hawkes C, Jewell J, Allen K: A food policy package for healthy diets and the prevention of obesity and diet-related non-communicable diseases: The NOURISHING framework. *Obesity Reviews* 14, 52, 159–168 (2013)
- Hofmann W, Baumeister RF, Förster G, Vohs KD: Everyday temptations: an experience sampling study of desire, conflict, and self-control, *Journal of Personality and Social Psychology* 102 (6), 1318–1335 (2012)
- Hofmann W, Friese M, Wiers RW: Impulsive versus reflective influences on health behavior: A theoretical framework and empirical review. *Health Psychology Review* 2 (2), 111–137 (2008)
- König LM, Sproesser G, Schupp HT, Renner B: Preference for Intuition and Deliberation in Eating Decision-making: Scale validation and associations with eating behaviour and health. *British Journal of Health Psychology* 26 (1), 109–131 (2021)
- Munt AE, Partridge SR, Allman-Farinelli M: The barriers and enablers of healthy eating among young adults: A missing piece of the obesity puzzle: A scoping review. *Obesity Reviews* 18 (1), 1–17 (2017)
- Renner B: Ernährungsverhalten 2.0. Veränderungen durch explizite und implizite Interventionen, *Ernährungsumschau* 1, M-36 (2015)
- Renner B, Sproesser G, Strohbach S, Schupp HT: Why we eat what we eat. The Eating Motivation Survey (TEMS). *Appetite* 59 (1), 117–128 (2012)
- Swinburn BA, Sacks G, Hall KD, McPherson K, Finegood DT, Moodie ML, Gortmaker SL: The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. *The Lancet* 378 (9793), 804–814 (2011)
- von Philipsborn P, Geffert K, Klinger C, Hebestreit A, Stratil J, Rehfuess EA: Nutrition policies in Germany: a systematic assessment with the Food Environment Policy Index. *Public Health Nutrition* 25 (6), 1691–1700 (2021)
- Wansink B, Sobal J: Mindless eating: The 200 daily food decisions we overlook, *Environment and Behavior* 39 (1), 106–123 (2007)
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (WBAE): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten, Berlin 2020; aufgerufen am 15. Februar 2023; www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html
- Wahl DR, Villinger K, König LM, Ziesemer K, Schupp HT, Renner B: Healthy food choices are happy food choices: Evidence from a real life sample using smartphone based assessments. *Scientific Reports* 7 (1), 17069 (2017)

Mehr als ökologisch: Proteine in der nachhaltigen Ernährung

- Breidenassel C, Schäfer AC, Micka M, Richter M, Linseisen J, Watzl B, für die DGE: Einordnung der Planetary Health Diet anhand einer Gegenüberstellung mit den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE. *Ernährungs-Umschau* 69 (5), 56–72 (2022)
- Boom R: Safety of innovative foods and the role of processing - Brief foresight analysis of Innovative food/feed products and focus the presentation on food processing technology. Lecture at EFSA ONE conference 23 June 2022; www.one2022.eu/programme/one-life/innovation-in-food-and-feed-keeping-safety-assessments-fit-for-the-purpose
- Bundesinformationszentrum Landwirtschaft: Wie viel CO2 binden landwirtschaftlich genutzte Böden? www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/wie-funktioniert-landwirtschaft-heute/wie-viel-co2-binden-landwirtschaftliche-boeden (Stand 2022)
- Chen C, Chaudhary A, Mathys A: Dietary Change and Global Sustainable Development Goals. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 6, 771041 (2022); www.research-collection.ethz.ch/handle/20.500.11850/551000
- Clark MA, Domingo NGG, Colgan K, Thakrar SK, Tilman D, Lynch J, Azevedo IL, Hill JD, Global food system emissions could preclude achieving the 1.5° and 2°C climate change targets. *Science (New York, N.Y.)* 370 (6517), 705–708 (2020); <https://doi.org/10.1126/science.aba7357>
- Clark M, Springmann M, Rayner M, Scarborough P, Hill J, Tilman D, Macdiarmid JI, Fanzo J, Bandy L, Harrington RA: Estimating the environmental impacts of 57,000 food products. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 119 (33): e2120584119 (2022); <https://doi.org/10.1073/pnas.2120584119>
- Clune S, Crossin E, Verghese K: Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories. *Journal of Cleaner Production* 140, 766–783 (2017); www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652616303584
- COFALEC (Confederation of E.U. Yeast Producers): Carbon Footprint of Yeast produced in the European Union. (o. J.); www.cofalec.com/sustainability/yeast-carbon-footprint/
- Crippa M, Solazzo E, Guizzardi D, Monforti-Ferrario F, Tubiello FN, Leip A, Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food* 2(3):198–209 (2021). www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9
- Dankers R, Hesecker H: Unterkalorisches Protokollieren am Beispiel der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II). In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 14. DGE-Ernährungsbericht. S. 45–77 (2020)
- Davis B, Lipper L, Winters P: Do not transform food systems on the backs of the rural poor. *Food Security* 14 (3), 729–740 (2022); <https://link.springer.com/article/10.1007/s12571-021-01214-3>
- Ertl P, Steinwigger A, Schönauer M, Krimberger K, Knaus W, Zollitsch W: Netto-Lebensmittelproduktion der Nutztierhaltung: Eine nationale Analyse für Österreich inklusive relativer Flächenbeanspruchung. *Die Bodenkultur: Journal of Land Management, Food and Environment* 67 (2), 91–103 (2016); <https://doi.org/10.1515/boku-2016-0009>
- FAO: Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators. FAO, Rom (2022); <https://doi.org/10.4060/cc1403en>
- FAO, WHO: Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome (2019); <https://www.who.int/publications-detail-redirect/9789241516648>
- Flachowsky G, Meyer U, Südekum KH: Land use for edible protein of animal origin – A review. *Arch Anim Breed* 61, 17–36 (2018)

- Garnett T, Godde C, Mueller A, Röss E, Smith P, de Boer I, zu Ermgassen E, Herrero M, van Middelaar C, Schader C, van Zanten H: Grazed and confused? Ruminating on cattle, grazing systems, methane, nitrous oxide, the soil carbon sequestration question – and what it all means for greenhouse gas emissions. Oxford Martin School, University of Oxford (2017); www.oxfordmartin.ox.ac.uk/publications/grazed-and-confused/
- Geburt K, Albrecht EH, Pointke M, Pawelzik E, Gerken M, Traulsen I: A Comparative Analysis of Plant-Based Milk Alternatives Part 2: Environmental Impacts. *Sustainability* 14 (14), 8424 (2022); www.mdpi.com/2071-1050/14/14/8424
- Grethe H, Martínez J, Osterburg B, Taube F, Thom F: Klimaschutz im Agrar- und Ernährungssystem Deutschlands: Die drei zentralen Handlungsfelder auf dem Weg zur Klimaneutralität. Gutachten für die Stiftung Klimaneutralität (2021); www.stiftung-klima.de/de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-klimawende/
- Herrero M, Mason-D'Croz D, Thornton PK, Fanzo J, Rushton J, Godde C, Bellows A, de Groot A, Palmer J, Chang J, van Zanten H, Wieland B, DeClerck F, Nordhagen S, Gill M: Livestock and sustainable food systems: status, trends, and priority actions. In: Science and Innovations for Food Systems Transformation and Summit Actions. von Braun J, Kaosar Afsana K, Fresco LO, Hassan M (eds.): United Nations Food Systems Summit 2021. Scientific S. 261–289; https://sc-fss2021.org/wp-content/uploads/2021/09/ScGroup_Reader_UNFSS2021.pdf
- Hirvonen K, Bai Y, Headey D, Masters WA: Affordability of the EAT–Lancet reference diet: a global analysis. *The Lancet Global Health* 8 (1), e59–e66 (2020); [https://doi.org/10.1016/s2214-109x\(19\)30447-4](https://doi.org/10.1016/s2214-109x(19)30447-4)
- Humpenöder F, Bodirsky BL, Weindl I, Lotze-Campen H, Linder T, Popp A: Projected environmental benefits of replacing beef with microbial protein. *Nature* 605 (7908), 90–96 (2022); <https://doi.org/10.1038/s41586-022-04629-w>
- iPES-Food: The politics of protein: Examining claims about livestock, fish, 'alternative proteins' and sustainability. International Panel of Experts for Sustainable Food Systems (iPES-Food), Brüssel (2022); www.ipes-food.org/_img/upload/files/PoliticsOfProtein.pdf
- Lam WY, Sim S, Kulak M, van Zelm R, Schipper AM, Huijbregts MA, Drivers of variability in greenhouse gas footprints of crop production. *Journal of Cleaner Production* 315:128121 (2021); <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.128121>
- Lie-Piang A, Braconi N, Boom RM, van der Padt A: Less refined ingredients have lower environmental impact – A life cycle assessment of protein-rich ingredients from oil- and starch-bearing crops. *Journal of Cleaner Production* 292, 126046 (2021); <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126046>
- Lynch J, Cain M, Frame D, Pierrehumbert R: Agriculture's contribution to climate change and role in mitigation is distinct from predominantly fossil CO₂-emitting sectors. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 4, 518039 (2021); www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2020.518039/full
- Mazac R, Meinelä J, Korkalo L, Järviö N, Jalava M, Tuomisto HL: Incorporation of novel foods in European diets can reduce global warming potential, water use and land use by over 80%. *Nature Food* 3 (4), 286–293 (2022); www.nature.com/articles/s43016-022-00489-9
- Meier T: Umweltwirkungen der Ernährung auf Basis nationaler Ernährungserhebungen und ausgewählter Umweltindikatoren. Dissertation, Universität Halle-Wittenberg (2013); <https://opendata.uni-halle.de>
- Paris JMG, Falkenberg T, Nöthlings U, Heinzel C, Borgemeister C, Escobar N: Changing dietary patterns is necessary to improve the sustainability of Western diets from a One Health perspective. *Science of the total environment* 811, 151437 (2022); <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.151437>
- Petersson T, Secondi L, Magnani A, Antonelli M, Dembska K, Valentini R, Varotto A, Castaldi S: A multilevel carbon and water footprint dataset of food commodities. *Scientific Data* 8 (1), 127 (2021); www.nature.com/articles/s41597-021-00909-8
- Pointke M, Albrecht EH, Geburt K, Gerken M, Traulsen I, Pawelzik E: A Comparative Analysis of Plant-Based Milk Alternatives Part 1: Composition, Sensory, and Nutritional Value. *Sustainability* 14 (13), 7996 (2022); www.mdpi.com/2071-1050/14/13/7996
- Poore J, Nemecek T: Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science (New York, N.Y.)* 360 (6392), 987–992 (2018); <https://doi.org/10.1126/science.aaq0216>
- Pörtner LM, Lambrecht N, Springmann M, Bodirsky BL, Gaupp F, Freund F, Lotze-Campen H, Gabrysch S: We need a food system transformation – In the face of the Russia-Ukraine war, now more than ever. *One Earth* 5 (5), 470–472 (2022); <https://doi.org/10.1016/j.oneear.2022.04.004>
- Reinhardt G, Gärtner S, Wagner T: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. Ifeu-Institut, Heidelberg (2020); www.ifeu.de/wp-content/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf
- Ritchie H, Reay DS, Higgins P: Potential of Meat Substitutes for Climate Change Mitigation and Improved Human Health in High-Income Markets. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 2, 16 (2018); www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2018.00016/full
- Rockström J, Edenhofer O, Gaertner J, DeClerck F: Planet-proofing the global food system. *Nature Food* 1 (1), 3–5 (2020); www.nature.com/articles/s43016-019-0010-4
- Rockström J: The concept of environmental sustainability applied to food: production, distribution, consumption, waste. Lecture at EFSA ONE conference 22 June 2022; www.one2022.eu/programme/one-life/human-nutrition-on-a-finite-planet-securing-sustainable-and-healthy-diets-for-all
- Rubio NR, Xiang N, Kaplan DL: Plant-based and cell-based approaches to meat production. *Nature Communications* 11 (1), 6276 (2020); <https://doi.org/10.1038/s41467-020-20061-y>
- Sandström V, Valin H, Kriztín T, Havlík P, Herrero M, Kastner T: The role of trade in the greenhouse gas footprints of EU diets. *Global Food Security* 19, 48–55 (2018); <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2018.08.007>
- Schader C, Mueller A, Scialabba NE-H, Hecht J, Isensee A, Erb K-H, Smith P, Makkar HPS, Klocke P, Leiber F, Schwegler P, Stolze M, Niggli U: Impacts of feeding less food-competing feedstuffs to livestock on global food system sustainability. *Journal of the Royal Society, Interface* 12 (113), 20150891 (2015); s. auch Schader C, Leiber F, Mueller A, Spengler Neff A: Nachhaltigkeit durch mehr Weidetiere und weniger Getreidefresser – ein globales Szenario für graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion. *Lebendige Erde* 6, S28–33 (2021); <http://orgprints.org>
- Scheffler M, Wiegmann K: Landwirtschaft auf dem Weg zum Klimaziel – Maßnahmen für Klimaneutralität bis 2045. Eine Studie des Öko-Instituts im Auftrag von Greenpeace (2021); https://greenwire.greenpeace.de/system/files/2021-10/studie_klimaneutralitaet_2045_landwirtschaft_30_10_2021.pdf
- Smetana S, Profeta A, Voigt R, Kircher C, Heinz V: Meat substitution in burgers: nutritional scoring, sensorial testing, and Life Cycle Assessment. *Future Foods* 4, 100042 (2021); <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100042>

Umweltbundesamt: Perspektiven für eine umweltverträgliche Nutztierhaltung in Deutschland. UBA-Texte 33/2021. Sorg D, Klatt A, Plambeck NO, Köder L (2021); www.umweltbundesamt.de/publikationen/perspektiven-fuer-eine-umweltvertraegliche

van der Weele C, Feindt P, van der Goot AJ, van Mierlo B, van Boekel M, Meat alternatives: an integrative comparison. Trends in Food Science & Technology 88, 505–512 (2019); <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.04.018>

van Selm B, Frehner A, de Boer IJM, van Hal O, Hijbeek R, van Ittersum MK, Talsma EF, Lesschen JP, Hendriks CMJ, Herrero M, van Zanten HHE: Circularity in animal production requires a change in the EAT-Lancet diet in Europe. Nature Food 3 (1), 66–73 (2022); www.nature.com/articles/s43016-021-00425-3

van Zanten H, Herrero M, van Hal O, Rööß E, Mueller A, Garnett T, Gerber PJ, Schader C, de Boer IJM: Defining a land boundary for sustainable livestock consumption. Global Change Biology (2018); <https://doi.org/10.1111/gcb.14321>

van Zanten HH, van Ittersum MK, de Boer IJ: The role of farm animals in a circular food system. Global Food Security 21, 18–22 (2019); <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2019.06.003>

Willett W et al.: Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet 393, 447–492 (2019); <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

Windisch W, Flachowsky G: Tierbasierte Bioökonomie. In: Thrän D, Moesenchel U (Hrsg.): Das System Bioökonomie. Springer Nature, Berlin, ISBN 978-3-662-60730-5. S. 70–86 (2020); s. auch Windisch W: Warum Klimaneutralität und Wiederkäuerhaltung kein Widerspruch ist. In: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, 49. Viehwirtschaftliche Fachtagung 2022, 06.–07.04.2022, Irdning, Österreich, pp 33–40. ISBN 978-3-902849-89-2; <https://raumberg-gumpenstein.at/forschung/forschung-aktuelles/tagungsnachlese/viehwirtschaftliche-fachtagung-2022.html>

Witte B et al.: Food for Thought – The Protein Transformation. Boston Consulting Group and Blue Horizon Corporation (2021); www.bcg.com/publications/2021/the-benefits-of-plant-based-meats

World Resources Institute: World Resources Report: Creating a sustainable food future. A menu of solutions to feed nearly 10 billion people by 2050. Lead author: Searchinger T (2018); <https://research.wri.org/wrr-food>

WWF: So schmeckt Zukunft: Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume. (2021); www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/kulinarische-kompass-klima.pdf

Zukunftskommission Landwirtschaft, Zukunft Landwirtschaft. Eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Empfehlungen der Zukunftskommission Landwirtschaft (2021); www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/abschlussbericht-zukunftskommission-landwirtschaft.html

Zum Weiterlesen:

Pyett S, Jenkins W, van Mierlo B, Trindade LM, Welch D, van Zanten H (Hrsg.): Our Future Proteins – A Diversity of Perspectives. VU University Press Amsterdam (2023); www.wur.nl/en/show/our-future-proteins-a-diversity-of-perspectives-digital-download.htm

ZWISCHENRUF

Innovative Milch- und Fleischalternativen – Die bessere Wahl?

DLG-Trendmonitor 2021. Investitionen und Trends in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie; www.dlg.org/de/lebensmittel/themen/publikationen/trendmonitor/dlg-trendmonitor-lebensmitteltechnik-2021; aufgerufen am 14.02.2023

Nielsen, Smart Protein project. Verkaufsvolumen pflanzlicher Ersatzprodukte in Deutschland nach Kategorien 2020 (in Mio. kg/L), Statista (2023); <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1266826/umfrage/verkaufsvolumen-pflanzlicher-ersatzprodukte-in-deutschland-nach-kategorien/>; aufgerufen am 14.02.2023

DLG-Expertenwissen 05/2017. Basiswissen zu veganen Lebensmitteln in Theorie und Praxis; www.dlg.org/de/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen-lebensmitteltechnologie/vegane-lebensmittel; aufgerufen am 14.02.2023

Fraunhofer IVV. Allergenes Potential und Lebensmittelsicherheit pflanzlicher Lebensmittelproteine; www.ivv.fraunhofer.de/de/lebensmittel/entwicklung/foodallergen.html; aufgerufen am 18.02.2023

Hertzler SR, Lieblein-Boff JC, Weiler M, Allgeier C: Plant Proteins: Assessing Their Nutritional Quality and Effects on Health and Physical Function. Nutrients Nov 30; 12 (12), 3704 (2020); doi: 10.3390/nu12123704. PMID: 33266120; PMCID: PMC7760812

Pointke M, Pawelzik E. Plant-Based Alternative Products: Are They Healthy Alternatives? Micro- and Macronutrients and Nutritional Scoring. Nutrients 14, 601 (2022); <https://doi.org/10.3390/nu14030601>

SCHWERPUNKTE

Mit dem Essen das Klima schützen? Ergebnisse einer Linearen Programmierung

Balintfy J: Menu Planning by Computer. Communications of the Association for the Computing Machinery 7 (4), 255–259 (1964)

Daube M, Ulph D: Moral Behavior, Altruism and Environmental Policy. Environmental and Resource Economics 63, 505–522 (2016)

Douglas M: Les structures du culinaire. Communications 31, 145–170 (1979)

- Guggemos D: Retten Veganer unser Klima? Stuttgarter Zeitung vom 6.12.22, S. 2
- Heseker H, Heseker B: Die Nährwerttabelle. Wiesbaden, 6. Aufl. (2019)
- Hufnagel R: Schwarze Schwäne – Resilienz planen und organisieren. Ernährung im Fokus 1/2022, 24–28 (2022)
- Hufnagel R: Georg Simmel: Mode und Schönheit. Piorkowsky M, Kollmann K (Hrsg.): Eigensinnige und unorthodoxe Vordenker für eine kritische Konsumtheorie. Beiträge aus Wirtschafts- und Sozialwissenschaften. Wiesbaden, 163–186 (2021)
- Hufnagel R: Geschichte des Hungers in Deutschland. Ernährung im Fokus 2/2020, 86–90 (2020)
- Hufnagel R, Jaquemoth M: Lineare Optimierung in der Haushaltsökonomik - Für Georg Karg und Barbara Seel zum 80. Geburtstag. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 69 (2021): ISSN 2626-0913; <https://haushalt-wissenschaft.de>; doi: 10.23782/HUW_12_2021
- Joksch H, Stimmel M, Stummel J: Die kostengünstigste Ernährung in der Bundesrepublik 1958. Eine Lösung des „Diätproblems“. Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft (117) 1, 139–153 (1961)
- Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum: www.bmu.de/media/kohlenstoffdioxid-fussabdruck-pro-kopf-in-deutschland; aufgerufen am 28.12.2022
- Laffont J: Macroeconomic constraints, economic efficiency and ethics: an introduction to kantian economics. *Economica* 42, 430–437 (1975)
- Mayer V: Klingt kompliziert, ist es aber nicht. FAS vom 14.8.2022, S. 12
- Montbiot G: Neuland – Wie wir die Welt ernähren können, ohne den Planeten zu zerstören. München (2022)
- Nestler R: Fleisch vom Acker, Gemüse aus dem Tank. *Spektrum der Wissenschaft* 1/23, 44–51 (2023)
- Reinhardt G, Gärtner S, Wagner T: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. Heidelberg (2020)
- Roemer J: Kantian Equilibrium. *Scandinavian Journal of Economics* 112, 1–24 (2010)
- Röver M, Wolfom J, Keller M: Nachhaltigkeit in der Ernährung. Sieben nationale Ernährungsempfehlungen im Vergleich mit der Planetary Health Diet. Ernährung im Fokus 3/22, 172–179 (2022)
- Rubach M: Die Ökobilanz auf dem Teller. Wie wir mit unserer Ernährung das Klima schützen können. Leipzig (2020)
- Schunkert S, Siewert J, Pitz J, Paar A, Hertle H, Berg F, Dittrich M, Dingeldey M: Der UBA-CO2-Rechner für Privatpersonen: Hintergrundinformationen. Dessau (2022)
- Seel B, Hufnagel R: Umwelthandeln und Konsumtechnologie. *Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik* 213, 680–698 (1994)
- Statistisches Bundesamt: Umweltökonomische Gesamtrechnungen. Methode der Berechnungen zur globalen Umweltinanspruchnahme durch Produktion, Konsum und Importe (2020)
- Stigler G: The Cost of Subsistence. *Journal of Farm Economics* 27 (2), 303–314 (1945)
- Stiftung Warentest: Klimafreundlich essen, mit der CO2-Challenge (2023)
- Sudgen R: On the economics of philanthropy. *Economic Journal* 92, 341–350 (1982)

Planzenbasiert essen: I nudge myself!

- Adam et al. Nudging und die 10 Regeln der DGE - Ernährungsverhalten anstupsen. *ErnährungsUmschau* 1, M34–M40 (2022)
- Afshin A, Sur PJ, Fay KA, Cornaby L, Ferrara G, Salama JS, Mullany EC, Abate KH, Abbafati C, Abebe Z, Afarideh M, Aggarwal A, Agrawal S, Akinyemiju T, Alahdab F, Bacha U, Bachman VF, Badali H, Badawi A, ... Murray CJL: Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: A systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet* 393 (10184), 1958–1972 (2019); [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)30041-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)30041-8)
- Breidenassel C, Schäfer A, Micka M, Richter M, Linseisen J, Watzl B: The Planetary Health Diet in contrast to the food-based dietary guidelines of the German Nutrition Society (DGE) – A DGE statement. *Ernährungs Umschau* 69 (5), 56–72.e1–3 (2022); <https://doi.org/10.4455/eu.2022.012>
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Versorgungsbilanz Fleisch 2021: Pro-Kopf-Verzehr sinkt auf 55 Kilogramm (2022); www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Pressemitteilungen/2022/220330_Versorgungsbilanz_Fleisch.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: BMEL-Statistik: Fleisch. Versorgung mit Fleisch und Geflügelfleisch (2021a); www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/fleisch
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Salzkonsum in Deutschland: Ergebnisse der DEGS-Studie. BMEL (2021b); www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/degs-salzstudie.html
- Deutsche Adipositas-Gesellschaft e.V. (DAG), Deutsche Diabetes Gesellschaft e.V. (DDG), Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): Konsensuspapier: Quantitative Empfehlung zur Zuckerzufuhr in Deutschland (2018); www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/stellungnahme/Konsensuspapier_Zucker_DAG_DDG_DGE_2018.pdf
- Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) & diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe. (2021). Deutscher Gesundheitsbericht: Diabetes 2022 – Die Bestandsaufnahme. https://www.ddg.info/fileadmin/user_upload/Gesundheitsbericht_2022_final.pdf
- Mensink GBM, Schienkiewitz A, Haftenberger M, Lampert T, Ziese T, Scheidt-Nave C: Übergewicht und Adipositas in Deutschland: Ergebnisse der Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS1). *Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz*, 56 (5–6), 786–794 (2013); <https://doi.org/10.1007/s00103-012-1656-3>
- Mensink GBM, Schienkiewitz A, Lange C: Gemüsekonsum bei Erwachsenen in Deutschland. *Journal of Health Monitoring* 2 (2), 52–57 (2017a); <https://doi.org/10.17886/RKI-GBE-2017-029>

Mensink GBM, Schienkiewitz A, Lange C: Obstkonsum bei Erwachsenen in Deutschland. *Journal of Health Monitoring* 2 (2), 45–50 (2017b); <https://doi.org/10.17886/RKI-GBE-2017-028>

Reijula S, Hertwig R: Self-nudging and the citizen choice architect. *Behavioural Public Policy* 1–31 (2020); <https://doi.org/10.1017/bpp.2020.5>

Storz MA: What makes a plant-based diet? A review of current concepts and proposal for a standardized plant-based dietary intervention checklist. *European Journal of Clinical Nutrition*, 76 (6), 789–800 (2022); <https://doi.org/10.1038/s41430-021-01023-z>

Sunstein CR: Nudging: A Very Short Guide. *Journal of Consumer Policy* 37 (4), 583–588 (2014); <https://doi.org/10.1007/s10603-014-9273-1>

Thaler RH, Sunstein CR: *Nudge: Wie man kluge Entscheidungen anstößt*. 3. Aufl., Econ (2009)

Torma G, Aschemann-Witzel J, Thøgersen J: I nudge myself: Exploring 'self-nudging' strategies to drive sustainable consumption behaviour. *International Journal of Consumer Studies* 42 (1), 141–154 (2018); <https://doi.org/10.1111/ijcs.12404>

WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL: Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten (2022); www.bmel.de/Shared-Docs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

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 LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Majele Sibanda L, Murray CJL: Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet* 393 (10170), 447–492 (2019); [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Vegane Ernährung: Wie fundiert informiert die YouTube-Szene?

BMEL, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Deutschland, wie es isst - Der BMEL-Ernährungsreport 2019. Berlin (2019)

BfR, Bundesinstitut für Risikobewertung: Bundesinstitut für Risikobewertung. (2020). Vegane Ernährung – Eine Frage der Werte. BfR2GO, 02/2020; <https://doi.org/10.17590/20201103-135159>

Klinger S, Mittscheck LM, Waldner II: EKO-K.I.S.S. Studie: Ernährung, Konsum, Kinder, Influencer*innen, Social Media, Schule: Der Appetit kommt beim Liken – Social Media Kompetenzen sind Zukunftskompetenzen, Graz [online] (2022); doi: 10.25364/401.2022

EXTRA

Die Zukunft is(s)t flexitarisch

Trendreport Ernährung 2023

Weitere Informationen:

Kostenfreier Download des Trendreport Ernährung 2023:

www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-trends-2023

LEBENSMITTELRECHT

Wanderheuschrecken und Buffalowürmer auf dem Vormarsch

www.bfr.bund.de/cm/350/insekten-als-lebens-und-futtermittel.pdf

WISSEN

Armut macht dick

Hoebel J, Waldhauer J, Blume M, Schienkiewitz A: Socioeconomic status, overweight, and obesity in childhood and adolescence – secular trends from the nationwide German KiGGS study. *Dtsch Arztebl Int* 119, 839–45 (2022); doi: 10.3238/arztebl.m2022.0326

Ist Fettverbrennung beim Sport tageszeitabhängig?

Karolinska-Institut: Proceedings of the National Academy of Sciences; doi: 10.1073/pnas.2218510120

Fleisch-Importstopp in Afrika schadet Versorgungslage

Knöblsdorfer I, Qaim M: Cheap chicken in Africa: Would import restrictions be pro-poor? *Food Security*; doi: <https://doi.org/10.1007/s12571-022-01341-5>

Welche Kostform ist die beste?

Shan Z, Wang F, Li Y, Baden MY, Bhupathiraju SN, Wang DD, Sun Q, Rexrode KM, Rimm EB, Qi L, Tabung FK, Giovanucci EL, Willett WC, Manson JE, Qi, Q, Hu FB: Healthy Eating Patterns and Risk of Total and Cause-Specific Mortality. JAMA Internal Medicine 183 (2), 142–153 (2023): doi: 10.1001/jamainternmed.2022.6117

TIPP

Pflanzenbetont essen: Einfacher als gedacht

Zum Weiterlesen, Tipps und Anregungen:

Die Zukunft ist flexitarisch: Die 10 TOP Ernährungstrends 2023; www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-trends-2023

Keller M, Sabersky A: Öfter mal die Sau raus lassen! Wie wir mit pflanzenbasierter Ernährung ganz entspannt gesünder leben und das Klima retten. Ulmer, Stuttgart (2022)

Aus Hafer, Mandeln und Co.: Milchersatzprodukte erklärt; www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2020/april/aus-hafer-mandeln-und-co/

Pflanzendrinks im Trend; www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2022/juni/pflanzendrinks-im-trend/

Ernährungspyramide: Wie esse ich vegetarisch? www.bzfe.de/ernaehrung/die-ernaehrungspyramide/die-ernaehrungspyramide-eine-fuer-alle-ernaehrungspyramide-wie-esse-ich-vegetarisch/

Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland; www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fußabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf

FOKUS NACHHALTIGKEIT

Energiekrise – günstig für Klima und Wirtschaft?

Liu I, Jiang H, Liang Q, Creutzig F, Liao H, Yao Y, Qian X, Ren Z, Qing J, Cai Q, Edenhofer O, Wei Y, Carbon emissions and economic impact of EU's embargoing Russian fossil fuels, Nature Climate Change 2023; www.nature.com/articles/s41558-023-01606-7

CO₂-Angaben beeinflussen Essverhalten

Weitere Informationen:

www.accounting-for-transparency.de

Klimaziel: 1,5-Grad-Reduktion

CLICCS (Universität Hamburg); doi: 10.25592/uhhfdm.11230

WUNSCHTHEMA

Fleischersatzprodukte auf Pflanzenbasis – Wie Fleisch, nur besser?

Albert Schweitzer Stiftung: Ernährungsphysiologische Bewertung von konventionell und ökologisch erzeugten vegetarischen und veganen Fleisch- und Wurсталternativen (2017); https://files.albert-schweitzer-stiftung.de/1/fleischalternativenstudie_170320.pdf

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Ernährungsreport Deutschland wie es i(s)st 2022 (2022); www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2022.pdf?__blob=publicationFile&v=6

BZfE, NUTRITION HUB: Trendreport Ernährung 2023 (2023); www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-trends-2023

destatis: Fleischproduktion 2021 um 2,4 % gegenüber dem Vorjahr gesunken Pressemitteilung Nr. 050 vom 7. Februar 2022 (2022a); www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2022/02/PD22_050_413.html

destatis: Fleischersatz weiter im Trend: Produktion stieg 2021 um 17 % gegenüber dem Vorjahr. Pressemitteilung Nr. N 025 vom 9. Mai 2022 (2022 b); www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2022/05/PD22_N025_42.html

Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Flexitarier — die flexiblen Vegetarier. DGEInfo 10/2013 146–148 (2013); www.dge.de/wissenschaft/weitere-publikationen/fachinformationen/flexitarier-die-flexiblen-vegetarier/

- Deutscher Bundestag: Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Peter Felser, Stephan Protschka, Frank Rinck, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der AfD – Drucksache 20/3886 – Drucksache 20/4251 (2022); <https://dserver.bundestag.de/btd/20/042/2004251.pdf>
- Graboswki NT: Speiseinsekten. Behrs Verlag, Hamburg (2017)
- Grötschl N: Fleischersatz: Würstel à la végétarienne, forum. ernährung heute (2015); www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/fleischersatz-wuerstel-a-la-vegetarienne/
- Handelsblatt: Keine Angst vorm Soja-Würstchen. Beitrag vom 11.06.2015; www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-konsumgueter/fleischindustrie-keine-angst-vorm-soja-wuerstchen/11904804.html
- Heinrich Böll Stiftung: Fleischatlas (2021); www.boell.de/sites/default/files/2022-01/Boell_Fleischatlas2021_V01_kommentierbar.pdf
- Kulinaria Deutschland: rheingold Studie: Zukunftstrend vegane und vegetarische Ernährung, Meldung vom 04.10.2022; www.kulinaria.org/index-kulinaria.html/presse/rheingold-studie-2022
- Oekotest: Jackfruit: Das steckt hinter dem Fleischersatz für Veganer. Beitrag vom 11.06.2019; www.oekotest.de/essen-trinken/Jackfruit-Das-steckt-hinter-dem-Fleischersatz-fuer-Veganer_10691_1.htm
- Thielking H: Jackfruit – Exotischer Fleischersatz. Beitrag vom 26.11.2022; www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/jackfrucht/
- Transgen: Der Anbau von Sojabohnen in Deutschland steigt – aber die Eiweißlücke bleibt groß. Beitrag vom 10.10.2022; www.transgen.de/lebensmittel/599.sojabohnen-deutschland-anbau-importe.html
- Umweltbundesamt: Die Zukunft im Blick: Fleisch der Zukunft (2020); www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2020-06-25_trendanalyse_fleisch-der-zukunft_web_bf.pdf
- Universität Hohenheim: Fleischersatzprodukte: Flexitarier fühlen sich von Werbung nicht angesprochen. Pressemitteilung vom 22.09.2020; www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews%5Btt_news%5D=49419&cHash=6c5d9dd0a816ca5e560155f0ff84f1f8
- Verbraucherzentrale: Gesundheitswert und Transparenz der Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Ersatzprodukten (2017); www.verbraucherzentrale-rlp.de/sites/default/files/2017-11/VZN-Marktcheck-10sk.pdf
- Verbraucherzentrale: Vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte im Marktcheck (2022); www.verbraucherzentrale-berlin.de/sites/default/files/2022-04/marktcheck_vegane_vegetarische_ersatzprodukte.pdf
- Willett, Rockström, Loken et al.: Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems (2019); doi: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
- Winter M: Ernährungskulturen und Geschlecht. transkript Verlag (2023); www.transkript-verlag.de/media/pdf/1c/5f/3a/oa9783839462461.pdf
- WWF: So schmeckt die Zukunft: Die Proteinfrage Von pflanzlichen Alternativen bis hin zu Insekten (2021a); www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/so-schmeckt-zukunft-die-proteinfrage.pdf
- WWF: So schmeckt die Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde – Flächenbedarf und Klimaschutz (2021b); www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/kulinarische-kompass-klima-zusammenfassung.pdf

WELTERNÄHRUNG

Verarbeitungstechniken für überschüssiges Obst und Gemüse in Ostafrika Das Projekt FruVaSe

Alle mit * gekennzeichnete Literatur ist im FruVaSe Projekt entstanden

Georg-August-Universität Göttingen: Division of Quality of Plant Products: Fruits and vegetables for all seasons; <https://www.uni-goettingen.de/en/621866.html>

Global Nutrition Report, The state of global nutrition. Development Initiatives, Bristol, UK (2021)

*Aluko A, Kassim N, Makule E: Effect of clarification on physical-chemical properties and nutrient retention of pressed and blended cashew apple juice. Poster presentation at Tropentag, September 14–16 2022; Prague, Czech Republic, hybrid conference (2022)

*Alves L, Sarfo J, Keding GB: Fruit and Vegetable Intake: Knowledge, Attitude and Practices among Rural School-aged Children in East Africa. Poster presentation at Tropentag, September 15–17 2021, hybrid conference (2021)

Chikamai B, Eyog-Matig O, Mbogga M: Review and Appraisal on the Status of Indigenous Fruits in Eastern Africa, Nairobi, Kenya IPGRI-SAFORGEN report 131 (2004)

*Dimoso N, Makule E, Kassim N: Quality assessment of formulated osmotically dehydrated cashew apple (*Anacardium occidentale* L.) slices dried using hot air and solar driers. *International Journal of Biosciences* 17 (6), 421–432 (2020)

Kehlenbeck K, Asaah E, Jamnadass R: Diversity of indigenous fruit trees and their contribution to nutrition and livelihoods in sub-Saharan Africa: examples from Kenya and Cameroon. *Diversifying food and diets: using agricultural biodiversity to improve nutrition and health* 257–269 (2013)

Maundu P, Tengnäs B: Useful trees and shrubs for Kenya. *Handbook, World Agroforestry Centre*, 485p (2005)

Maundu P, Achigan-Dako E, Morimoto Y: Biodiversity of African Vegetables. In: Shackleton CM, Pasquini MW, Drescher AW (eds.): *African Indigenous Vegetables in Urban Agriculture*. Earthscan, London, UK (2009)

- *Mibulo T, Nsubuga D, Kabenge I, Wydra, KD. Comparative study of biogas production from jackfruit waste, banana peels, and pineapple peels co-digested with cow dung (2023), (Accepted for publication in Journal of Sustainable Bioenergy Systems)
- *Mureth R, Machundaa R, Njau KN, Dodoo-Arhin D: Assessment of fluoride removal in a batch electrocoagulation process: A case study in the Mount Meru Enclave. *Scientific African* 12 (2021)
- *Nansereko S, Muyonga J, Byaruhanga YB: Optimization of drying conditions for Jackfruit pulp using Refractance Window Drying technology. *Food Science & Nutrition* 1–11 (2021); <https://doi.org/10.1002/fsn3.2694>
- *Natukunda S: Potential of cassava leaves in improving micronutrient nutrition in Kasese district, Uganda. PhD thesis at Makerere University, Kampala, Uganda (n. d.)
- *Njau OE, Machunda R, Rugaika A, Otter P, Wydra K, Njau KN: Simultaneous Removal of Fluoride and Pathogens from Water Using Electrocoagulation Process as A Novel Solution. *Water Supply*, Reference No: watersupp-D-22-00611 (in press)
- *Nsubuga D, Banadda N, Kabenge I, Wydra KD: Potential of jackfruit waste for biogas, briquettes and as a Carbondioxide sink – a review. *Journal of Sustainable Development* 13, 60–75 (2020); <https://doi.org/10.5539/jsd.v13n4p60>
- *Nsubuga D, Kabenge I, Banadda N, Wydra KD: Potential of jackfruit waste as anaerobic digestion and slow pyrolysis feed stock. *Journal of Biosystems Engineering* 46, 163–172 (2021); <https://doi.org/10.1007/s42853-021-00096-9>
- *Nsubuga D, Kabenge I, Zziwa A, Yiga VA, Mpendo Y, Harbert M, Kizza R, Banadda N, Wydra KD: Optimization of adsorbent dose and contact time for the production of jackfruit waste nutrient enriched biochar. *0123456789 1,3 Waste Disposal & Sustainable Energy* 5, 63–74 (2023); <https://doi.org/10.1007/s42768-022-00123-1>
- *Ogega E, Gachuri C, Maina J, Abong G: Effects of inclusion of guava fruit processing by-product in broiler chicken diets on performance. Oral presentation at Tropentag. September 14-16 2022; Prague, Czech Republic, hybrid conference (2022)
- *Omayio DG, Abong' GO, Okoth MW, Gachuri CK, Mwang'ombe AW: Trends and Constraints in Guava (*Psidium guajava* L.) production, utilization, processing and preservation in Kenya. *International Journal of Fruit Science* 20 (3), 1373–1384 (2020); <https://doi.org/10.1080/15538362.2020.1791304>
- *Omayio DG, Abong' GO, Okoth MW, Gachuri CK, Mwang'ombe AW: Effect of pulping methods on the physicochemical properties of the Kenyan red and white-fleshed guava pulp. *JSFA Reports* 2 (3), 131–142 (2022); <https://doi.org/10.1002/jsf2.35>
- *Owade J, Abong' G, Okoth M, Mwang'ombe A: Trends and constraints in the production and utilization of cowpea leaves in the arid and semi-arid lands of Kenya. *Open Agriculture* 5 (1), 325–334 (2020); <https://doi.org/10.1515/opag-2020-0038>
- *Owade JO, Abong' GO, Okoth MW and Mwang'ombe AW: A benefit-cost analysis approach for determining the optimal processing of micronutrient-enriched cowpea leaf soup mixes. *Frontiers in Food Science and Technology* 2, 874557 (2022); doi: 10.3389/frfst.2022.874557
- *Redmer F: Supplying renewable energy to new agricultural value chains in East Africa. *Freie wissenschaftliche Arbeit zur Erlangung des akademischen Grades Master of Science (M.Sc.) in der Studienfachrichtung „Erneuerbare Energien Management“ an der Fachhochschule Erfurt* (2020)
- *Richter S, Banadda N, Wydra K: Opportunities for Biogas Utilisation in East Africa: A Case Study of Uganda. Oral presentation at Tropentag, September 9-11 2020, virtual conference (2020)
- Rogers EM: *Diffusion of Innovations*. 5th Edition. Free Press, United Kingdom (2003)
- *Sangija F, Martin H, Matemu A: African nightshades (*Solanum nigrum* complex): The potential contribution to human nutrition and livelihoods in sub-Saharan Africa. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 20 (4), 3284–3318 (2021); <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12756>
- *Sangija F, Martin H, Matemu A: Effect of lactic acid fermentation on the nutritional quality and consumer acceptability of African nightshade. *Food Science & Nutrition* 10, 3128–3141 (2022); doi: 10.1002/fsn3.2912
- *Sarfo J, Pawelzik E, Keding GB: Dietary patterns as characterized by food processing levels and their association with the health outcomes of rural women in East Africa. *Nutrients* 13 (8), 2866 (2021); <https://doi.org/10.3390/nu13082866>
- *Sarfo J, Pawelzik E, Keding GB: Are processed fruits and vegetables able to reduce diet costs and address micronutrient deficiencies? Evidence from rural Tanzania. *Public Health Nutrition* 25 (9), 2637–2650 (2022)
- *Tepe J, Benali M, Lemken D: Consumer demand for novel fruit and vegetable products with extended shelf lives in East Africa: a multinational multi-product analysis. *Public Health Nutrition*, 25 (6), 1–11 (2021); <https://doi.org/10.1017/S136898002100478X>
- *Tepe J, Lemken D: Improving the nutritional value of conventional food with underutilized leafy vegetables – Consumers' acceptance of combining porridge with cowpea leaf powder. *African Journal of Food Science* 16 (2), 45–57 (2022); <https://doi.org/10.5897/AJFS2021.2153>
- The World Bank, *World Bank Open Data* (2021); <https://data.worldbank.org/>
- von Grebmer K, Bernstein J, Wiemers M, Schiffer T, Hanano A, Towey O, Chéilleachair RN, Foley C, Gitter S, Ekstrom K, Fritschel H: *Welthunger-Index, Hunger und Konflikte: Ernährungssysteme ändern, Frieden fördern. Welthungerhilfe, Concern Worldwide, Bonn, Dublin* (2021)

METHODIK & DIDAKTIK**Mehr Motivation im Alltag**

Grawe K: Psychologische Therapie. Göttingen (2000)

Mourlane D: Emotional Leading – Unsere fünf Grundbedürfnisse oder wie wir die Kraft positiver Emotionen entfesseln. Göttingen (2021)

Eppstein S: Cognitive-experiential self-theory. In: Pervin LA (Hrsg.): Handbook of personality: Theory and research New York, S. 165–192 (1990)

FORUM**Vom Fußabdruck zum Handabdruck**

Grund J, Brock A: Formale Bildung in Zeiten von Krisen – die Rolle von Nachhaltigkeit in Schule, Ausbildung und Hochschule. Kurzbericht des Nationalen Monitorings zu Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) auf Basis einer Befragung von über 3.000 jungen Menschen und Lehrkräften. Institut Futur, Freie Universität Berlin (2022); <http://dx.doi.org/10.17169/refubium-36890>

LEBENSMITTELVERARBEITUNG**Aquafaba – Hot topic in Küche und Labor**

Aslan M, Ertaş N: Possibility of using 'chickpea aquafaba' as egg replacer in traditional cake formulation. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* 24, 1–8 (2020)

Bird LG, Pilkington CL, Saputra A, Serventi L: Products of chickpea processing as texture improvers in gluten-free bread. *Food Science and Technology International* 23, 690–698 (2017)

Buhl TF, Christensen CH, Hammershøj M: Aquafaba as an egg white substitute in food foams and emulsions: Protein composition and functional behavior. *Food Hydrocolloids* 96, 354–364 (2019)

Da Silva ACV, de Paiva Anciens Ramos GL, Ferreira PS, da Silva MC: Technological prospection of aquafaba: a study of patent applications and trends in the food market. *Food Science and Technology (Campinas)* 43, e114422 (2023)

DLG e.V. Presseinformationen für die Ernährungswirtschaft, Internationaler DLG-Sensorik Award 2021: Aquafaba als Ei-Ersatz (2021); [www.dlg.org/de/lebensmittel/presse/aktuell#!/news/internationaler-dlg-sensorik-award-2021-;](http://www.dlg.org/de/lebensmittel/presse/aktuell#!/news/internationaler-dlg-sensorik-award-2021-) aufgerufen am 23.01.2023

DLG e.V. DLG-Innovation Award „Junge Ideen“ 2021: Untersuchungen zur Schaum- und Emulsionsstabilität von Aquafaba Einsatz in veganer Mayonnaise und Mousse au Chocolat (2021); www.dlg.org/fileadmin/downloads/lebensmittel/themen/awards/DLG-Innovation-Award_Junge-Ideen/2021_Abstracts-Poster/Poster_Aquafaba_Knuf.pdf; aufgerufen am 24.01.2023

Erem E, Icyer NC, Tatlısu NB, Kilicli M, Kaderoglu GH, Tokar ÖS: A new trend among plant-based food ingredients in food processing technology: Aquafaba. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2021)

Flottmann J, Schulze-Kaysers N: Einsatz von Aquafaba als Ei-Ersatz in Backwaren und Süßspeisen – Untersuchung der Verbraucherakzeptanz am Beispiel von Cookies, Gewinnerbeitrag DLG-Sensorik Award 2021 (2021)

He Y, Meda V, Reaney MJT, Mustafa R: Aquafaba, a new plant-based rheological additive for food applications. *Trends in Food Science and Technology* 111, 27–42 (2021)

Heng L, Vincken JP, van Koningsveld G, Legger A, Gruppen H, van Boekel T, Roozen J, Voragen F: Bitterness of saponins and their content in dry peas. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 86, 1225–1231 (2006)

Horner D, Huneycutt E, Ross BB: Aquafaba and flax seed gel as a substitute for egg whites in french macaron cookies. *Journal of Nutrition and Dietetic Practice* 3, 1 (2019)

Huang S, Liu Y, Zhang W, Dale KJ, Liu S, Zhu J, Serventi L: Composition of legume soaking water and emulsifying properties in gluten-free bread. *Food Science and Technology International* 24, 232–241 (2018)

Intikhab A: Aquafaba: Nutritional significance for vegans. A way towards environmental sustainability. *Life and Science* 4, 75–81 (2023)

Knuf F, Schulze-Kaysers N: Untersuchungen zur Schaum- und Emulsionsstabilität von Aquafaba – Einsatz in veganer Mayonnaise und Mousse au Chocolat. Posterbeitrag, DLG-Innovation Award „Junge Ideen 2021“ (2021)

Lafarga T, Villaró S, Bobo G, Aguiló-Aguayo I: Optimisation of the pH and boiling conditions needed to obtain improved foaming and emulsifying properties of chickpea aquafaba using a response surface methodology. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 18, 100177 (2019)

Leitzmann C, Keller M: Vegetarische und vegane Ernährung. 4. Aufl., UTB Eugen Ulmer, Stuttgart (2020)

Meurer MC, de Souza D, Ferreira Marczak LD: Effects of ultrasound on technological properties of chickpea cooking water (aquafaba). *Journal of Food Engineering* 265, 109688 (2020)

- Michelin Guide Magazin: What Is Aquafaba and How Do I Use It? (2018); <https://guide.michelin.com/en/article/wellness/aquafaba-vegan-egg-whites-recipes>; aufgerufen am 23.01.2023
- Mustafa R, He Y, Shim YY, Reaney MJT: Aquafaba, wastewater from chickpea canning, functions as an egg replacer in sponge cake. *International Journal of Food Science and Technology* 53, 2247–2255 (2018)
- Mustafa R, Reaney MJT: Aquafaba, from food waste to a value-added product. In: Campos-Vega R, Oomah BD, Vergara-Castañeda HA: *Food Wastes and By-products*. Wiley-Blackwell 93–126 (2020)
- Nguyen TMN, Nguyen TP, Tran GB, Le PTQ: Effect of processing methods on foam properties and application of lima bean (*Phaseolus lunatus* L.) aquafaba in eggless cupcakes. *Journal of Food Processing and Preservation* 44, e14886 (2020)
- Nguyen TMN, Le PTQ, Tran GB: Evaluation of textural and microstructural properties of vegan aquafaba whipped cream from chickpeas. *Chemical Engineering Transactions* 83, 421–426 (2021)
- Raikos V, Hayes H, He N, Aquafaba from commercially canned chickpeas as potential egg replacer for the development of vegan mayonnaise: recipe optimisation and storage stability. *International Journal of Food Science and Technology* 55, 1935–1942 (2020)
- Ratnayake WS, Naguleswaran S: Utilizing side streams of pulse protein processing: A review. *Legume Science* 4, e120 (2022)
- Révolution végétale. (2014); www.revolutionvegetale.com/en; aufgerufen am 20.12.2022
- Roland WSU, Pouvreau L, Curran J, van de Velde F, de Kok PMT: Flavor aspects of pulse ingredients. *Cereal Chemistry* 94, 58–65 (2017)
- Saget S, Costa M, Styles D, Williams M: Does circular reuse of chickpea cooking water to produce vegan mayonnaise reduce environmental impact compared with egg mayonnaise? *Sustainability* 13, 4726 (2021)
- Schulze-Kaysers N, Hebing C, Knuf F, Mehren L, Schieber A: Aquafaba for development of vegan chocolate mousse – optimization of foaming stability, texture analysis and sensory profiling. *EUROSENSE 2022*. September 13–16 (2022) Turku, Finland
- Schweiggert-Weisz U, Eisner P, Bader-Mittermaier S, Osen R: Food proteins from plants and fungi. *Current Opinion in Food Science* 32, 156–162 (2020)
- Serventi L, Wang S, Zhu J, Liu S, Fei F: Cooking water of yellow soybeans as emulsifier in gluten-free crackers. *European Food Research and Technology* 244, 2141–2148 (2018)
- Serventi L: *Upcycling legume water: from wastewater to food ingredients*. Springer Nature Switzerland AG (2020)
- Sharif HR, Williams PA, Sharif MK, Abbas S, Majeed H, Masamba KG, Safdar W, Zhong F: Current progress in the utilization of native and modified legume proteins as emulsifiers and encapsulants – A review. *Food Hydrocolloids* 76, 2–16 (2018)
- Stantiall SE, Dale KJ, Calizo FS, Serventi L, Application of pulses cooking water as functional ingredients: the foaming and gelling abilities. *European Food Research and Technology* 244, 97–104 (2018)
- Tanguy M, Muller J, Bolten CJ, Wittmann C: Fermentation of plant-based milk alternatives for improved flavour and nutritional value. *Applied Microbiology and Biotechnology* 103, 9263–9275 (2019)
- The Official Aquafaba Website, *Aquafaba History* (2016); <http://aquafaba.com/history.html>; aufgerufen am 20.12.2022
- Theurl MC, Lauk C, Kalt G, Mayer A, Kaltenecker K, Morais TG, Teixeira RFM, Domingos T, Winiwarter W, Erb KH, Haberl H: Food systems in a zero-deforestation world: Dietary change is more important than intensification for climate targets in 2050. *Science of The Total Environment* 735, 139353 (2020)
- Tscheuschner HD: *Grundzüge der Lebensmitteltechnik* (Hrsg.). Behr's GmbH, 4. Aufl. (2017)
- Tufaro D, Cappa C: Chickpea cooking water (Aquafaba): Technological properties and application in a model confectionery product. *Food Hydrocolloids* 136, Part A, 108231 (2023)
- United Nations: *World Population Prospects 2022: Summary of Results* (2022)
- Whelton AJ, Dietrich AM, Burlingame GA, Schechs M, Duncan SE: Minerals in drinking water: impacts on taste and importance to consumer health. *Water Science and Technology* 55, 283–291 (2007)
- Xing Q, Dekker S, Kyriakopoulou K, Boom RM, Smid EJ, Schutyser MAI: Enhanced nutritional value of chickpea protein concentrate by dry separation and solid state fermentation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 59, 102269 (2020)
- Yazici GN, Taspinar T, Ozer MS, Aquafaba: A multifunctional ingredient in food production. *Biology and Life Sciences Forum* 18, 24 (2022)

ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE

Plädoyer für Achtsamkeit und Eigenverantwortung

- Foucault M et al.: *Technologien des Selbst*. S. Fischer, Frankfurt (1993)
- Klotter C: *Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben*. Ernst Reinhardt Verlag, München (2009)
- Samuels A, Shorter B, Plaut F: *Wörterbuch Jungscher Psychologie*. Kösel, München (1989)