

## SCHWERPUNKT

## Wertschätzung für Lebensmittel und Mehrzahlungsbereitschaft

### Empirische Untersuchung zur Sicht der Verbraucherseite

Ohrloff C, Haas R: Die Wertschätzung von Lebensmitteln. Das symbolische Kapital. Facultas-Verlag (2018)

Herde A: Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumebene. Discussion paper No 20/05, 2005; Zentrum Technik und Gesellschaft, Berlin (2005)

Brombach C, Landmann M, Ziesemer K, Bartsch S, Winkler G: Healthy food choice and dietary behavior in the elderly. Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging 101-110 (2017); DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-805376-8.00011-3>

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, Berlin (2020)

Forsa: Qualitative Marktforschungs-Studie zum Projekt Wertschätzung für Lebensmittel (22.10.2019). Basis: 56 online-Tagebücher, Grafik (Abb. 1) mit freundlicher Genehmigung des BVLH (2019)

Forsa: Qualitative Marktforschungs-Studie zum Projekt Wertschätzung für Lebensmittel (22.10.2019). Basis: Spontane Nennungen aus den Fokusgruppen, Grafik (Abb. 2) mit freundlicher Genehmigung des BVLH (2019)

Forsa: Qualitative Marktforschungs-Studie zum Projekt Wertschätzung für Lebensmittel (22.10.2019). Basis: 56 online-Tagebücher, Grafik (Abb. 3) mit freundlicher Genehmigung des BVLH (2019)

## Lebensmittelqualität – Eine Frage der Perspektive

Brunner K: Sozial-ökologische Transformation und Ernährungskommunikation. In: Godemann J, Bartelmeß T (Hrsg.): Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden. VS Verlag, Wiesbaden (2021)

Godemann J, Bartelmeß T (Hrsg.): Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden. VS Verlag, Wiesbaden (2021)

Godemann J: Communicating Sustainability. Some Thoughts and Recommendations for Enhancing Sustainability Communication. In: Weder F, Krainer L, Karmasin M (eds.): The Sustainability Communication Reader. A Reflective Compendium. VS Verlag, Wiesbaden (2021)

aid (Hrsg., heute BZfE): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Bonn (2016)

AOEL / Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller: Themenheft 2012 – Qualität verstehen. Bad Brückenau (2012); [https://cms2016.aoel.org/wp-content/uploads/2016/10/Aoel\\_Themenheft\\_2012.pdf](https://cms2016.aoel.org/wp-content/uploads/2016/10/Aoel_Themenheft_2012.pdf)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Sicher verpflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. Berlin (2020); [www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Deutschland, wie es isst – Der BMEL Ernährungsreport 2020. Berlin (2020a); [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=23](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.pdf?__blob=publicationFile&v=23)

Bundesministerium Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten. Zwischenbericht, Berlin (2020b); [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/zwischenbericht-reduktionsstrategie-zucker-salz-fette-nri.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=8](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/zwischenbericht-reduktionsstrategie-zucker-salz-fette-nri.pdf?__blob=publicationFile&v=8)

Bundesanstalt für Ernährung (BLE, Hrsg.): BZfE: Schülerwarentests mit Lebensmittel, Bonn (2020); [www.ble-medienservice.de/3709/schuelerwarentest-mit-lebensmitteln-methodenbaustein-zur-verbraucherbildung-in-den-klassen-5-bis-13](http://www.ble-medienservice.de/3709/schuelerwarentest-mit-lebensmitteln-methodenbaustein-zur-verbraucherbildung-in-den-klassen-5-bis-13)

Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE): Fakt: ist 4: Lebensmittelqualität. Berlin (2016)

Deter A: Verbrauchertäuschung mit Fremdwasser im Fleisch. Topagrar online 5.8.2014 (2014); [www.topagrar.com/management-und-politik/news/verbrauchertaeuschung-mit-fremdwasser-im-fleisch-9579824.html](http://www.topagrar.com/management-und-politik/news/verbrauchertaeuschung-mit-fremdwasser-im-fleisch-9579824.html)

DIN EN ISO 9000:2015: Qualitätsmanagementsysteme – Grundlagen und Begriffe, Berlin

Ellrott T: Aktuelle Trends im Essverhalten. E&M – Ernährung und Medizin 27, 115–119 (2012); [www.ernaehrungspsychologie.org/images/stories/aktuelle\\_trends\\_im\\_essverhalten.pdf](http://www.ernaehrungspsychologie.org/images/stories/aktuelle_trends_im_essverhalten.pdf)

Europäische Kommission: Lebensmittel von zweierlei Qualität. Brüssel (2017); [https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/dual-food\\_de.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/dual-food_de.pdf)

Handelsverband Deutschland (HDE): Handelsreport Lebensmittel – Fakten zum Lebensmitteleinzelhandel. Berlin; [https://einzelhandel.de/images/HDE-Publikationen/HDE\\_IFH\\_Handelsreport\\_Lebensmittel\\_2018.pdf](https://einzelhandel.de/images/HDE-Publikationen/HDE_IFH_Handelsreport_Lebensmittel_2018.pdf)

Heinrich-Böll-Stiftung, Rosa-Luxemburg-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, Oxfam Deutschland, Germanwatch und Le Monde diplomatique (Hrsg.): Konzernatlas: Daten und Fakten über die Agrar- und Lebensmittelindustrie 2017, Berlin

Heinrich Böll Stiftung: Iss was? Tiere, Fleisch & ich. Berlin (2020); [www.boell.de/sites/default/files/2020-04/WEB\\_200331\\_isswas\\_Update%2020\\_buch%20%281%29.pdf](http://www.boell.de/sites/default/files/2020-04/WEB_200331_isswas_Update%2020_buch%20%281%29.pdf)

Heinrich Böll Stiftung / BUND: Fleischatlas: Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin (2021); [www.boell.de/sites/default/files/2021-01/Fleischatlas2021\\_0.pdf](http://www.boell.de/sites/default/files/2021-01/Fleischatlas2021_0.pdf)

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): Merkblatt für die Vermarkter von frischem Obst und Gemüse (2017)

Leitzmann C: Food Quality – Definition and a Holistic View. In: Sommer H, Petersen B, v Wittke P (eds.): Safeguarding Food Quality. Springer, Berlin, Heidelberg (1993); [https://doi.org/10.1007/978-3-642-78025-7\\_2](https://doi.org/10.1007/978-3-642-78025-7_2)

Bayrische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL, Hrsg.): Qualität – ein missverständlicher Begriff? LfL-Jahrestagung 2012, 8. Marktforum (2012); [www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/schriftenreihe/p\\_45064.pdf](http://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/schriftenreihe/p_45064.pdf)

Löbber R, Hanrieder D, Berges U, Beck J: Lebensmittel: Waren – Qualitäten – Trend. Haan-Gruiten (2013)

Misereor: Die wirklichen Kosten unserer Lebensmittel: Eine zukunfts-taugliche Bilanz. Frankfurt (2020); [www.misereor.de/fileadmin/publikationen/die-wirklichen-kosten-unserer-lebensmittel.pdf](http://www.misereor.de/fileadmin/publikationen/die-wirklichen-kosten-unserer-lebensmittel.pdf)

Nestlé: Nestlé Studie 2009: Ernährung in Deutschland 2008 – Kurzfassung. Frankfurt (2009); [www.nestle.de/sites/g/files/pydnoa391/files/asset-library/documents/verantwortung/nestle%20studie/ergebnis\\_se\\_nestle\\_studie\\_kurzfassung.pdf](http://www.nestle.de/sites/g/files/pydnoa391/files/asset-library/documents/verantwortung/nestle%20studie/ergebnis_se_nestle_studie_kurzfassung.pdf) keit. Perspektiven eines Forschungsfeldes. Ernährungs Umschau 64 (12), M692–M698 (2017)

Nestlé: Das is(s)t Qualität. Auszüge aus der Nestle-Studie 2021. Frankfurt (2012)

Nestlé: Lagebericht 2019: Nestlé. Lebensqualität verbessern und zu einer gesünderen Zukunft beitragen. Frankfurt (2019); [www.nestle.de/sites/g/files/pydnoa391/files/2020-03/Nestle%20Global%20Report%202019.pdf](http://www.nestle.de/sites/g/files/pydnoa391/files/2020-03/Nestle%20Global%20Report%202019.pdf)

Nestlé: Ernährungstypen. Frankfurt (2021); [www.nestle.de/ernaehrung/ernaehrungstypen](http://www.nestle.de/ernaehrung/ernaehrungstypen), abgerufen am 13.02.2021

Pfannes U: Management und Verpflegung. In: Fachausschuss Haushaltstechnik (Hrsg.): Küche und Technik. Rheine, 31–46 (2020); [https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2020/01/Handbuch\\_Kueche\\_Technik\\_Teil\\_I\\_2020.pdf](https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2020/01/Handbuch_Kueche_Technik_Teil_I_2020.pdf)

Umweltbundesamt (Hrsg.): Umwelt- und klimarelevante Qualitätsstandards im Lebensmitteleinzelhandel. Dessau-Roßlau (2020); [www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/texte\\_72-2020\\_umwelt-\\_und\\_klimarelevante\\_qualitaetsstandards\\_des\\_leh\\_fin.pdf](http://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/texte_72-2020_umwelt-_und_klimarelevante_qualitaetsstandards_des_leh_fin.pdf)

VDOE (Hrsg.): Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft: Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit umsetzen. München (2020); Autorenteam: Bornkessel S, Igl G, Janssen J, Petersen B, Pape S, Pfannes U, Reiß J, Röwer D, Teitscheid P

## Zwischenruf

### Hochverarbeitete Lebensmittel und ernährungsmitbedingte Erkrankungen – kausal oder irreführend?

Adams J, Hofman K, Moubarac J-C, Thow AM: Public health response to ultra-processed food and drinks. *BMJ* 369, m2391 (2020)

Fiolet T, Srour B, Sellem L, Kesse-Guyot E, Allès B, Méjean C, Deschasaux M, Fassier P, Latino-Martel P, Beslay M, Hercberg S, Lavalette C, Monteiro CA, Julia C, Touvier M: Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. *BMJ* 360, k322 (2018)

Gómez-Donoso C, Sánchez-Villegas A, Martínez-González MA, Gea A, Mendonça RD, Lahortiga-Ramos F, Bes-Rastrollo M: Ultra-processed food consumption and the incidence of depression in a Mediterranean cohort: the SUN Project. *Eur J Nutr* 59, 1093–1103 (2020)

Fagerberg P, Langlet B, Oravsky A, Sandborg J, Löf M, Ioakimidis I: Ultra-processed food advertisements dominate the food advertising landscape in two Stockholm areas with low vs high socioeconomic status. Is it time for regulatory action? *BMC Public Health* 19, 1717 (2019)

Longo-Silva G, Silveira JAC, Egito de Menezes RC, de Aguiar Toloni MH: Age at introduction of ultra-processed food among preschool children attending day-care centers. *J Pediatr (Rio J)* 93, 508–516 (2017)

Pudel V, Westenhöfer J: Ernährungspsychologie – Eine Einführung. Göttingen (2003)

Zühlsdorf A, Spiller J: Trends in der Lebensmittelvermarktung: Begleitforschung zum Internetportal lebensmittelklarheit.de: Marketingtheoretische Einordnung praktischer Erscheinungsformen und verbraucherpolitische Bewertung. Göttingen (2012); [www.lebensmittelklarheit.de/sites/default/files/downloads/Marktstudie%2520-%2520Trends%2520in%2520Oder%2520Lebensmittelvermarktung\\_Studententext\\_final.pdf](http://www.lebensmittelklarheit.de/sites/default/files/downloads/Marktstudie%2520-%2520Trends%2520in%2520Oder%2520Lebensmittelvermarktung_Studententext_final.pdf)

Zühlsdorf A, Jürkenbeck K, Spiller A: Lebensmittelmarkt und Ernährungspolitik 2018: Verbrauchereinstellungen zu zentralen lebensmittel- und ernährungspolitischen Themen. Göttingen (2018); [www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/2018/01/16/umfrage\\_ergebnisbericht\\_lebensmittelmarkt\\_und\\_ernaehrungspolitik\\_2018.pdf](http://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/2018/01/16/umfrage_ergebnisbericht_lebensmittelmarkt_und_ernaehrungspolitik_2018.pdf)

Mialona M, Sêrodiob P, Scagliusi FB: Criticism of the NOVA classification: who are the protagonists? *World Nutrition* 9, 176–240 (2018)

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac J-C, Louzada ML, Rauber F, Khandpur N, Cediel G, Neri D, Martinez-Steele E, Baraldi LG, Jaime PC: Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr* 22, 936–941 (2019)

Rico-Campà A, Martínez-González MA, Alvarez-Alvarez I, de Deus Mendonça R, de la Fuente-Arrillaga C, Gómez-Donoso C, Bes-Rastrollo M: Association between consumption of ultra-processed foods and all cause mortality: SUN prospective cohort study. *BMJ* 365, l1949 (2019)

Srour B, Fezeu FL, Kesse-Guyot E, Allès B, Méjean C, Andrianasolo RM, Chazelas E, Deschasaux M, Hercberg S, Galan P, Monteiro CA, Julia C, Touvier M: Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease: prospective cohort study (NutriNet-Santé). *BMJ* 365, l1451 (2019)

Vandevijvere S, De Ridder K, Fiolet T, Bel S, Tafforeau J: Consumption of ultra-processed food products and diet quality among children, adolescents and adults in Belgium. *Eur J Nutr* 58, 3267–3278 (2019)

## Neue Methoden der Bewertung lebensmittelinduzierter Emotionen

Alexi N, Nanou E, Lazo O, Guerrero L, Grigorakis K, Byrne DV: Check-All-That-Apply (CATA) with semi-trained assessors: Sensory profiles closer to descriptive analysis or consumer elicited data? *Food Quality and Preference* 64, 11–20 (2018)

Ares G, Antúnez L, Bruzzone F, Vidal L, Giménez A, Pineau BS, Jaeger SR: Comparison of sensory product profiles generated by trained assessors and consumers using CATA questions: Four case studies with complex and/or similar samples. *Food Quality and Preference* 45, 75–86 (2015)

Bhumiratana N, Wolf M, Chambers E, Adhikari K: Coffee Drinking and Emotions: Are There Key Sensory Drivers for Emotions? *Beverages* 5 (27) (2019); doi: <https://doi.org/10.3390/beverages5020027>

Bohlmeijer E, Prenger R, Taal E, Cuijpers P: The effects of mindfulness-based stress reduction therapy on mental health of adults with a chronic medical disease: A meta-analysis. *Journal of Psychosomatic Research* 68 (6), 539–44 (2010)

DIN EN ISO 13299: (2016). Sensorische Analyse – Prüfverfahren – Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils

Engel A: Ernährungssouveränität noch immer ein unbekannter Begriff? In: Fünf Jahre später. Eine Bilanz von NRO fünf Jahre nach dem Welternährungsgipfel in Rom. *Forum Umwelt & Entwicklung* 10–15 (2002)

Geier U: Training in Self-Observation alters the Emotional Response to Products. Poster presented at the Eurosense. Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research. 2.–5. September 2018 Verona, Italy (2018)

Geier U, Greiner R, Buchecker K: Measuring food induced emotions of different groups of observers. Eurosense. Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research, Dijon, France, 11–14 (2016a)

Geier U, Buessing A, Kruse P, Greiner R, Buchecker K: Development and Application of a Test for Food-Induced Emotions. *PLoS ONE* 11 (11), e0165991 (2016b); <https://journals.plos.org/plosone/article/file?id=10.1371/journal.pone.0165991&type=printable>

Geier U, Hermann I, Mittag K, Buchecker K: First steps in the development of a psychological test on the effects of food on mental well-being. *Journal of Science and Food Agriculture* 92 (14), 2753–6 (2012)

Geier U: Einfluss der Verarbeitung auf die Qualität von Frühstückscerealien. *Lebendige Erde* (2021)

Jaeger SR, Roigard CM, Jin D, Xia Y, Zhong F, Hedderley DI: A single-response emotion word questionnaire for measuring product-related emotional associations inspired by a circumplex model of core affect: Method characterisation with an applied focus. *Food Quality and Preference* 83, 103805 (2020)

Jaeger SR, Spinelli S, Ares G, Montealeone E: Linking Product-Elicited Emotional Associations and Sensory Perceptions Through a Circumplex Model Based on Valence and Arousal: Five Consumer Studies. *Food Research International* 109, 626–640 (2018)

Kabat-Zinn J: Full catastrophe living: using the wisdom of your body and mind to face stress, pain and illness. Delacorte, New York (1990)

Kabat-Zinn J: An outpatient program in behavioural medicine for chronic pain patients based on the practice of mindfulness meditations: theoretical considerations and preliminary results. *General Hospital Psychiatry* 4, 33–37 (1982)

Khoury B, Sharma M, Rush SE, Fournier C: Mindfulness-Based Stress Reduction for Healthy Individuals: A Meta-Analysis. *Journal of Psychosomatic Research* 78 (6), 3–12 (2015)

- King SC, Meiselman HL, Carr BT: Measuring emotions associated with foods: Important elements of questionnaire and test design. *Food Quality and Preference* 28 (1), 8–16 (2013)
- King SC, Meiselman HL: Development of a method to measure consumer emotions associated with foods. *Food Quality and Preference* 21 (2), 168–77 (2010)
- Klimecki O, Lieberg S, Ricard M, Singer T: Differential pattern of functional brain plasticity after compassion and empathic training. *Soc Cogn Affect Neurosci* 9 (6), 873–879 (2014)
- Lagast S, Gellynck X, Schouteten JJ, De Herdt V, De Steur H: Consumers' emotions elicited by food: A systematic review of explicit and implicit methods. *Trends in Food Science & Technology* 69, 172–189 (2017)
- Monteiro MJP, Costa AIA, Franco MI, Bechoff A, Cisse M, Geneviève F, Tomlins K, Pintado MME: Cross-cultural development of hibiscus tea sensory lexicons for trained and untrained panelists. *Journal of Sensory Studies* 32 (5), 1–17 (2017)
- Nestrud MA, Meiselman HL, King SC, Leshner LL, Cardello AV: Development of EsSense25, a shorter version of the EsSense Profile®. *Food Quality and Preference* 48 (Part A), 107e117 (2016)
- Nummenmaa L, Glerean E, Hari R, Hietane JK: Bodily maps of emotions. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 111 (2), 646–51 (2014)
- Oliver P, Cicerale S, Pang E, Keast R: Comparison of Quantitative Descriptive Analysis to the Napping methodology with and without product training. *Journal of Sensory Studies* 33 (3), 1–11 (2018)
- Samant, Han-Seok S: Using both emotional responses and sensory attribute intensities to predict consumer liking and preference toward vegetable juice products. *Food Qual Prefer* 73, 75–85 (2019); DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.12.006>
- Shuai R, Bakou AE, Hardy L, Hogarth L: Ultra-brief breath counting (mindfulness) training promotes recovery from stress-induced alcohol-seeking in student drinkers. *Addictive Behaviors* 102 (2020); DOI: <https://doi.org/10.1016/j.addbeh.2019.106141>
- Spinelli S, Jaeger SR: What do we know about the sensory drivers of emotions in foods and beverages? *Current Opinion in Food Science* 27, 82–89 (2019)
- Spinelli S, Masi C, Dinnella C, Zoboli GP, Monteleone E: How does it make you feel? A new approach to measuring emotions in food product experience. *Food Quality and Preference* 37, 109–22 (2014)
- Tylka T: Development and Psychometric valuation of a Measure of Intuitive Eating. *Journal of Counseling Psychology* 53 (2), 226–240 (2006)
- Van Dam NT, van Vugt MK, Vago DR, Schmalzl L, Saron CD, Olenzki A, Meissner T, Lazar SW, Kerr CE, Gorchov J, Fox KCR, Field BA, Britton WB, Brefczynski-Lewis JA, Meyer DE: Mind the Hype: A Critical Evaluation and Prescriptive Agenda for Research on Mindfulness and Meditation. *Perspectives on Psychological Science* (2017); <https://doi.org/10.1177/1745691617709589>
- Waehrens SS, Grønbeck MS, Olsen K, Byrne DV: Impact of consumer associations, emotions, and appropriateness for use on food acceptability: A CATA and liking evaluation of vegetable and berry beverages. *Journal of Sensory Studies* 33 (4), e12328 (2018); doi: <https://doi.org/10.1111/joss.12328>

## Mehr Gesundheit mit Front-of-Pack-Labels? Ergebnisse empirischer Studien zum Konsumverhalten

- BMEL: Pressemitteilung Nr. 197/2019. Ergebnis der Verbraucherbeteiligung liegt vor: Bundesministerin Julia Klöckner wird Nutri-Score® einführen (2019); [www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2019/197-erweiterte-naehrwerkennzeichnung.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2019/197-erweiterte-naehrwerkennzeichnung.html), abgerufen am 07.04.2021
- BMEL: Pressemitteilung Nr. 20/2021. Klöckner: Erste Schallmauer beim Nutri-Score durchbrochen (2021); [www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/20-erste-schallmauer-nutri-score-durchbrochen.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/20-erste-schallmauer-nutri-score-durchbrochen.html), abgerufen am 07.04.2021
- BÖLW: Stellungnahme BÖLW zur Einführung des NutriScore in Deutschland (2020); [www.boelw.de/fileadmin/user\\_upload/Dokumente/Weitere/201012\\_B%3C%96LW\\_Stellungnahme\\_NutriScore.pdf](http://www.boelw.de/fileadmin/user_upload/Dokumente/Weitere/201012_B%3C%96LW_Stellungnahme_NutriScore.pdf), abgerufen am 06.04.2021
- Campos S, Doxey J, Hammond D: Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review. *Public Health Nutr* 14 (8), 1496–1506 (2011); doi: 10.1017/S1368980010003290
- Cecchini M, Warin L: Impact of food labelling systems on food choices and eating behaviours: a systematic review and meta-analysis of randomized studies, obesity reviews. 17, 201–210 (2016)
- Department of Health: Policy paper, The nutrient profiling model (2011); [www.gov.uk/government/publications/the-nutrient-profiling-model](http://www.gov.uk/government/publications/the-nutrient-profiling-model), abgerufen am 27.03.2021
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Hrsg.): 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn (2016)
- Dréano-Trécant L, Egnell M, Hercberg S, Galan P, Soudon J, Fialon M, Touvier M, Kesse-Guyot E, Julia C: Performance of the Front-of-Pack Nutrition Label Nutri-Score to Discriminate the Nutritional Quality of Foods Products: A Comparative Study across 8 European Countries. *Nutrients* 12 (5), 1303 (2020); doi: 10.3390/nu12051303
- Ducrot P, Julia C, Méjean C, Kesse-Guyot E, Touvier M, Fezeu LK, Hercberg S, Péneau S: Impact of Different Front-of-Pack Nutrition Labels on Consumer Purchasing Intentions: A Randomized Controlled Trial. *Am J Prev Med* 50 (5), 627–636 (2016); doi: 10.1016/j.amepre.2015.10.020
- Edelenyi FS de, Egnell M, Galan P, Hercberg S, Julia C: Ability of the front-of-pack nutrition label Nutri-Score to discriminate nutritional quality of food products in 13 European countries and consistency with nutritional recommendations (2020); [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/rapport\\_eren\\_off\\_7\\_countries.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/rapport_eren_off_7_countries.pdf), abgerufen am 07.04.2021
- Edelenyi F, Szabo de, Egnell M, Galan P, Druésne-Pecollo N, Hercberg S, Julia C: Ability of the Nutri-Score front-of-pack nutrition label to discriminate the nutritional quality of foods in the German food market and consistency with nutritional recommendations. *Archives of Public Health* 77, 28 (2019); <https://doi.org/10.1186/s13690-019-0357-x>
- Egnell M, Talati Z, Hercberg S, Pettigrew S, Julia C: Objective Understanding of Front-of-Package Nutrition Labels: An International Comparative Experimental Study across 12 Countries. *Nutrients* 10, 1542 (2018); DOI: 10.3390/nu10101542
- Egnell M, Crosetto P, d'Almeida T, Kesse-Guyot E, Touvier M, Bernard R, Hercberg S, Muller L, Julia C: Modelling the impact of different front-of-package nutrition labels on mortality from non-communicable chronic disease. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* (2019); <https://doi.org/10.1186/s12966-019-0817-2>
- Egnell M, Kesse-Guyot E, Galan P, Touvier M, Rayner M, Jewell J, Breda J, Hercberg S, Julia C: Impact of front-of-pack nutrition labels on portion size selection: an experimental study. *Nutrients* 10 (9), 1268 (2018); DOI: 10.3390/nu10091268
- Egnell M, Taleti Z, Pettigrew S, Galan P, Hercberg S, Julia C: Vergleich von Front-of-Pack-Kennzeichnungen zur Aufklärung deutscher VerbraucherInnen über den Nährwert von Lebensmitteln, *Ernaehrungs Umschau international* 66 (5), 76–84 (2019); [www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2019/05\\_19/EU05\\_2019\\_M260\\_M268.pdf](http://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2019/05_19/EU05_2019_M260_M268.pdf), abgerufen am 07.06.2021
- Elmadfa I, Meyer AL: Front of Pack-Labeling als Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens. *Ernaehrungs Umschau international* 66 (8) 154, 154–159 (2019)

- EU-Kommission: Bericht der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über die Verwendung zusätzlicher Formen der Angabe und Darstellung der Nährwertdeklaration. COM (2020) 207 final; <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2020:0207:FIN:DE:PDF>, abgerufen am 08.04.2021
- Foodwatch: Repräsentative Umfrage zur Nährwertkennzeichnung: Große Mehrheit für Nutri-Score-Ampel (2019); [www.foodwatch.org/de/pressemitteilungen/2019/repraesentative-umfrage-zur-naehrwert-kennzeichnung-grosse-mehrheit-fuer-nutri-score-ampel/](http://www.foodwatch.org/de/pressemitteilungen/2019/repraesentative-umfrage-zur-naehrwert-kennzeichnung-grosse-mehrheit-fuer-nutri-score-ampel/), abgerufen am 07.04.2021
- Foodwatch: Umfrage: Neun von zehn Verbrauchern für Nutri-Score (2020); [www.foodwatch.org/de/aktuelle-nachrichten/2020/neun-von-zehn-verbrauchern-fuer-nutri-score/](http://www.foodwatch.org/de/aktuelle-nachrichten/2020/neun-von-zehn-verbrauchern-fuer-nutri-score/), abgerufen am 07.04.2021
- Göppel-Klein A: Aktuelle Forschungsergebnisse zum Konsumentenverhalten bei Lebensmitteln. In: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Fachtagung Täuschungsschutz bei Lebensmitteln – Erfahrungen, Herausforderungen, Lösungsansätze (2013)
- Graham DJ, Lucas-Thompson RG, Mueller MP, Jaeb M, Harnack L: Impact of explained v. unexplained front-of-package nutrition labels on parent and child food choices: a randomized trial. *Public Health Nutrition* 20 (5), 774–785 (2017); doi: <https://doi.org/10.1017/S1368980016002676>
- Group of European scientists supporting the implementation of Nutri-Score in Europe (2021); <https://nutriscore.blog/2021/03/16/call-from-european-scientists-to-implement-nutri-score-in-europe-a-simple-and-transparent-front-of-pack-food-label-with-rigorous-scientific-support-intended-to-guide-dietary-choices-and-thus-contrib/>, abgerufen am 07.04.2021
- Grunert KG, Wills JM: A review of European research of consumer response to nutrition information on food labels. *J Publ Health* 15, 385–399 (2007)
- Grunert KG, Fernández-Celemin L, Wills JM, Storcksdieck S genannt Bonsmann, Nureeva L: Use and understanding of nutrition information on food labels in six European countries. *Z Gesundh Wiss* 18 (3), 261–277 (2010); DOI: 10.1007/s10389-009-0307-0
- Hagen K: Nährwertkennzeichnung: Die Ampel erreicht die Verbraucher am besten. *Wochenbericht des DIW Berlin* Nr. 22, 2–12 (2010a)
- Hagen K: Hintergrund: Nährwertkennzeichnung heute: Was Verbraucher wollen – und was sie verstehen. *Wochenbericht des DIW Berlin* Nr. 22, 14–19 (2010b)
- Julia C, Blanchet O, Méjean C, Péneau S, Ducrot P, Allès B, Fezeu LK, Touvier M, Kesse-Guyot E, Singler E, Hercberg S: Impact of the front-of-pack 5-colournutrition label (5-CNL) on the nutritional quality of purchases: an experimental study. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* 13, 101 (2016); DOI 10.1186/s12966-016-0416
- Julia C, Péneau S, Buscail C, Gonzalez R, Touvier M, Hercberg S, Kesse-Guyot E: Perception of different formats of front-of-pack nutrition labels according to sociodemographic, lifestyle and dietary factors in a French population: cross-sectional study among the NutriNet-Santé cohort participants. *BMJ Open* 7 (6) (2017); DOI: 10.1136/bmjopen-2017-016108
- Königstorfer J, Göppel-Klein A: Examining the use of nutrition labelling with photoelicitation. In: *Qualitative Market Research: An international Journal* 13 (4), 389–413 (2010)
- Königstorfer J, Gröppel-Klein A: Wahrnehmungs- und Kaufverhaltenswirkungen von Nährwertkennzeichnungen auf Lebensmitteln. In: *Marketing ZFP – Journal of Research and Management* 34 (3), 213–226 (2012)
- Lebensmittelverband Deutschland e. V.: Nutri-Score–Rahmenbedingungen müssen stimmen! (2019)
- Max Rubner-Institut (MRI, Hrsg.): Beschreibung und Bewertung ausgewählter „Front-of-Pack“-Nährwertkennzeichnungs-Modelle (Stand: Juli 2019); [www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Themen/Naehrwertkennzeichnung/200721\\_MRI-Bericht-FoP-NWK-Modellen\\_inkl-KOM-Bericht-Titel.pdf](http://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Themen/Naehrwertkennzeichnung/200721_MRI-Bericht-FoP-NWK-Modellen_inkl-KOM-Bericht-Titel.pdf), abgerufen am 06.04.2021
- Max Rubner-Institut (MRI, Hrsg.): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht, Teil 2 (2008); [www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NV-SII\\_Abschlussbericht\\_Teil\\_2.pdf](http://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NV-SII_Abschlussbericht_Teil_2.pdf), abgerufen am 06.04.2021
- Max Rubner-Institut (MRI): Beschreibung und Bewertung ausgewählter „front-of-pack“-Nährwertkennzeichnungs-Modelle (2019); [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/MRI-Bericht-Naehrwertkennzeichnungs-Modelle.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/MRI-Bericht-Naehrwertkennzeichnungs-Modelle.pdf?__blob=publicationFile), abgerufen am 06.04.2021
- Moorman C: A quasi experiment to assess the consumer and informational determinants of nutrition information processing activities: The case of the nutrition labelling and education act. In: *Journal of Public Policy & Marketing* 15 (1), 28–44 (1996)
- Nagle MG, Osorio D: The tuning of human photopigments may minimize red-green chromatic signals in natural conditions. *Proc Biol Sci* 252, 209–213 (1993)
- Ni Mhurchu C, Eyles H, Choi Y-H: Effects of a Voluntary Front-of-Pack Nutrition Labelling System on Packaged Food Reformulation: The Health Star Rating System in New Zealand. *Nutrients* 9 (8), 918 (2017); <https://doi.org/10.3390/nu9080918>
- OECD: The Heavy Burden of Obesity: The Economics of Prevention, OECD Health Policy Studies. OECD Publishing, Paris (2019); <https://doi.org/10.1787/67450d67-en>
- OECD: The Heavy Burden of Obesity: The Economics of Prevention, OECD Health Policy Studies. OECD Publishing, Paris (2019); <https://doi.org/10.1787/67450d67-en>
- Rayner M: Nutrient profiling for regulatory purposes. *Proc Nutr Soc* 76 (3), 230–236 (2017); DOI: <https://doi.org/10.1017/S0029665117000362>
- Reisch LA, Sunstein CR, Gwozd W: Beyond carrots and sticks: Europeans support health nudges. *Food Policy* (69), 1–10 (2015)
- Santé publique France: Le Nutri-Score, un repère utile pour connaître la qualité nutritionnelle d'un produit pour plus de 9 Français sur 10 (2021); [www.santepubliquefrance.fr/presse/2021/le-nutri-score-un-repere-utile-pour-connaître-la-qualité-nutritionnelle-d-un-produit-pour-plus-de-9-français-sur-10](http://www.santepubliquefrance.fr/presse/2021/le-nutri-score-un-repere-utile-pour-connaître-la-qualité-nutritionnelle-d-un-produit-pour-plus-de-9-français-sur-10), abgerufen am 07.04.2021
- Talati Z, Pettigrew S, Kelly B, Ball K, Dixon H, Shilton T: Consumers' responses to front-of-pack labels that vary by interpretive content. *Appetite* 101, 205–13 (2016); DOI: 10.1016/j.appet.2016.03.009
- van der Bend DLM, Jansen L, van der Velde G, Blok V: The influence of a front-of-pack nutrition label on product reformulation: A ten-year evaluation of the Dutch Choices programme. *Food Chem X*, 6 (2020); DOI: 10.1016/j.fochx.2020.100086
- Vasiljevic M, Pechey R, Marteau TM: Making food labels social: the impact of colour of nutritional labels as injunctive norms on perceptions and choice of snack foods. *Appetite* 91, 56–63 (2015); DOI: 10.1016/j.appet.2015.03.034
- WHO: Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthier diet, Pre-formatted final draft. Mai (2019); [www.who.int/nutrition/publications/policies/guidingprinciples-labelling-promoting-healthydiet.pdf?ua=1](http://www.who.int/nutrition/publications/policies/guidingprinciples-labelling-promoting-healthydiet.pdf?ua=1), abgerufen am 07.04.2021

## WISSEN

## Covid-19 und Essverhalten

Profeta A, Enneking U, Smetana S, Heinz V, Kirchner C: Der Einfluss der Corona-Pandemie auf den Lebensmittelkonsum der Verbraucher – Vulnerabilität der Haushalte mit Kindern und Einkommensverlusten. Berichte über Landwirtschaft – Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft 99 (1) (2021)

## Corona-Pandemie und Konsum

### Ergebnisse aktueller Umfragen

EU-Kommission: Verbraucherbefragung, Factsheet (2021); [https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/120321\\_key\\_consumer\\_data\\_factsheet\\_de\\_0.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/120321_key_consumer_data_factsheet_de_0.pdf)

BMEL: Ernährung in der Corona-Krise (2020); [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2020-tabel-len-corona.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2020-tabel-len-corona.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

BMEL: Ökobarometer 2020; [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oeobarometer-2020.pdf;jsessionid=8D2AA0DE4EE376C2D738CDCDD787AD84.live922?\\_\\_blob=publicationFile&v=9](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oeobarometer-2020.pdf;jsessionid=8D2AA0DE4EE376C2D738CDCDD787AD84.live922?__blob=publicationFile&v=9)

Online-Pressegespräch destatis: „Alkohol- und Tabakverbrauch während der Corona-Pandemie“ am 25. März (2021)

## Lebensmittelwerbung für Kinder

[www.dank-allianz.de](http://www.dank-allianz.de)

Projektbericht „Kindermarketing für ungesunde Lebensmittel in Internet und TV“ (Stand: März 2021)

## Weizenkeime für geistige Gesundheit im Alter

Sabrina Schroeder (Universität Graz) et al.: Cell Reports; DOI: 10.1016/j.celrep.2021.108985555

## Umweltauswirkungen verschiedener Ernährungsstile

### Studie der Universität Freiburg

Helander H, Bruckner M, Leipold S, Petit-Boix A, Bringezu S: Eating healthy or wasting less? Reducing resource footprints of food consumption. Environmental Research Letters (2021); <https://doi.org/10.1088/1748-9326/abe673>

BMEL: Ökobarometer 2020; [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oeobarometer-2020.pdf;jsessionid=8D2AA0DE4EE376C2D738CDCDD787AD84.live922?\\_\\_blob=publicationFile&v=9](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oeobarometer-2020.pdf;jsessionid=8D2AA0DE4EE376C2D738CDCDD787AD84.live922?__blob=publicationFile&v=9)

Online-Pressegespräch destatis: „Alkohol- und Tabakverbrauch während der Corona-Pandemie“ am 25. März (2021)

## Keimbelastung in Waschmaschinen

### Studie der Hochschule Furtwangen

Jacksch S et al.: Microorganisms 9 (5), 905 (2021); <https://doi.org/10.3390/microorganisms9050905>

## FOKUS NACHHALTIGKEIT

## Lebensmittelqualität – Was ist das?

Kahneman D: Schnelles und langsames Denken (2011)

## WUNSCHTHEMA

## Gicht – Pathophysiologie und Ernährungsepidemiologie

- Annemans L, Spaepen E, Gaskin M, Bonnemaire M et al.: Gout in the UK and Germany: prevalence, comorbidities and management in general practice 2000–2005. *Ann Rheum Dis* 67, 960–6 (2007)
- Aune D, Norat T, Vatten LJ: Body mass index and the risk of gout: a systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies. *Eur J Nutr* 53, 1591–601 (2014)
- Ayoub-Charette S, Liu Q, Khan TA, Au-Yeung F et al.: Important food sources of fructose-containing sugars and incident gout: a systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies. *BMJ Open* 9 (5), e024171 (2019)
- Beyl RN Jr, Hughes L, Morgan S: Update on Importance of Diet in Gout. *Am J Med* 129 (11), 1153–1158 (2016)
- Bhole V, de Vera M, Rahman MM, Krishnan E et al.: Epidemiology of gout in women: fifty-two-year followup of a prospective cohort. *Arthritis Rheum* 62, 1069–1076 (2010)
- Cardona F, Tinahones FJ, Collantes E, Garcia-Fuentes E et al.: Response to a urate-lowering diet according to polymorphisms in the apolipoprotein AI-CIII-AIV cluster. *J Rheumatol* 32, 903–5 (2005)
- Castellana M, Conte E, Cignarelli A, Perrini S et al.: Efficacy and safety of very low calorie ketogenic diet (VLCKD) in patients with overweight and obesity: A systematic review and meta-analysis. *Rev Endocr Metab Disord* 21, 5–16 (2020)
- Cai QY, Zhou ZJ, Luo R, Gan J, Li SP, Mu DZ, Wan CM: Safety and tolerability of the ketogenic diet used for the treatment of refractory childhood epilepsy: a systematic review of published prospective studies. *World J Pediatr* 13, 528–536 (2017)
- Chatzipavlou M, Magiorkinis G, Koutsogeorgopoulou L, Kassimos D: Mediterranean diet intervention for patients with hyperuricemia: a pilot study. *Rheumatol Int* 34, 759–62 (2014)
- Choi HK, Atkinson K, Karlson EW, Willett W et al.: Purine-rich foods, dairy and protein intake, and the risk of gout in men. *N Engl J Med* 350, 1093–103 (2004)
- Choi HK, Ford ES, Li C, Curhan G: Prevalence of the metabolic syndrome in patients with gout: the Third National Health and Nutrition Examination Survey. *Arthritis Rheum* 57, 109–15 (2007)
- Choi HK, Liu S, Curhan G: Intake of purine-rich foods, protein, and dairy products and relationship to serum levels of uric acid: the Third National Health and Nutrition Examination Survey. *Arthritis Rheum* 52, 283–9 (2005)
- Choi HK, McCormick N, Lu N, Rai SK et al.: Population Impact Attributable to Modifiable Risk Factors for Hyperuricemia. *Arthritis Rheumatol* 72, 157–165 (2020)
- Choi HK, Willett W, Curhan G: Fructose-rich beverages and risk of gout in women. *JAMA* 304, 2270–8 (2010b)
- Choi HK, Zhu Y, Mount DB: Genetics of gout. *Curr Opin Rheumatol* 22, 144–51 (2010a)
- Chrysohoou C, Skoumas J, Pitsavos C, Masoura C et al.: Long-term adherence to the Mediterranean diet reduces the prevalence of hyperuricemia in elderly individuals, without known cardiovascular disease: the Ikaria study. *Maturitas* 70, 58–64 (2011)
- Dalbeth N, Choi HK, Joosten LAB, Khanna PP et al.: Gout. *Nat Rev Dis Primers* 5, 69 (2019)
- Dalbeth N, Gracey E, Pool B, Callon K et al.: Identification of dairy fractions with anti-inflammatory properties in models of acute gout. *Ann Rheum Dis* 69, 766–9 (2010b)
- Dalbeth N, Palmano K: Effects of dairy intake on hyperuricemia and gout. *Curr Rheumatol Rep* 13, 132–7 (2011)
- Dalbeth N, Wong S, Gamble GD, Horne A et al.: Acute effect of milk on serum urate concentrations: a randomised controlled crossover trial. *Ann Rheum Dis* 69, 1677–82 (2010a)
- Doualla-Bija M, Lobe Batchama Y, Moutchia-Suh J et al.: Prevalence and characteristics of metabolic syndrome in gout patients in a hospital setting in sub-Saharan Africa. *Diabetes Metab Syndr* 1007–1011 (2018)
- Ebrahimpour-Koujan S, Saneei P, Larijani B, Esmailzadeh A: Consumption of sugar sweetened beverages and dietary fructose in relation to risk of gout and hyperuricemia: a systematic review and meta-analysis. *Crit Rev Food Sci Nutr* 60, 1–10 (2020)
- Edozien JC, Udo UU, Young VR, Scrimshaw NS: Effects of high levels of yeast feeding on uric acid metabolism of young man. *Nature* 228, 180 (1970)
- Emmerson BT. Effect of oral fructose on urate production. *Ann Rheum Dis* 33, 276–80 (1974)
- Gao Y, Cui LF, Sun YY, Yang WH et al.: Adherence to the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diet and hyperuricemia: a Cross-sectional Study. *Arthritis Care Res (Hoboken)* Jan 21 (2020); DOI: 10.1002/acr.24150. Epub ahead of print
- Garrel DR, Verdy M, PetitClerc C, Martin C et al.: Milk- and soy-protein ingestion: acute effect on serum uric acid concentration. *Am J Clin Nutr* 53, 665–9 (1991)
- Guzel O, Uysal U, Arslan N: Efficacy and tolerability of olive oil-based ketogenic diet in children with drug-resistant epilepsy: A single center experience from Turkey. *Eur J Paediatr Neurol* 23, 143–151 (2019)
- Habib G, Badarny S, Khreish M, Khazin F, Shehadeh V, Hakim G, Artul S: The impact of Ramadan fast on patients with gout. *J Clin Rheumatol* 20, 353–6 (2014)
- Holland R, McGill NW: Comprehensive dietary education in treated gout patients does not further improve serum urate. *Intern Med J* 45, 189–94 (2015)
- Jamnik J, Rehman S, Blanco Mejia S et al.: Fructose intake and risk of gout and hyperuricemia: a systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies. *BMJ Open* 6, e013191 (2016)
- Johnson RJ, Rideout BA: Uric acid and diet-insights into the epidemic of cardiovascular disease. *N Engl J Med* 350, 1071–3 (2004)
- Juraschek SP, Gelber AC, Choi HK et al.: Effects of the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) Diet and Sodium Intake on Serum Uric Acid. *Arthritis Rheumatol* 68, 3002–3009 (2016)
- Ka T, Moriwaki Y, Takahashi S, Yamamoto A et al.: Effects of long-term beer ingestion on plasma concentrations and urinary excretion of purine bases. *Horm Metab Res* 37, 641–5 (2005)
- Kagan A, Harris BR, Winkelstein W Jr, Johnson KG et al.: Epidemiologic studies of coronary heart disease and stroke in Japanese men living in Japan, Hawaii and California: demographic, physical, dietary and biochemical characteristics. *J Chronic Dis* 27, 345–64 (1974)
- Kaneko K, Aoyagi Y, Fukuuchi T, Inazawa K et al.: Total purine and purine base content of common foodstuffs for facilitating nutritional therapy for gout and hyperuricemia. *Biol Pharm Bull* 37, 709–21 (2014)
- Kang HC, Chung DE, Kim DW, Kim HD: Early- and late-onset complications of the ketogenic diet for intractable epilepsy. *Epilepsia* 45, 1116–23 (2004)
- Kela U, Vijayvargiya R, Trivedi CP: Inhibitory effects of methylxanthines on the activity of xanthine oxidase. *Life Sci* 27, 2109–19 (1980)
- Kontogianni MD, Chrysohoou C, Panagiotakos DB, Tsetsekou E et al.: Adherence to the Mediterranean diet and serum uric acid: the ATTICA study. *Scand J Rheumatol* 41, 442–9 (2012)
- Lang S, Hilsabeck TA, Wilson KA, Sharma A et al. A conserved role of the insulin-like signaling pathway in diet-dependent uric acid pathologies in *Drosophila melanogaster*. *PLoS Genet* 15, e1008318 (2019)
- Li R, Yu K, Li C: Dietary factors and risk of gout and hyperuricemia: a meta-analysis and systematic review. *Asia Pac J Clin Nutr* 27, 1344–1356 (2018)

- Lyngdoh T, Vuistiner P, Marques-Vidal P, Rousson V et al.: Serum uric acid and adiposity: deciphering causality using a bidirectional Mendelian randomization approach. *PLoS One* 7, e39321 (2012)
- Major TJ, Dalbeth N, Stahl EA, Merriman TR: An update on the genetics of hyperuricaemia and gout. *Nat Rev Rheumatol* 14, 341–353 (2018)
- McCormick N, Rai SK, Lu N, Yokose C et al.: Estimation of Primary Prevention of Gout in Men Through Modification of Obesity and Other Key Lifestyle Factors. *JAMA Netw Open* 3, e2027421 (2020)
- MacLachlan MJ, Rodnan GP: Effect of food, fast and alcohol on serum uric acid and acute attacks of gout. *Am J Med* 42, 38–57 (1967)
- Modan M, Halkin H, Karasik A, Lusky A: Elevated serum uric acid – a facet of hyperinsulinaemia. *Diabetologia* 30, 713–8 (1987)
- Moriwaki Y, Ka T, Takahashi S, Tsutsumi Z et al.: Effect of beer ingestion on the plasma concentrations and urinary excretion of purine bases: one-month study. *Nucleosides Nucleotides Nucleic Acids* 25, 1083–5 (2006)
- Muscelli E, Natali A, Bianchi S, Bigazzi R et al.: Effect of insulin on renal sodium and uric acid handling in essential hypertension. *Am J Hypertens* 9, 746–52 (1996)
- N.N.: Hyperurikämie und Gicht. In: Hahn A, Ströhle A, Wolters M: Ernährung Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. 3. Aufl., Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart, 870–878 (2016)
- Nakayama A, Nakaoka H, Yamamoto K, Sakiyama M et al.: GWAS of clinically defined gout and subtypes identifies multiple susceptibility loci that include urate transporter genes. *Ann Rheum Dis* 76, 869–877 (2017)
- Neogi T, Chen C, Niu J, Chaisson C et al.: Alcohol quantity and type on risk of recurrent gout attacks: an internet-based case-crossover study. *Am J Med* 127, 311–8 (2014)
- Nichaman MZ, Hamilton HB, Kagan A, Grier T et al.: Epidemiologic studies of coronary heart disease and stroke in Japanese men living in Japan, Hawaii and California: distribution of biochemical risk factors. *Am J Epidemiol* 102, 491–501 (1975)
- Nielsen SM, Bartels EM, Henriksen M, Wæhrens EE et al.: Weight loss for overweight and obese individuals with gout: a systematic review of longitudinal studies. *Ann Rheum Dis* 76, 1870–1882 (2017)
- Peixoto MR, Monego ET, Jardim PC, Carvalho MM et al.: Diet and medication in the treatment of hyperuricemia in hypertensive patients. *Arq Bras Cardiol* 76, 463–72 (2001)
- Perheentupa J, Raivio K. Fructose-induced hyperuricaemia. *Lancet* 2, 528–31 (1967)
- Prior IA, Welby TJ, Ostbye T, Salmond CE et al.: Migration and gout: the Tokelau Island migrant study. *Br Med J (Clin Res Ed)* 295, 457–61 (1987)
- Quiñones Galvan A, Natali A, Baldi S, Frascerra S et al.: Effect of insulin on uric acid excretion in humans. *Am J Physiol* 268, E1–5 (1995)
- Rai SK, Fung TT, Lu N, Keller SF et al.: The Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diet, Western diet, and risk of gout in men: prospective cohort study. *BMJ* 357, j1794 (2017)
- Ralston SH, Capell HA, Sturrock RD: Alcohol and response to treatment of gout. *Br Med J (Clin Res Ed)* 296, 1641–2 (1988)
- Shiozawa A, Szabo SM, Bolzani A, Cheung A et al.: Serum Uric Acid and the Risk of Incident and Recurrent Gout: A Systematic Review. *J Rheumatol* 44, 388–396 (2017)
- Singh JA, Gaffo A: Gout epidemiology and comorbidities. *Semin Arthritis Rheum* 50, S11–S16 (2020)
- Stirpe F, Della Corte E, Bonetti E, Abbondanza A et al.: Fructose-induced hyperuricaemia. *Lancet* 2, 1310–1 (1970)
- Ströhle A, Hahn A, Wolters M: Ernährung und Gicht. Prävention und Therapie. *Med Monatsschr Pharm* 44, 120–132 (2021)
- Suyoto PST: Effect of low-carbohydrate diet on markers of renal function in patients with type 2 diabetes: A meta-analysis. *Diabetes Metab Res Rev* 34, e3032 (2018)
- Tan PK, Farrar JE, Gaucher EA, Miner JN: Coevolution of URAT1 and Uricase during Primate Evolution: Implications for Serum Urate Homeostasis and Gout. *Mol Biol Evol* 33, 2193–200 (2016)
- Tang O, Miller ER 3rd, Gelber AC, Choi HK et al.: DASH diet and change in serum uric acid over time. *Clin Rheumatol* 36, 1413–1417 (2017)
- Tang-Liu DD, Williams RL, Riegelman S: Disposition of caffeine and its metabolites in man. *J Pharmacol Exp Ther* 224, 180–5 (1983)
- Towiwat P, Li ZG: The association of vitamin C, alcohol, coffee, tea, milk and yogurt with uric acid and gout. *Int J Rheum Dis* 18, 495–501 (2015)
- Toyoki D, Shibata S, Kuribayashi-Okuma E, Xu N et al.: Insulin stimulates uric acid reabsorption via regulating urate transporter 1 and ATP-binding cassette subfamily G member 2. *Am J Physiol Renal Physiol* 313, F826–F834 (2017)
- Vedder D, Walrabenstein W, Heslinga M, de Vries R et al.: Dietary Interventions for Gout and Effect on Cardiovascular Risk Factors: A Systematic Review. *Nutrients* 11, 2955 (2019)
- Wang M, Jiang X, Wu W, Zhang D: A meta-analysis of alcohol consumption and the risk of gout. *Clin Rheumatol* 32, 1641–8 (2013)
- Wang DD, Sievenpiper JL, de Souza RJ, Chivaroli L et al.: The effects of fructose intake on serum uric acid vary among controlled dietary trials. *J Nutr* 142, 916–23 (2012)
- Wu T, Giovannucci E, Pischon T, Hankinson SE et al.: Fructose, glycemic load, and quantity and quality of carbohydrate in relation to plasma C-peptide concentrations in US women. *Am J Clin Nutr* 80, 1043–9 (2004)
- Yamamoto T, Moriwaki Y, Takahashi S: Effect of ethanol on metabolism of purine bases (hypoxanthine, xanthine, and uric acid). *Clin Chim Acta* 356, 35–57 (2005)
- Yeo C, Kaushal S, Lim B, Syn N et al.: Impact of bariatric surgery on serum uric acid levels and the incidence of gout-A meta-analysis. *Obes Rev* 20, 1759–1770 (2019)
- Yokose C, McCormick N, Choi HK: The role of diet in hyperuricemia and gout. *Curr Opin Rheumatol*. Jan 4 (2021); DOI: 10.1097/BOR.0000000000000779. Epub ahead of print
- Yokose C, McCormick N, Rai SK, Lu N et al.: Effects of Low-Fat, Mediterranean, or Low-Carbohydrate Weight Loss Diets on Serum Urate and Cardiometabolic Risk Factors: A Secondary Analysis of the Dietary Intervention Randomized Controlled Trial (DIRECT). *Diabetes Care* 43, 2812–2820 (2020)
- Zhang Y, Chen C, Choi H, Chaisson C et al.: Purine-rich foods intake and recurrent gout attacks. *Ann Rheum Dis* 71, 1448–53 (2012)
- Zhang Y, Yang T, Zeng C, Wei J et al.: Is coffee consumption associated with a lower risk of hyperuricaemia or gout? A systematic review and meta-analysis. *BMJ Open* 6, e009809 (2016)
- Zhu Y, Pandya BJ, Choi HK: Comorbidities of gout and hyperuricemia in the US general population: NHANES 2007–2008. *Am J Med* 125, 679–687 (2012)
- Zhu Y, Zhang Y, Choi HK: The serum urate-lowering impact of weight loss among men with a high cardiovascular risk profile: the Multiple Risk Factor Intervention Trial. *Rheumatology (Oxford)* 49, 2391–9 (2010)
- Zöllner N: Influence of various purines on uric acid metabolism. *Bibl Nutr Dieta* 19, 34–43 (1973)

## WELTERNÄHRUNG

### Insekten auf die Teller!

#### Das ProciNut Projekt

FAO: Edible insects – future prospects for food and feed security. Rome, Forestry Paper 171 (2013)

Jongema Y: List of edible insects of the world (April 1, 2017) – WUR. [www.wur.nl/en/Expertise-Services/Chair-groups/Plant-Sciences/Laboratory-of-Entomology/Edible-insects/Worldwide-species-list.htm](http://www.wur.nl/en/Expertise-Services/Chair-groups/Plant-Sciences/Laboratory-of-Entomology/Edible-insects/Worldwide-species-list.htm), abgerufen am 20.04.2020

Welthungerhilfe: Welthunger-Index. Wie der Klimawandel den Hunger verschärft. Dublin/Bonn (2019); [www.welthungerhilfe.de/hunger/welthunger-index/](http://www.welthungerhilfe.de/hunger/welthunger-index/), abgerufen am 23.05.2020

WFP: Madagascar Country Brief (2019); <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000110278/download/>, abgerufen am 01.05.2020

Williams JP, Williams JR, Kirabo A, Chester D, Peterson M: Nutrient content and health benefits of insects. In: Dossey AT, Morales-Ramos JA, Rojas MG (Hrsg.): *Insects as Sustainable Food Ingredients – Production, Processing and Food Applications*. Elsevier, London 61–84 (2016)

## METHODIK & DIDAKTIK

### Selbst- und Fremdbild – Abgleich mit dem Johari-Fenster

Pink-University: Das Johari Fenster – professionell erklärt; [www.youtube.com/watch?v=hPdWrQsy5sI&feature=emb\\_imp\\_woyt](https://www.youtube.com/watch?v=hPdWrQsy5sI&feature=emb_imp_woyt)

Luft J, Ingham H: The Johari window, a graphic model of interpersonal awareness. In: *Proceedings of the western training laboratory in group development*. UCLA, Los Angeles (1955)

Luft J: *Of Human Interaction*. National Press, CA, Palo Alto (1969)

## FORUM

### Lebensmittelreste in Verpackungen: Viel zu gut für die Tonne!

Noleppa S, Carlsburg M: DAS GROSSE WEGSCHMEISSEN. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. WWF Studie (2015)

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

Williams H: *Food Packaging for Sustainable Development*. Dissertation, Karlstad University Studies (2019)

Williams H, Wikström F: Environmental impact of packaging and food losses in a life cycle perspective: a comparative analysis of five food items. *Journal of Cleaner Production* 19, 43–48 (2010)

Williams H, Wikström F, Otterbring T, Löfgren M, Gustafsson A: Reasons for household food waste with special attention to packaging. Service Research Center, Karlstad University, Karlstad (2011)

Wohner B, Pauer E, Heinrich V, Tacker M: Packaging-Related Food Losses and Waste: An Overview of Drivers and Issues. *Sustainability* 11, 264 (2019)

## LEBENSMITTELVERARBEITUNG

### Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Bewertung von Zusatzstoffen; [www.bfr.bund.de/de/bewertung\\_von\\_lebensmittelzusatzstoffen-2274.html](http://www.bfr.bund.de/de/bewertung_von_lebensmittelzusatzstoffen-2274.html), abgerufen 26.02.2021

EFSA: Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS). Scientific opinion on the re-evaluation of sulfur dioxide (E 220), sodium sulfite (E 221), sodium bisulfite (E 222), sodium metabisulfite (E 223), potassium metabisulfite (E 224), calcium sulfite (E 226), calcium bisulfite (E 227) and potassium bisulfite (E 228) as food additives. *EFSA Journal* 14 (4), 4438 (2016)

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS). Re-evaluation of sodium nitrate (E 251) and potassium nitrate (E 252) as food additives. *EFSA Journal* 15 (6), 4787 (2017)

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS): Re-evaluation of phosphoric acid – phosphates – di-, tri- and polyphosphates (E 338–341, E 343, E 450–452) as food additives and the safety of proposed extension of use. *EFSA Journal* 17 (6), 5674 (2019)

EFSA: Neubewertung von Lebensmittelzusatzstoffen; [www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/food-additive-re-evaluations](http://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/food-additive-re-evaluations), abgerufen am 26.02.2021

Häberle M, Geier J, Mahler V: Kontaktallergie auf Sulfite und Sulfidunverträglichkeit: klinische und berufliche Relevanz. *Allergo Journal International* 26, 53–66 (2017)

Matissek R: *Lebensmittelchemie*. Springer, Berlin, Heidelberg (2019)



McCann D, Barrett A, Cooper A, Crumpler D, Dalen L, Grimshaw K, Kitchin E, Lok K, Porteous L, Prince E, Sonuga-Barke E, Warner JO, Stevenson J: Food additives and hyperactive behavior in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomized, double-blinded, placebo-controlled trial. *Lancet* 370, 1560–1567 (2007)

Rohn S: Lebensmittelzusatzstoffe. In: Fischer M, Glomb MA (Hrsg.): *Moderne Lebensmittelchemie*. Behr's Verlag, Hamburg, 315–325 (2015)

Schieber A: Botanicals – nicht ohne Risiko! Ernährung im Fokus 19, 30–33 (2019)

Schieber A: Reststoffverwertung bei pflanzlichen Lebensmitteln. *Ernährung im Fokus* 20, 134–138 (2020)

Schlicht C: Clean Labelling – Untersuchungsergebnisse 2016; [www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/ue\\_2016\\_clean\\_labelling.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/ue_2016_clean_labelling.htm), abgerufen 26.02.2021

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates von 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission vom 25. März 2010 zur Aufstellung eines Programms zur Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe

Weck M, Schigulski S, Matthes K: *Zusatzstoffe und Enzyme*. 2. Aufl., Behr, Hamburg (2015)

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken

## ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE

### Psychologie der Zusatzstoffe

Camporesi P: *Das Brot der Träume*. Campus, Frankfurt (1990)

Hinshelwood RD: *Wörterbuch der kleinianischen Psychoanalyse*. Verlag Internationale Psychoanalyse, Stuttgart (1993)

Klotter C, Beckenbach N: *Romantik und Gewalt*. VS Verlag, Wiesbaden (2012)

McKeown T: *Die Bedeutung der Medizin*. Suhrkamp, Frankfurt (1982)

Montanari M: *Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. C. H. Beck, München (1993)