

einblicke

Zeitschrift des Verbandes der
Ernährungswissenschaftler Österreichs

01/14

Themenschwerpunkt:

Bedürfnis nach Bezug

Berichte ab Seite 3

E-Nummern: Zugesetzt oder abgesetzt?

Veranstaltungsbericht ab Seite 10

Praxisdialog	Seite 7
Förder-Mitglieder	Seite 12
Arbeitskreis Außenbeziehungen	Seite 13
Neue Mitglieder	Seite 13
Arbeitskreis Success	Seite 14
Neues von der UMIT	Seite 15
Infosplitter	Seite 16
Buchtipps	Seite 17
Webtipps	Seite 19
VEÖ-Serviceinfo	Seite 20

► Veröffentlichung gem. § 25 (1) Mediengesetz

Medieninhaber, Herausgeber

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs

VEÖ Geschäftsstelle

Grundlgasse 5/8, 1090 Wien

Tel.: +43 1 333 39 81

Fax: +43 1 333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

ZVR-Zahl: 614746509

Geschäftsführerin: Mag.^a Rebecca Kandut

VEÖ-Vorstand 2012 – 2015

Vorsitzende: Mag.^a Ursula Umfahrer-Pirker,

Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer

SchriftführerInnen: Mag.^a Viktoria Scherrer,

Mag. Dr. Manuel Schätzer

KassierInnen: Mag. DI Andreas Schmölzer, Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild

Kooptierte Mitglieder: Univ.-Ass.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Petra Rust,

Mag. Markus Zsivkovits, MSc

Grundlegende Richtung

Informationsweitergabe über Ernährung. Die Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Sie transportieren ausschließlich die Meinung der VerfasserInnen.

In dieser Publikation wurde für die wesentlichsten Personenbezeichnungen die geläufige Form der geschlechtergerechten Schreibung (mit „Binnen-I“) angewendet. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde jedoch in einigen Fällen nur die männliche Form verwendet, die selbstverständlich gleichwertig für Frauen und Männer gilt.

LeserInnenbriefe an: veoe@veoe.org

► Impressum

Redaktionsleitung und Anzeigenannahme: Mag.^a Stefanie Pichler

Redaktion: Mag.^a Rebecca Kandut, Mag.^a Viktoria Scherrer,
Mag. Martin Schiller

Layout/Grafik: Mag.^a Alexandra Wolfschütz

Korrektur: Conny Vrbicky

Grafik/Design: Susan Tadayyon-Gilani

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe:

Mag.^a Rebecca Kandut

Dipl. oec. troph.ⁱⁿ Dipl.-Pädⁱⁿ Britta Macho

Mag.^a Angela Mörxlbauer

Mag.^a Katharina Phillipp

Mag.^a Stefanie Pichler

Dr.ⁱⁿ Theres Rathmanner

Mag. Martin Schiller

Karin Terodde, Bakk.

Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild

Liebe Kolleginnen und Kollegen!



Die Versorgung mit Lebensmitteln war noch nie so einfach wie heute. Supermärkte bieten praktisch alles, was man fürs tägliche Leben braucht. Sogar ohne das Haus verlassen zu müssen, einfach via Onlinebestellung und Lieferservice. Ein Zeichen unserer Zeit.

Andere Zeichen unserer Zeit: Food Cooperations und Community Supported Agricultures (CSAs) machen von sich reden. Persönlicher Einsatz der KonsumentInnen, z.B. in Form von Ladendiensten oder Feldarbeit, ist hier Programm. Selbst Hand anlegen als Antwort auf bequemes Service? Warum? Wie kommt's?

Dafür gibt es mehrere Gründe, z.B. den Wunsch nach Qualität, Transparenz, Nähe, Vertrauen und Ursprünglichkeit. Das Bedürfnis nach Bezug.

Eben dieser Bezug scheint verloren. Je mehr Glieder die Handelskette hat, aber auch je höher verarbeitet ein Lebensmittel ist, desto weniger Einblick haben wir, woher unser Essen kommt und/oder woraus es besteht.

Umso mehr fordern KonsumentInnen den Bezug zurück, das Bedürfnis danach wird offensichtlich. Lesen Sie mehr darüber ab Seite 3.

Auch für die Erzeuger stellt sich die Frage, wie sie diesem Bedürfnis gerecht werden können. Vor allem, da es mit Nähe assoziiert wird. Doch der direkte Kontakt zum Endverbraucher ist selten gegeben. Hier bietet sich die Verwendung von Gütesiegeln und geschützten Herkunftsangaben an, um den Bezug herzustellen. Ein Beispiel ist das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. (mehr dazu ab Seite 7). Wichtig ist, dass die Kriterien für den Erhalt der Herkunftsangabe schlüssig sind. Nur so kann Vertrauen der KonsumentInnen gewonnen werden.

Wenig Vertrauen hingegen genießen Zusatzstoffe, vor allem dann, wenn sie als geheimnisumwobene E-Nummern daherkommen. Dem Wunsch nach Ursprünglichkeit werden sie so gar nicht gerecht, wohl aber dem Wunsch nach Bequemlichkeit – nach Convenience. Der Diskussion um Befürchtungen, Nutzen und Alternativen zur Anwendung von Zusatzstoffen stellten sich ExpertInnen unterschiedlicher Branchen beim f.eh im Dialog (siehe Seite 10).

Was aber, wenn KonsumentInnen selbst die Initiative ergreifen, um ihrem Bedürfnis nach Bezug gerecht zu werden? Dann sprechen wir z.B. von Food Cooperations oder CSAs. Wie diese arbeiten, erfahren Sie ab Seite 6.

Im Namen des Redaktionsteams wünsche ich Ihnen viel Freude beim Einlesen in eine interessante Thematik!

Herzliche Grüße
Mag.^a Stefanie Pichler

sp@veoe.org

Woher kommt das Bedürfnis nach Bezug?

Lebensmittelskandale – ob echt oder vermeintlich – verunsichern die Menschen. Ob Pferdefleisch in Fertigprodukten, Dioxin in Eiern oder Pestizidrückstände auf Obst und Gemüse: Arbeitsteilung, Komplexität und Entfremdung in der Wertschöpfungskette der Lebensmittelindustrie lassen das Vertrauen der Konsumenten schwinden. Dieser Vertrauensverlust führt zu verstärkter Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln oder zu alternativen Produktions- und Vertriebssystemen. Was sind die Mechanismen dahinter?

Die Verflechtungen und Marktkonzentrationen in der Lebensmittelherstellung und -vermarktung werden für Laien immer undurchsichtiger. Eine Kontrolle ist für den Einzelnen praktisch nicht mehr möglich. Dazu kommen Machtkonzentrationen im Lebensmitteleinzelhandel (LEH). So werden in Österreich 90 % der Lebensmittel über den LEH vertrieben. Drei Unternehmensgruppen – REWE, Spar und Hofer – decken 84 % des Marktes ab. Dies ist im europäischen Vergleich eine der höchsten Marktkonzentrationen.

Verdrängungswettbewerb schafft Preisdruck

Landwirtschaftliche Betriebe haben aufgrund ihrer internen Organisation eine zunehmend schlechtere Verhandlungsposition gegenüber dem LEH. Durch den gesättigten Lebensmittelmarkt führt der Verdrängungswettbewerb dazu, dass Handelsketten verstärkt Preisdruck auf die Zulieferfirmen ausüben. Dazu kommt, dass in Österreich historisch gewachsene Produktions- und Vermarktungsgenossenschaften im landwirtschaftlichen Markt typisch sind, welche die Entscheidungsfreiheit der einzelnen Bauern einschränken. So gehören fast die gesamten Molkereien in Österreich zur Raiffeisengruppe und verarbeiten rund 95 % der gelieferten Milch. Diese Monopolstellung konnte in den Verhandlungen mit dem LEH bisher allerdings kaum zum Vorteil der Milchbauern genutzt werden.

Zweifel an Bio wächst

Sogar die biologische Landwirtschaft hat durch die gewachsenen Großbetriebe und Verflechtungen mittlerweile an Konsumentenvertrauen eingebüßt. Immer mehr Verbraucher zweifeln an der Vorteilhaftigkeit und Glaubwürdigkeit des Systems sowie an der Durchgängigkeit und Verlässlichkeit von Biokontrollen. Sie kritisieren die immer stärker „konventionalisierte“ Bio-Produktion und fragen sich beispielsweise, was an einer länger haltbaren Milch, die in Kärnten produziert, in Getränkekartons verpackt und in Wien konsumiert wird, noch „bio“ ist.

Vertrauen als Schlüsselfaktor

Je komplexer die Lebensmittelbranche, desto schwieriger wird es, das Vertrauen der Konsumenten zu gewinnen. Dabei ist Vertrauen einer der Schlüsselfaktoren beim Lebensmittelkauf. Denn die Lebensmittelkrisen der Vergangenheit haben gezeigt, dass das Image von Produktionssystemen und emotionale Bewertungen landwirtschaftlicher Produktionsweisen die sachlichen und nachprüfbaren Qualitätsargumente überlagern. Gerade im Lebensmittelsektor haben in der Qualitätsdiskussion Einstellungen erheblichen Einfluss auf das Konsumentenverhalten. So zeichnen sich Lebensmittel durch einen relativ hohen Anteil an Vertrauenseigenschaften aus. Je weniger transparent und je heterogener Produkteigenschaften sind, desto mehr steigt die Verunsicherung beim Kauf. Diese Unsicherheit kommt u. a. durch eine zunehmend kritische Medienberichterstattung, die Entfremdung von Prozessen in der Lebensmittelproduktion, ein sinkendes Grundvertrauen in gesellschaftliche Institutionen und eine subjektive Wahrnehmungsverzerrung in Bezug auf Risiken zustande. Die Folge: Die Menschen besinnen sich wieder auf Werte wie Natürlichkeit, Glaubwürdigkeit, Vertrautheit, Nähe und Heimat, Fairness und Ethik. Das Bedürfnis nach Bezug wächst.

Regionale Lebensmittel vermitteln Heimat

Kein Wunder also, dass seit den 1990er-Jahren das Konzept „Regionalität“ im Lebensmittelbereich immer mehr Zuspruch findet, ja, sogar das Bio-Segment überholt. „Aus der Region – für die Region“ befriedigt das Bedürfnis nach Entanonymisierung. Positive Emotionen in Bezug auf Regionen werden in den Wahrnehmungen mit Begriffen wie „Heimat“ und „Zuhause“ kombiniert, sodass emotionale Beziehungen von Verbrauchern zur eigenen Region stark die Präferenzen für regionale Lebensmittel bestimmen. Vertrautheit und Bekanntheit schaffen Sicherheit bei der Produktwahl. Stärker als bei Bioprodukten werden hier die Erlebnisqualität, Nähe und Personalisierung betont. Regionale Lebensmittel werden oft mit Geschichten und Bildern verbunden. Misstrauen wird durch die Personalisierung sowie durch die Nähe von Erzeugung und Verkauf abgebaut, weil damit Vorstellungen von besseren Kontrollmöglichkeiten verbunden sind.

Vertrauen macht handlungsfähig

Vertrauen ist ein Merkmal, das mit Wissen und Nicht-Wissen zu tun hat. Nur in einem Zustand dazwischen kann bzw. muss man vertrauen. Wären alle relevanten Informationen – in diesem Fall der Lebensmittelproduktion und -verteilung – bekannt, müsste man nicht vertrauen, weil man weiß. Der Soziologe

Luhmann beschreibt Vertrauen als einen Mechanismus, der die Komplexität reduziert und dadurch Handlungsfähigkeit ermöglicht. Vertrauen wird umso eher geschenkt, je besser das Verhalten des Partners, dem man vertraut, antizipiert werden kann. Vertrauen gründet sich also im Wesentlichen auf Erwartungen. U.a. die Erwartung, dass das Gegenüber in meinem Sinne handeln wird. Vertrauensbildung im Nahrungsmittelbereich bezieht sich sowohl auf die Produkte als auch auf die Informationsvermittler. Da das Verhältnis zum Produktionsablauf immer distanzierter und undurchsichtiger wird, steigt der Bedarf an Vertrauen gegenüber den Produkten und den Menschen, die dahinter stehen.

Verkaufsumgebung beeinflusst Vertrauen

Die Akzeptanz von Informationen wird somit stark von der Glaubwürdigkeit der Informationsvermittler bestimmt. Die Glaubwürdigkeit der Informationsquelle ist für Konsumenten ein bedeutendes Ersatzkriterium für die Beurteilung der Informationsqualität. Eine große Rolle spielt hier die Stimmigkeit zwischen verschiedenen Informationsquellen – Produktkennzeichnung, Produktinformationen im Netz oder über Printmedien, Werbeaussagen und Öffentlichkeitsarbeit des Anbieters. Eine europaweite Studie zeigte etwa, dass Konsumenten gegenüber Supermärkten ein generelles Misstrauen aufbringen. Die dort angebotenen Waren werden mit Massenproduktion und geringerer Qualität gleichgesetzt. Somit kommt der Verkaufsumgebung und der Produktpräsentation eine wichtige Rolle beim Vertrauensaufbau zu. Ein Wochenmarkt oder der Einkauf direkt am Bauernhof kommen hingegen den Bedürfnissen nach Entanonymisierung und Erlebnisqualität entgegen. Die persönliche Bedienung schafft eine Beziehung zwischen Verkäufer, Käufer und Produkt. Weil beides in der Regel im Freien stattfindet, gehören zu den wahrnehmbaren sinnlichen Eindrücken nicht nur die Gerüche und Farben der Lebensmittel, sondern auch die Witterung und die jeweilige Jahreszeit. Meist besteht die Möglichkeit, den Preis zu verhandeln. Und da die Abläufe ohne Kommunikation nicht möglich sind, gewährleistet dies das Gefühl der sozialen Eingebundenheit. All das fördert die Vorstellung eines Vermarktungsweges abseits der industriellen Lebensmittelerzeugung und führt zu einem erheblichen Vertrauensvorschuss der Kunden.

Region ist nicht gleich Region

Wodurch zeichnet sich nun Regionalität im Lebensmittelbereich aus? Schwierig zu sagen. Die Vorstellungen darüber, was unter einer Region zu verstehen ist, gehen weit auseinander. Region ist ein soziales Konstrukt und keine allgemeingültige Raumeinheit. Dennoch basiert das Verständnis regionaler Lebensmittel vor allem auf der Distanz zwischen Erzeugung und Einkaufsort. Kürzere Transportwege sind demnach eines der Argumente für regionale Lebensmittel. Von den meisten Befragten wird eine Entfernung von 50 km als charakteristisch beschrieben. Doch die Werte streuen stark. Während der LEH meist das Bundesland als Region versteht, gehen Konsumenten von kleineren Strukturen aus. Dies bringt ein Problem mit sich, weil beide Seiten in der Definition von „Region“ meist

nicht übereinstimmen. Stellt der Konsument später fest, dass die „Region“ vom Anbieter anders verstanden wurde, als er sie für sich definiert hat, kann dies zu Vertrauensverlust führen.

Als zweites Kaufmotiv für regionale Produkte wird „Frische“ genannt. Unterstützt wird dieses Motiv durch eine saisonal eingeschränkte Produktpalette bei Frischwaren wie Obst und Gemüse. Aber auch die verbleibende Wertschöpfung in der Region, Sicherung regionaler Arbeitsplätze, Verminderung von Pendlerströmen, die Erhaltung der regionalen Naturlandschaft durch nachhaltige Landwirtschaft und damit bessere Bedingungen für Tourismus und Naherholung, einfachere Nachvollziehbarkeit, geringere Umweltbelastung und fairere Preise für die Bauern sind gängige Motive für den Griff ins Regionalregal.

Regionalität häufig nicht hinterfragt

Interessant dabei ist, dass vieles häufig nicht hinterfragt wird. So wird von Konsumenten oft „regional“ oft mit „bio“ gleichgesetzt. Oder es wird davon ausgegangen, dass die Tiere mit Futtermitteln aus der Region – natürlich gentechnikfrei – gefüttert wurden. Und selbstverständlich sollen die Rohstoffe allesamt aus der Region stammen. Da es für „regionale“ Produkte aber bislang keine einheitlichen Standards oder verbindliche Definitionen gibt, ist dies nicht immer gesichert. Eine transparente und klare Kommunikationsstrategie der Vertrieber kann hier maßgeblich zum Vertrauensaufbau bzw. zum Schutz vor Vertrauensverlust beitragen.

Bedeutet regional tatsächlich weniger CO₂-Emission?

Ein spezielles Thema sind die „kürzeren Transportwege“. Laut Österreichischer Gesellschaft für Umwelt und Technik fallen 20 % aller Transportwege, die in Österreich zurückgelegt werden, auf Lebensmitteltransporte zurück. Verkürzte Transportwege sind daher durchaus bei Lebensmitteln von Bedeutung. Aber ist das bei regionalen Produkten tatsächlich der Fall? Jein. Denn kleine Verkaufsstrukturen, wie Direktvermarktung auf Wochenmärkten oder in Hofläden, bedeuten den Transport geringerer Mengen in Verkehrsträgern mit relativ hohem Gewicht und zusätzlich eine längere Anfahrt der Kunden. Der Vorteil kürzerer Strecken wird damit in vielen Fällen aufgehoben. Wie relevant der Transport an der gesamten CO₂-Belastung eines Produktes ist, hängt auch vom verarbeiteten Lebensmittel ab. Denn bei der Herstellung tierischer Lebensmittel fallen im Vorfeld bereits große Mengen an Treibhausgasen an, sodass der Transport bei Milch und Fleisch nur mehr einen geringen Anteil (ca. 5–10 %) an der Gesamtbelastung ausmacht. Bei Gemüse und Obst dagegen übersteigen die CO₂-Emissionen aus dem Transport die geringen absoluten CO₂-Emissionen aus der landwirtschaftlichen Produktion, Verarbeitung und Verpackung. Hier ist die regionale Herkunft jedenfalls sinnvoll. Hilfreich in diesem Zusammenhang sind für Verbraucher Angaben zum CO₂-Fußabdruck, wie es von manchen Herstellern und Vertriebern bereits praktiziert wird.

Alternative Formen der Lebensmittel- und Agrarsysteme

Die Unzufriedenheit mit den herrschenden Gegebenheiten

und Machtverhältnissen im Lebensmittelbereich wird durch unterschiedliche Aktivitäten ausgedrückt. Eine davon ist der sogenannte politische Konsum. Dabei entscheiden sich Verbraucher bewusst für oder gegen bestimmte Hersteller und Produkte auf Basis politischer, ökologischer und/oder ethischer Kriterien. Sie wollen damit das Verhalten von Institutionen bzw. der Wirtschaft verändern. Ein Beispiel für solch politisch motivierten Konsum ist der Aufbau alternativer Lebensmittelnetzwerke. Es sind dies Formen der Lebensmittelproduktion und -verteilung, die auf einer neuen wirtschaftlichen Beziehung zwischen Konsumenten und Produzenten basieren. Diese ist stärker sozial eingebettet und durch Vertrauen und gemeinsame Werte charakterisiert. Durch möglichst direkten Kontakt erhalten die Kunden mehr Informationen über die Lebensmittel aus erster Hand und steigern die Wertschätzung für die bäuerliche Arbeit. Meist spielen dabei Regionalität bzw. Lokalität sowie qualitativ hochwertige, oft biologische Produkte eine wichtige Rolle. Beispiele sind Lebensmittelkooperationen (Foodcoops) und Solidarische Landwirtschaft (CSA – Community Supported Agriculture), die gerade in letzter Zeit erhöhte Medienaufmerksamkeit erfahren (s. Artikel auf S.6).

Regionale Produkte müssen transparent sein

Für den Lebensmitteleinzelhandel kann regionales Engagement durchaus einen Imagegewinn und Umsatzsteigerungen

bedeuten. Denn Regionalität ist ein leicht verständliches Kaufargument, das die Emotionen der Verbraucher anspricht. Wichtig ist jedoch eine transparente und nachvollziehbare Kommunikation, was „regional“ genau bedeutet. Etwa durch die Schaffung von Regionalsiegeln, deren Kriterien im Web oder in Broschüren genau nachgelesen werden können. Regionalität wird umso besser erfüllt, je höher der Anteil der Herstellung und Verarbeitung ist, der tatsächlich in der genannten Region erfolgt. Unterstrichen wird dies durch Studien zur Präferenzforschung, die bestätigen, dass Herkunftsangaben bei Lebensmitteln eine gehobene Stellung in den Auswahlkriterien einnehmen.

Literaturauswahl:

- (1) Busch G, Hellberg-Bahr A, Spiller A: Vertrauen in die Lebensmittelwertschöpfungskette – Zur Rolle von Fairness. Abstract aus dem Tagungsband: „Grenzen der Qualitätsstrategie im Agrarsektor“. ETH Zürich, 12.–14.9.2013.
- (2) Clases C, Wehner T: Vertrauen in Wirtschaftsbeziehungen. In: Frey D, von Rosenstiel L, Graf Hoyos (Hrsg.): Handbuch Wirtschaftspsychologie, S. 397–401. Beltz Verlag, Weinheim, 2005.
- (3) Jaklin U: Supermärkte als Gatekeeper im Lebensmittel- und Agrarsystem. Shabka Background 13, 2013, Wien.
- (4) Lindenthal T et al.: Klimavorteile erneut nachgewiesen. Ökologie und Landbau 153, 2010, 51–53.
- (5) Stockebrand N, Spiller A: Regionale Lebensmittel: Sprechen Kunden und Unternehmen die gleiche Sprache? Beitrag in Band 2 des Tagungsbandes der 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau, 2009.

Weitere Literatur bei der Verfasserin.

FH ST. PÖLTEN

Angewandte Ernährungstherapie

Akademischer Fachhochschullehrgang zur Weiterbildung

Der Lehrgang Angewandte Ernährungstherapie eröffnet ErnährungswissenschaftlerInnen die Möglichkeit, die Berufsberechtigung als Diätologin zu erlangen und damit in der Ernährungstherapie tätig zu sein.

Zielgruppe

Der Lehrgang ergänzt das Studium der Ernährungswissenschaften mit Inhalten der Fachmethodik in der Ernährungstherapie sowie der Angewandten Klinischen Diätetik.

Neben der Qualitätssicherung in der Ernährungstherapie wird besonders auf die Erweiterung der sozial-kommunikativen Kompetenzen wie der Gesprächsführung und Beratungstechnik Wert gelegt.

Nächster Lehrgangsstart: WS 2014

Dauer: 2 Semester, 60 ECTS in 10 Theorieblöcken und 25 Wochen Praktika (überwiegend in Krankenanstalten und Rehabzentren, 1 Woche Inhouse-Praktikum an der FH)

Ende der Bewerbungsfrist: 31.3.2014,

für Restplätze je nach Verfügbarkeit bis 31.8.2014

Information/Anmeldung

Bettina Knabl, Assistentin Lehrgang Angewandte Ernährungstherapie

Tel: +43 2742 313 228-569, E-Mail: bettina.knabl@fhstp.ac.at

www.fhstp.ac.at/weiterbildung/angewandte-ernaehrungstherapie



Die neuen aktiven KonsumentInnen

KonsumentInnen wollen einen Bezug zu den Lebensmitteln, die sie kaufen. Nähe zu den ProduzentInnen schafft Vertrauen. Und Vertrauen ist laut Innova Market Insights ein Top-Lebensmittel-trend für 2014. Manche KonsumentInnen nehmen die Sache selbst in die Hand und gehen aktiv auf die ProduzentInnen zu: Sie gründen Foodcoops und CSA-Projekte.

Ein Dienstag kurz vor Weihnachten, 16 Uhr. In einem Erdgeschoßlokal im zweiten Wiener Bezirk öffnen sich die Pforten. Eine Foodcoop hat hier ihr Lager aufgeschlagen, und heute ist Ladentag. Die Mitglieder trudeln zum Einkaufen ein. Manche kommen mit Trolleys, andere mit großen Taschen und Rucksäcken, nicht wenige sind trotz der Kälte mit dem Rad da.

In den Regalen des Lagers stehen Öle, Essige, Fruchtsäfte, Honig, Schnaps, auch Kaffee und Kakao; Lebensmittel, die lange haltbar sind. Vor wenigen Stunden ist die Gemüselieferung gekommen. Ein Bio-Bauer aus dem zehnten Bezirk hat sie gebracht. Zeitig in der Früh war bereits eine Bio-Bauerngenossenschaft da und hat Brot und Milchprodukte geliefert, Freiwillige aus der Arbeitsgruppe *Warenannahme* haben sie entgegengenommen. Heute ist ein besonderer Ladentag, weil auch die monatliche Fleischlieferung gekommen ist.

Zwischen 16 und 18 Uhr geht's in dem 30-m²-Raum zu wie einst beim Greißler: Es wird gewogen, gezählt, portioniert, eingepackt – und dabei getratscht, gelacht, mitunter auch ein Schnapsperl verkostet. Zwei Freiwillige aus der Arbeitsgruppe *Ladendienst* kümmern sich darum, darum, dass alle das mitnehmen, was sie jeweils bestellt haben. Nur gezahlt wird hier nicht, das läuft virtuell über eine Software, in die die Arbeitsgruppe *Produkte* die bestellbaren Lebensmittel einspeist und über die die Arbeitsgruppe *Verwaltung* die Abrechnungen organisiert. Eine Foodcoop ist eine bestens organisierte, moderne Angelegenheit.

Foodcoops: Gemeinsam einkaufen

Foodcoop ist die Abkürzung für Food Cooperation, Lebensmittelkooperative. Foodcoops sind Einkaufsgemeinschaften von Menschen, die einiges verbindet: Sie sind nicht zufrieden mit dem Einkaufssystem der Supermärkte, suchen mehr Nähe zu den LebensmittelproduzentInnen, haben ein hohes Maß an Eigeninitiative und sind bereit, Zeit in Aufbau und Pflege eines alternativen Einkaufsmodells zu investieren. FoodcooperantInnen sind vom Altruismus getrieben, aber auch hedonistische Motive spielen eine Rolle: Die meisten Foodcoops sind auf der Suche nach Lebensmitteln besonders hoher Qualität, fast immer ist Bio Mindeststandard, meist sucht man aber nach ProduzentInnen, die noch umweltfreundlicher landwirtschaften, Tiere noch artgerechter halten und Lebensmittel noch natürlicher

herstellen als herkömmliche Bio-Betriebe das tun. Und man will so direkt wie möglich einkaufen, am liebsten bei Bauern/Bäuerinnen, die man kennt und denen man vertraut. Foodcoop-Exkursionen zu den ProduzentInnen sind Teil des Konzeptes.

Community Supported Agriculture: KonsumentInnen als Co-LandwirtInnen

Noch einen Schritt weiter geht das Konzept der Community Supported Agriculture (CSA), der gemeinschaftsgestützten oder auch solidarischen Landwirtschaft. Sie hat eine wechselseitige Beziehung zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen zum Ziel, die EsserInnen werden sozusagen zu Co-LandwirtInnen. Das funktioniert so: Eine Gruppe von Menschen, oft aus der Stadt, verbindet sich langfristig mit einem Hof. Die BetreiberInnen legen in der Generalversammlung eine Schätzung vor, was der laufende Betrieb kostet, und die Mitglieder erwerben sogenannte „Ernteanteile“, mit denen sie zunächst den landwirtschaftlichen Betrieb finanzieren. Was der produziert, erhalten sie in Form von Lebensmitteln. Die KonsumentInnen kaufen nicht „nur“ von dem Betrieb ein, sie tragen auch alle Risiken, wie Ernteausfälle, mit. „Echtes“ Produzent-Sein, in Form von Mithelfen bei der landwirtschaftlichen Arbeit, ist ausdrücklich erwünscht.

Die Zukunft des KonsumentIn-Seins?

Weder Foodcoops noch CSA sind aus rückwärtsgerichteten Früher-war-alles-besser-Motiven entstanden. Im Gegenteil: Beide Ansätze verstehen sich als Zukunftsmodelle, wie Konsument-Sein auch funktionieren könnte: mehr Selbstbestimmung, größere Transparenz, auch mehr Verantwortung, dafür höhere Produktqualität. Perfekt sind beide Modelle freilich nicht. So ist die Zustellung kleinerer Mengen an Lebensmitteln relativ energieaufwändiger als die Logistik der Handelsketten. Foodcoops und CSA haben immer wieder Engpässe, nicht immer ist alles verfügbar. Und das Mehr an Selbstverantwortung ist anstrengend und zweitaufwändig. Aus diesen Gründen werden sich wohl weder Foodcoops noch CSA als Standardmodelle durchsetzen. Wer allerdings auch die Freude und Befriedigung einmal kennengelernt hat, die mit dem aktiven KonsumentIn-Sein verbunden ist, möchte nicht mehr anders einkaufen.

► Weiterführende Informationen:

foodcoops.at
www.solidarische-landwirtschaft.org
www.ochsenherz.at
www.biohof-mogg.at

Interview mit Mag.^a Theresia Fastian „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, Landwirtschaftskammer Steiermark

Du arbeitest bei der LW-Kammer für das Projekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“. Wem und wozu dient das Projekt vordergründig?

Das Projekt wurde in erster Linie für die Kürbiskernölproduzenten, also für die LW-Betriebe ins Leben gerufen. Obwohl das Kernöl an sich ein sehr einfaches Produkt ist, steckt eine riesige Maschinerie dahinter. Dabei gibt es viele Stellen in der Produktion, die risikobehaftet sind.

Wir beraten im Rahmen des Projekts die Produzenten vom Anbau über die Ernte bis hin zur Abfüllung, der Etikettierung, den Verkauf inklusive Preisstrategie und Marketing und auch zur Verwendung in der Ernährung.

Du sagtest, viele Stellen in der Produktion seien risikobehaftet. Wo vor allem siehst du das Risiko?

Im Anbau am freien Feld. Das Wetter spielt hier eine wesentliche Rolle. Vergangenes Jahr z.B. wurde durch den langen Winter einen Monat später als üblich angebaut. Reichlich Regen während der Blütezeit mindert die Bestäubung durch die Insekten. Später können sowohl Trockenperioden als auch zu viel Nässe die Ausbeute und Qualität beeinflussen.

Auch der Reifegrad ist entscheidend: Ernte ich zu früh, ist der Kern nicht gut ausgereift; ernte ich zu spät, ist die Gefahr von Schimmel gegeben, oder aber der Kern beginnt wertvolle Inhaltsstoffe abzubauen.

Zudem muss der Bauer den Boden kennen. Sind etwa alte Spritzmittelrückstände im Erdreich enthalten, werden diese im Kern angereichert. Hier sind Laboranalysen notwendig. Dazu haben wir die Kontakte. Sollten im Endprodukt tatsächlich Spritzmittelrückstände, wie z.B. Hexachlorbenzole, zu finden sein, ist das Problem allerdings weniger eines der Deklaration als vielmehr der Lebensmittelsicherheit. Beim Überschreiten gewisser Grenzwerte ist die gesamte Charge aus dem Verkehr zu ziehen.

Wofür steht die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ genau?

Es handelt sich um einen Herkunftsschutz und steht für „geschützte geografische Angabe“. Bestimmte Voraussetzungen müssen erfüllt sein.

So muss die Tradition des Anbaus bzw. der Herstellung seit mindestens 30 Jahren bestehen. Es muss der steirische Ölkürbis – *Cucurbita pepo* var. *styriaca* – verwendet werden, die Sorte ist also ebenfalls vorgegeben.

Der steirische Ölkürbis entstand aufgrund einer natürlichen Mutation und wurde Ende des 19. Jahrhunderts durch Zufall von einem Bauern Nähe Gleisdorf entdeckt, und wurde für den Anbau weitergezüchtet. Die Kerne dieses Kürbisses unterscheiden sich von anderen Sorten z.B. durch ihre charakteristisch



STECKBRIEF

Mag.^a Theresia Fastian

Ausbildung:

10/2004 – 03/2012: Diplomstudiengang Ernährungswissenschaften, Universität Wien, Spezialisierung: Ernährungsökonomie

09/2000 – 07/2004: Private Höhere Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft der Barmherzigen Schwestern, Graz-Eggenberg

Berufsweg:

seit 10/2013: Mitarbeiterin im Projekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl“, Landwirtschaftskammer Steiermark, Leibnitz

09/2012: Externe Lehrbeauftragte am Institut für Biologie, Universität Wien

02/2010 – 01/2011: Projektassistenz Humanstudie DIAPLANT Institut für Ernährungswissenschaften, Universität Wien

grünen Farbe und die fehlende feste Schale, die durch ein dünnes Häutchen ersetzt wurde. Somit müssen die Kerne nicht erst mühsam von der Schale befreit werden und eignen sich hervorragend zur Ölgewinnung. Auch im Südburgenland fand der Ölkürbis aufgrund der klimatischen Bedingungen rasch Verbreitung. Das Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. stammt aufgrund des Kriteriums des langjährigen traditionellen Anbaus und der Herstellung daher nicht nur aus festgelegten Regionen der Steiermark, sondern auch aus definierten Gebieten des Burgenlands und Niederösterreichs.

Wenn ich also heute z.B. im Wiener Umland den Ölkürbis anbauen und das daraus gewonnene Kürbiskernöl als „steirisch“ spezifizieren möchte, ist das nicht möglich.

Genau. Das gilt übrigens auch für die noch nicht von der Spezifikation anerkannten Gebiete der Steiermark. Hier gab es erst kürzlich einen Aufschrei in der Obersteiermark, wo die Saat-zucht des steirischen Kürbisses betrieben wird. Die Obersteirer wollten ihr Öl auch als Steirisches Kürbiskernöl verkaufen, scheiterten aber an den Bedingungen der Spezifikation, da sie eben nicht auf eine 30-jährige Tradition von Anbau bzw. Herstellung zurückblicken können.

Worin liegen deine Hauptaufgaben in der Höherqualifizierung?

Vor allem in der Etikettierungsberatung, der Pflege der Rezeptdatenbank, Rezeptaufbereitungen und -entwicklung und organisatorische Tätigkeiten im Zuge der Landesprämierung. Darüber hinaus bin ich für die Bereiche Sensorik, Ernährungsfragen, Kulinarik, Gesundheit und wissenschaftliche Recherchen zuständig und unterstütze die Geschäftsführung in Marketing und Öffentlichkeitsarbeit.

Was sind die Kernthemen in der Etikettierungsberatung?

Jeder Hersteller kann sein Etikett selbst erstellen, muss dabei aber die aktuell gültigen Lebensmittelkennzeichnungsvorschriften berücksichtigen. Vorgegeben sind die Produktbezeichnung, die Angabe der Nettofüllmenge und das Mindesthaltbarkeitsdatum. Darüber hinaus müssen Name und Postanschrift des Erzeugers und Lagerbedingungen, die die Produktqualität beeinflussen, angegeben sein. Zu berücksichtigen sind dabei Vorgaben zu Mindestschriftgrößen, Abkürzungen und natürlich laufende gesetzliche Änderungen. Eine spannende Sache ist zudem die Angabe des Vitamin-E-Gehalts. Dieser muss zwar nicht angegeben werden, ist aber für das Marketing von Bedeutung. Kürbiskernöl enthält alle vier Tocopherole, vor allem große Mengen an Gamma-Tocopherol. Da Kürbiskernöl aber ein Naturprodukt ist, unterliegt der

tatsächliche Vitamin-E-Gehalt beträchtlichen Schwankungen – dies wird in den kommenden Jahren im Rahmen der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung noch ein intensiveres Thema werden.

Was hat es mit der Landesprämierung auf sich?

Hierbei stellen Betriebe ihr Öl freiwillig für Laboranalysen, optische und sensorische Tests bereit. Werden alle Tests erfolgreich durchlaufen, wird der Betrieb ausgezeichnet und darf mit einer Prämierungsplakette ins Marketing gehen. Die Prämierung ist also eine Latte, die sich manche Betriebe jährlich setzen. Dem Konsumenten gewährleistet die Prämierungsplakette auf einer Flasche Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. einen sehr hohen Qualitätsstandard.

Gibt es bei so vielen verschiedenen Aufgaben einen typischen Arbeitsalltag?

Nein, es gibt Phasen. Vergangenen Sommer habe ich z.B. vor allem Rezepte überarbeitet. Ich bin viel im Büro, aber auch immer wieder auswärts unterwegs, z.B. bei Verkostungen und öffentlichen Veranstaltungen oder Fotoshootings.

Vielen Dank für das Interview!

Das Interview führte
Mag.ª Stefanie Pichler.
sp@veoe.at

Yakult Plus. Das kleine Extra.



+ Vitamin C
 + Ballaststoffe
 + Frischer Geschmack
 + Kalorienreduziert

Sie möchten einen kleinen und einfachen Schritt machen, der zu einem guten Lebensstil passt? Dann trinken Sie täglich ein Fläschchen Yakult Plus. Es enthält Milliarden der einzigartigen *Lactobacillus casei* Shirota Bakterien sowie Vitamin C. Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Ballaststoffe sind ein weiteres Plus. Yakult Plus hat 70% weniger Zucker als Yakult Original. Überzeugen Sie sich vom frischen Geschmack!

Genießen Sie jeden Tag ein Fläschchen Yakult. Yakult empfiehlt: Achten Sie auf eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

Enthält *L. casei* Shirota

20 Jahre Ja! Natürlich haben das Land verändert.

Seit 1994 ist Ja! Natürlich der Meinung, dass Bio für alle da sein sollte.

Für alle verfügbar und vor allem erschwinglich. Weil Bio nichts mit Verzicht zu tun hat, sondern mit Lebensfreude und Genuss. Ein Lebensstil der weit über Lebensmittel hinausgeht und jedem die Chance gibt, der Natur etwas Gutes zu tun. Mit dieser Vision veränderten sich in den letzten 20 Jahren nicht nur die Ein-

stellungen der Österreicher, sondern auch die Regale

von über 2000

Super-

märkten,

aus denen

Bio-Produkte

inzwischen

nicht mehr weg-

zudenken sind.

Wir danken

allen, die

festgestellt

haben, dass

Genuss,

Lebensmittel

ohne Chemie und

Zusatzstoffe,

Nachhaltigkeit

und fairer Handel keine Ge-

gensätze sind. Ihr habt mitge-

holfen das Land zu verändern.



20
Jahre
natürlich



www.janaturlich.at

E-Nummern: Zugesetzt oder abgesetzt?

Am 13. November lud das forum. ernährung heute zur zweiten „f.eh im Dialog“-Veranstaltung. Dieses Mal sorgten E-Nummern für angeregten Austausch rund um Wahrnehmung, Notwendigkeit und Sicherheit von Lebensmittelzusatzstoffen.

Es ist schon ungerecht: Da enthält ein Apfel Zitronensäure, Essigsäure, Anthocyane, Bernsteinsäure, Nikotinsäure, Sorbit und Cystein und wird als Sinnbild für „Natürlichkeit“ gehandelt. Am Etikett eines verarbeiteten Lebensmittels mit diesen Inhaltsstoffen müssten die E-Nummern E330, E260, E163, E363, E375, E420 und E920 stehen; es würde von polemischen Zeitgenossen wohl als „Giftbombe“ bezeichnet. Vielen Dank an Andreas Kadi von SRAConsulting für diesen treffenden Vergleich! Übertrieben? Nun, wenn man sich so manche Berichterstattung rund um Lebensmittel und Zusatzstoffe durchliest, ist dieser Vergleich ganz und gar nicht übertrieben.

Kein Durchblick im Dschungel

„Heute haben Skandale Nachrichtenwert“, erklärt Karin Pollak, Medizinjournalistin bei Der Standard, gleich im ersten Beitrag. „Aus Platzgründen liegt der Fokus der Berichterstattung meist auf Lebensmittelskandalen oder kritisierten Inhaltsstoffen wie Geschmacksverstärkern und Farbstoffen. Bei aller Seriosität und Objektivität – den Durchblick in Sachen Ernährung können Medien der Leserschaft nicht bieten.“ Sie vergleicht die Flut an Ernährungsinfos mit einem undurchschaubaren Dschungel. Viele Journalisten sind im Endeffekt eben auch nur Laien und picken sich häufig aus der Menge von oft widersprüchlichen Informationen besonders „bunte“ Happen heraus, die Aufmerksamkeit versprechen. Für eine fundierte Recherche ist im Medienalltag häufig zu wenig Platz und Zeit.

Zusatzstoffe sind aufwändig geprüft

Dabei ist es im Grunde einfach: „Egal ob Zusatzstoffe aus dem Labor stammen oder natürlicher Herkunft sind, alle werden nach strengsten Sicherheitskriterien geprüft und stellen kein Risiko für den Menschen dar“, bringt es Jürgen König vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien auf den Punkt. Er ist Mitglied in einem wissenschaftlichen Gremium der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), das die Sicherheit von Zusatzstoffen bewertet. Ein aufwändiges und komplexes Verfahren, bei dem Wissenschaftler, Toxikologen und andere Experten an einem Tisch sitzen und die Studienlage zu jedem einzelnen Zusatzstoff durchforsten. Am Ende kommt für jene Zusatzstoffe, die letztlich zugelassen werden,

ein sogenannter ADI-Wert heraus. ADI steht für „Acceptable Daily Intake“ und bezeichnet jene Menge in Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht, die der Mensch ein Leben lang täglich aufnehmen kann, ohne dass daraus gesundheitliche Risiken resultieren. Jene Menge also, die unbedenklich ist. Unter Einhaltung von Sicherheitsfaktoren wohlgemerkt, denn die Sicherheitsbewertung der EFSA gilt als sehr konservativ. König fasst folgendermaßen zusammen: „Bei den derzeitigen Mengen und Konsumgewohnheiten sind Zusatzstoffe sicher.“ Punkt.

Warum Zusatzstoffe, wenn keiner sie will?

„Der Anteil an verarbeiteten Lebensmitteln steigt weltweit. Wir leben in einem Convenience-Zeitalter und stellen hohe Ansprüche an Lebensmittel. Immer seltener wird selbst gekocht. Viele konsumieren mehrmals täglich teilverarbeitete Lebensmittel, Getränke und Fertiggerichte“, erläutert Emmerich Berghofer, Lebensmitteltechnologe an der Universität für Bodenkultur Wien. In den längeren Transport- und Lagerzeiten müssen die Qualität und Sicherheit des Lebensmittels garantiert werden. Konsumenten wollen Lebensmittel mit ansprechender Farbe und Konsistenz, charakteristischem Geschmack, womöglich auch noch kalorien-, fett- oder zuckerreduziert. Und natürlich sollen diese Lebensmittel lange haltbar sein, schließlich geht man nicht jeden Tag einkaufen. Um das zu erreichen, braucht man Zusatzstoffe.

Ein Beispiel: Lässt man eine Fruchtjoghurt-Zubereitung unbehandelt, so setzt sich mit der Zeit Molkenflüssigkeit ab. Das empfinden viele Verbraucher als ungestiös, oder sie denken gar, das Lebensmittel sei verdorben. Damit diese Entmischung der wässrigen und fetten Phasen bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht passiert, gibt man Verdickungsmittel zu. Oder: Wer selbstgemachte Erdbeerjoghurt eine Zeitlang stehen lässt, stellt fest, dass die rote Farbe langsam ins Bräunliche übergeht. Ein ganz normaler Oxidationsvorgang. Selbstgemachte Erdbeerjoghurt isst man in der Regel unmittelbar nach der Zubereitung, industriell hergestelltes sollte dagegen einige Wochen haltbar sein. Also gibt man Antioxidationsmittel wie etwa Ascorbinsäure (Vitamin C bzw. E300) dazu. König hält fest: „Wir brauchen eigentlich keine Zusatzstoffe. Aber dann müssen wir jeden Tag frisch einkaufen, frisch kochen und haben immer noch das Hygieneproblem in der Küche. Zusatzstoffe machen das Leben sicherer, einfacher und angenehmer.“

„Free from“ oder „Reduce to the Max“

Man kann Herstellern aber nicht den Vorwurf machen, dass sie den Wunsch der Konsumenten nach weniger Zusatzstoffen nicht ernst nehmen. „Clean Labelling“ ist das Schlagwort. Berghofer pointiert: „Wir schreiben heute mehr drauf, was NICHT drinnen ist, als das, was drinnen ist.“ In den vergangenen Jahren wurde daher verstärkt nach innovativen Haltbarmachungsverfahren und Möglichkeiten für den Einsatz natürlicher Zutaten geforscht, die Zusatzstoffe teilweise ersetzen. „So werden Konservierungsmittel durch aseptische Abfüllanlagen bei Getränken oder intelligente Verpackungen mit Sauerstofffängern reduziert“, plaudert Andreas Kadi aus der Praxis. Die antioxidative Wirkung von Gewürzextrakten wird ebenso genutzt wie Frucht- oder Gemüsekonzentrate zur Färbung, Essig als Säuerungsmittel und Hefeextrakte statt Glutamat. Zufrieden sind Konsumenten dennoch nicht: Einer BMELV-Umfrage zufolge geben knapp zwei Drittel der Befragten an, dass sie sich von einem Lebensmittel mit der Angabe „Ohne Geschmacksverstärker“ getäuscht fühlen, wenn gleichzeitig Hefeextrakt verwendet wurde. Also was nun? Ganz ohne Geschmack? Oder mit mehr Salz?

Pastasosße oder Teufelscocktail?

Apropos Glutamat: In vielen Lebensmitteln ist es in sehr hohen Mengen von Natur aus enthalten. „Was bei mir zu Hause eine hervorragende Pastasosße ergibt – Parmesan, Tomaten und Schinken – ist in Wirklichkeit ein Glutamat-Teufelscocktail“, illustriert Kadi mit einem Augenzwinkern. Sogar Muttermilch enthält 22 mg Glutamat in 100 ml. „Wir nehmen täglich etwa 8 bis 12 g Natriumglutamat mit der Nahrung auf. Jene Studien, in denen manche der häufig postulierten Wirkungen beobachtet wurden, wurden allerdings an Ratten durchgeführt und das noch dazu mit einer Menge – 8 bzw. 16 g Glutamat pro kg Körpergewicht! –, die um ein Vielfaches höher liegt als unsere tatsächliche Zufuhr“, erklärt Veronika Somoza vom Institut für Ernährungsphysiologie und physiologische Chemie der

Universität Wien. Umgekehrt enthalten viele Lebensmittel von Natur aus Geschmacksstoffe, die zur Aromatisierung von verarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig sind, weil sie als gesundheitsgefährdend eingestuft wurden. Capsaicin, für die Schärfe in Chilis und Paprika verantwortlich, ist so ein Fall.

Weniger kostet mehr

Gegenüber 324 zugelassenen Zusatzstoffen für konventionelle Produkte müssen Bio-Produzenten mit 50 ihr Auslangen finden. Als Folge kommen die erwähnten neuen Verfahren und Ersatzzutaten zum Einsatz und es erhöhen sich Herstellungsaufwand und Preis. Konsumenten mit Affinität zu Bio-Produkten und aus höheren Einkommensschichten sind durchaus bereit, dafür zu zahlen. Sie machen aber nur einen Teil der Verbraucher aus. Daher muss es für alle Konsumenten erschwingliche Angebote geben. Dass auch sie gesundheitlich unbedenklich und sicher sein müssen, versteht sich von selbst.

Voraussetzungen für die Zulassung und den Einsatz von Zusatzstoffen

Einsatz und Mengen von E-Nummern sind in der EU-Verordnung 1333/2008 (Anhang II RL 89/107/EWG) geregelt. Sie dürfen laut Definition nur dann zugelassen werden, wenn sie

- technologisch notwendig sind,
- den Verbraucher nicht täuschen und
- gesundheitlich unbedenklich sind.

Es gilt das „**Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt**“; das bedeutet: **Zusatzstoffe sind grundsätzlich verboten, außer sie sind ausdrücklich zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen.** Zugelassene Zusatzstoffe sind unter Angabe ihrer Verwendungsbedingungen in „Positivlisten“ zusammenzufassen.

Download der Präsentationen und Fotogalerie:
www.forum-ernaehrung.at/dialog#2



forum. ernährung heute
Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen

förder-mitalieder



Der VEÖ bedankt sich bei seinen Förderern.

Arbeitskreis Außenbeziehungen

Leitung: Dipl. oec. troph.ⁱⁿ Dipl.-Pädⁱⁿ Britta Macho

Mitglieder: Mag.^a Ariane Hitthaler MSC.,

Univ.-Ass.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Petra Rust, Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild

Vorstandsbegleitung: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild

Ein noch junger Arbeitskreis, der es sich zur Aufgabe macht, Kontakte mit ErnährungswissenschaftlerInnen und deren beruflichen Vertretungen im Ausland zu knüpfen.

Nutritionist oder Dietitian?

Welche Berufsgruppen kommen ErnährungswissenschaftlerInnen im internationalen Vergleich nahe? Diese Frage zu klären ist keine leichte Aufgabe, wie sich herausstellt. Allein die Studienrichtungen und Inhalte sind nicht eins zu eins vergleichbar. Sind wir Nutritionists oder Dietitians? Natürlich Nutritionists, werden jetzt viele sagen, aber Dietitians sind nicht immer mit „unseren“ DiätologInnen zu vergleichen. Viele rechnen sich selbst den ErnährungswissenschaftlerInnen zu, da sie ein Studium absolviert haben. Auch hinter dem Abschluss Lebensmitteltechnologie kann sich in anderen Ländern die Ernährungswissenschaft verbergen. Manchmal sind die Grenzen fließend, manchmal, wie in Österreich und Deutschland, sehr strikt.

Verknüpfung von VEÖ und VDOE

Die Ausbildungen in Deutschland und Österreich ähneln sich in vielerlei Hinsicht. Daher arbeiten im Bereich der internationalen Berufspolitik beide Berufsverbände eng zusammen.

Derzeitiges Großprojekt

Als Leiterin des Arbeitskreises Außenbeziehungen sowohl beim VEÖ als auch dem VDOE koordiniere ich unsere gemeinsamen Projekte. Eines davon ist die Länderpatendatenbank. Hier rufen wir immer wieder KollegInnen auf, die Kontakte zu ErnährungswissenschaftlerInnen im Ausland haben oder selbst im Ausland leben und arbeiten, sich als Pate für ein Land zur Verfügung zu stellen. Einerseits bekommen wir so Informationen über die Arbeits- und Zulassungsbedingungen in anderen Ländern, andererseits können wir Kontakte für unsere Mitglieder bei Fragen zu verschiedenen Ländern anbieten. Des Weiteren bitten wir natürlich auch um Recherche und Kontakte über etwaige Berufsverbände. Derzeit umfasst unsere VEÖ-Datenbank sechs KollegInnen. Ihnen sei an dieser Stelle für ihr Engagement gedankt. Über weitere PatInnen würden wir uns sehr freuen. Bitte einfach an die Geschäftsstelle wenden oder unter ab@veoe.org melden.

Dipl.oec.troph.ⁱⁿ Britta Macho

welcome

Wir begrüßen die folgenden neuen VEÖ-Mitglieder:

Tanja Bernsteiner
Mag.^a Stefanie Birschtzky
Silvia Deneva
Silke Hribernik
Lisa Jörg
Birgit Koller, MSc
Linda Lam, Bakk.

Sara Malinowski
Nadja Mikulic
Aleksandra Mystek
Nora Novak, BSc
Gregor Pagany
Alexandra Schamann
Susanne Schiller

Lisa Seisser, BSc.
Daniel Simon
Silvana Staudinger
Christiane Stepanek
Lisa Sturm

Arbeitskreis VEÖ-success

Fort- und Weiterbildung für KollegInnen

Leitung: Mag.^a Katharina Phillipp

Mitarbeiterinnen: Mag.^a Renate Brüser, Mag.^a Mare Heiling, Mag.^a Karin Kvarda, Mag.^a Mariella Lahodny, Mag.^a Dr.ⁱⁿ Rikki Lasser-Ginstl, Mag.^a Karin Lobner, Dipl. oec. troph.ⁱⁿ Dipl.-Päd.ⁱⁿ Britta Macho, Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer

Ein Frühjahr mit buntem VEÖ-Workshopprogramm

In den vergangenen Jahren gab es immer wieder Anregungen, das Veranstaltungsprogramm bunter und abwechslungsreicher zu gestalten. Wir kommen diesem Wunsch gern nach und haben uns bei der Planung des Frühjahrs 2014 bemüht, ein vielfältiges und gehaltvolles Programm zusammenzustellen.

Am **Donnerstag, dem 27. März 2014** bieten wir ein **Statistik-Update** an. Unser Berufsleben lang haben wir mit wissenschaftlichen Studien zu tun und stehen vor die Herausforderung, diese auch richtig zu „lesen“ und zu interpretieren. Ao. Univ.-Prof. Dr. Harald Herkner von der Medizinischen Universität Wien hilft uns einen Nachmittag lang, unser Wissen rund um Statistik wieder aufzufrischen.

Schon eine Woche später, am **3. April 2014**, bieten wir in Kooperation mit der Wirtschaftskammer Wien einen Workshop an, der sich speziell an alle selbstständigen KollegInnen und jene, die es noch werden möchten, richtet. Die beiden Steuerexpertinnen der Firma Szabo, Ingrid Szabo und Mag.^a Maria Brauner, informieren über **„Finanzmanagement für Selbstständige“**.

Von der Sozialversicherung über Einkommens- und Umsatzsteuer bis hin zur Gründung und der „richtigen“ Honorarnote werden unterschiedliche Themen besprochen. Alle TeilnehmerInnen können ihre Fragen vorab an die Workshopleiterinnen schicken, damit sich diese auf individuelle Fälle vorbereiten können.

Weiter geht es in unserer Workshopreihe mit dem Thema Lebensmittelrecht. Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer berichtet am **8. Mai 2014** über **Neuerungen bei der Lebensmittelkennzeichnung durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung**. Mit zahlreichen Praxisbeispielen wird auf kurzweilige Art und Weise durch den Paragrafendschungel navigiert.

Wir beenden das Frühjahrssemester am **27. Mai 2014** mit dem Outdoor-Workshop „Naturgenuss statt Alltagsdruss“. Mag.^a Julia Geißler-Katzmann und DI Karo Meixner-Katzmann machen uns dabei außerhalb unserer Büroräumlichkeiten mit etwas anderen und vor allem „naturnahen“ Methoden für die Beratung vertraut.

Zukunftsfähig essen – Nachhaltigkeit in der Ernährung

Der Höhepunkt des Sommersemesters 2014 ist die MultiplikatorInnen-Veranstaltung zum Thema **„Nachhaltigkeit in der Ernährung“**, die am **23. Mai 2014** im Festsaal der Diplomatischen Akademie Wien stattfindet. Namhafte ExpertInnen diskutieren dieses wichtige Thema, das für uns alle einen immer größeren Stellenwert bekommt.

Für weitere Details zu unseren Veranstaltungen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage:

www.veoe.org/weiterbildung.html

Wir hoffen, dass in unserem umfangreichen Angebot auch für Sie etwas dabei ist und freuen uns auf Ihr Kommen!

Mag.^a Katharina Phillipp

Aktuelle Forschungsprojekte des Instituts für Angewandte Ernährungswissenschaften an der UMIT in Hall

Wissenschaftlicher Schwerpunkt im Masterstudium „Angewandte Ernährungswissenschaften“ sowie der Forschung an der UMIT ist die „Sporternährung“. Im Herbst 2012 startete das Institut für Ernährungswissenschaften der UMIT in Hall ein Kooperationsprojekt mit dem Schigymnasium Sams unter dem Titel „Ernährungsbildung für Schüler und Trainer“.

Sams gilt in Österreich als die Ausbildungsstätte für, sportlich, talentierte und motivierte Menschen im Alter zwischen 14 und 20 Jahren. Die AbsolventInnen sind bekannt für ihre hervorragenden athletischen und schulischen Erfolge. Ernährung bildet eine entscheidende Grundlage für geistige und körperliche Leistungen. Das Projekt „Ernährungsbildung für Schüler und Trainer“ umfasst didaktisch klug aufgebaute Workshop-Einheiten für die Jugendlichen. In praktischen Einheiten werden die SchülerInnen an das Thema Sporternährung der jeweiligen Sparte herangeführt. Auch für die TrainerInnen gibt es Angebote mit aktuellen Schwerpunkten. Diese befassen sich mit den Themenkreisen Nahrungsergänzungsmittel (NEM), kritische Nährstoffe im Sport und der Regeneration.

Darüber hinaus befasste sich eine Masterarbeit aus dem Jahr 2013 mit dem Thema: „Erhebung des Stellenwertes einer sportbezogenen Ernährung bei AthletInnen und TrainerInnen des Schigymnasiums Sams: eine Ist-Zustand-Analyse.“

Die Autorinnen überprüften in ihrer Studie das Ernährungswissen, die Ernährungsgewohnheiten sowie den Stellenwert einer sportbezogenen Ernährung bei SchülerInnen und TrainerInnen in Sams. Als Erhebungsinstrument diente ein umfassender Fragebogen.

Die Studie zeigte, dass sowohl Ernährungswissen als auch Ernährungsgewohnheiten zu optimieren sind, obwohl eindeutig Interesse für das Thema „Sporternährung“ bei TrainerInnen als auch den SchülerInnen besteht. So wurden etwa mangelhafte Kenntnisse bezüglich Nahrungsergänzungsmittel, Mikronährstoffe und Ernährung im Training festgestellt. Ältere SchülerInnen zeigten ein besseres Ernährungswissen gegenüber jüngeren. Zwischen den Disziplinen wurden dabei keine signifikanten Unterschiede beobachtet. Bei der Erhebung der Ernährungsgewohnheiten war auffällig, dass die Empfehlungen

zum Obst- und Gemüseverzehr von den wenigsten erreicht wurden. Über 50 % der SchülerInnen gaben zudem an, dass TrainerInnen, LehrerInnen und Schule die wichtigsten Informationsquellen für Ernährungsthemen sind.

Diese Ergebnisse sprechen eindeutig dafür, gezielte Ernährungsschulungen in Sams zu etablieren und so einen wesentlichen Beitrag zur Leistungssteigerung zu erbringen.

Zur nachhaltigen Optimierung des Ernährungswissens der jungen AthletInnen gibt es nun ein fix etabliertes Programm, entwickelt und durchgeführt vom Institut für angewandte Ernährungswissenschaften, das jährlich mit der Schulleitung abgestimmt wird. So liefert auch die Ernährung einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und zum Gesundheitsbewusstsein der jungen SportlerInnen und deren TrainerInnen.

Die praktische Durchführung des Projektes obliegt Mag.^a Simone Fiegl vom Institut für Ernährungswissenschaften der UMIT.

Im September 2014 lädt die UMIT in Wien zum 1. Fachtag Sporternährung. Das Thema: „Leistungssteigerung durch richtige Ernährung?“

Kontakt:

Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild

Department für medizinische Wissenschaften und Management
Institut für Ernährungswissenschaften und Physiologie
www.umit.at/page.cfm?vpath=departments/medizin/inst_fuer_ernaehrungswissenschaften_und_physiologie

Infos: www.fachtag-sporternahrung.at

UMIT

Eduard-Wallnöfer-Zentrum 1
6060 Hall i.T.

Tel.: +43 (0) 50 8648 3887

E-Mail: birgit.wild@umit.at

Metabolisches Syndrom: Früherkennung mit Leber-Parameter

Das Risiko für das Metabolische Syndrom kann laut Deutschem Institut für Ernährungsforschung (DIfE) über einen einzigen Parameter bestimmt werden: die hepatische Insulin-Clearance (HIC), also jene Geschwindigkeit, mit der die Leber das Insulin abbaut. HIC-Indizes sind invers assoziiert mit dem Bauchumfang, dem diastolischen Blutdruck, dem Nüchternblutzucker, den Triglyceriden und der Insulinsekretion. Ein abfallender HIC-Wert ist einer aktuellen Studie an 960 Personen zufolge ein Zeichen für ein ansteigendes Risiko für das Syndrom, auch wenn man keinen anderen Parameter zur Verfügung hat. Die neue Entdeckung hilft außerdem dabei, die Entstehung von Typ-2-Diabetes noch besser zu verstehen.

Pivovarova O, Bernigau W, Bobbert T et al., 2013. Hepatic Insulin Clearance Is Closely Related to Metabolic Syndrome Components. *Diabetes Care* 36: 1-7

Flavonoide zur Diabetes-Vorbeugung

Immer wieder gibt es Hinweise, dass Flavonoide eine Rolle im Glucose-Metabolismus spielen. In einer US-Studie hat man die Aufnahme von Flavonoiden der Inzidenz von Diabetes Typ 2 gegenübergestellt. Zwischen 1991 und 2008 wurden dazu 2.915 Personen – alle frei von Diabetes Typ 2 - beobachtet. Es zeigte sich, dass jede Steigerung der Flavonolaufnahme um das 2,5-Fache die Inzidenz für den Typ-2-Diabetes um 26 % senkt. Bei derselben Steigerung der Menge an Flavan-3-ol war die Inzidenz immerhin noch um 11 % geringer. Insgesamt wurden sechs verschiedene Flavonoidklassen analysiert, gewirkt haben aber nur die beiden genannten.

Mayer J, Cassidy A, Rogers G et al. Higher Dietary Flavonol Intake is Associated with Lower Incidence of Type 2 Diabetes. *J Nutr.* 2013 Sep;143(9):1474-80c

Neue Zufuhrempfehlungen für Vitamin C

Nach langer öffentlicher Diskussion hat die EFSA ihre Empfehlungen für die Aufnahmemengen von Vitamin C veröffentlicht. Die Basis dafür bildeten Daten zu physiologischen Verlusten. Für Männer gelten nun ein Durchschnittsbedarf von 90 mg/Tag sowie eine Bevölkerungsreferenzzufuhr von 110 mg/Tag. Für Frauen gelten 80 bzw. 95 mg/Tag. Für Schwangere und Stillende sind zusätzliche 10 bzw. 60 mg pro Tag empfohlen. Für Babys (7 bis 11 Monate) wird eine Bevölkerungsreferenzzufuhr von 20 mg/Tag empfohlen, für Kleinkinder bis drei Jahre 20 mg/Tag. 15- bis 17-jährigen Buben und Mädchen haben einen Durchschnittsbedarf von 100 und 90 mg/Tag.

EFSA, 4.11.2013: Scientific Opinion on Dietary Reference Values for Vitamin C. doi:10.2903/j.efsa.2013.3418

DGE überarbeitet ihre zehn Regeln der gesunden Ernährung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat ihre zehn Regeln für eine vollwertige, gesunde Ernährung überarbeitet. In der Gruppe der tierischen Lebensmittel unterscheidet man nun zwischen rotem und weißem Fleisch. Rotes Fleisch und Erzeugnisse daraus erhöhen demnach das Risiko für Dickdarm- und Mastdarmkrebs. Für weißes Fleisch – Geflügel und Fisch – besteht nach derzeitigem Wissen keine Risikobeziehung. Empfehlungen zum Trinken berücksichtigen nun auch zuckergetriebene Getränke – sie sollten nur seltener getrunken werden (dabei wird auch auf das Diabetes- und Adipositas-Risiko hingewiesen). Die Nachhaltigkeit hält verstärkten Einzug in die Regeln – so weist man auf die hohen Emissionen durch Rind- und Lammfleisch hin und betont die Bedeutung nachhaltiger Fischerei. Außerdem empfiehlt die DGE, Gemüse und Obst der Saison zu bevorzugen. Ein Anbau im Freiland im Vergleich zu beheizten Treibhäusern oder Folientunneln spare CO₂-Emissionen ein und eine längere Lagerung von Gemüse oder Obst in Kühlhäusern verursache zusätzliche Emissionen.

DGE, 26.11.: 10 Regeln der DGE für eine vollwertige Ernährung (überarbeitet)

EFSA schließt Aspartam-Bewertung ab

Das lange angekündigte finale Gutachten der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde zu Aspartam ist vor einiger Zeit veröffentlicht worden. Wenig überraschend kommt die EFSA zu dem Schluss, dass der Süßstoff Aspartam und seine Abbauprodukte bei den derzeitigen Verzehrsmengen sicher sind. Die zulässige tägliche Aufnahmemenge von 40 mg/kg Körpergewicht/Tag bietet ein gutes Schutzniveau für die Bevölkerung, sie gilt aber nicht für Patienten, die an der Erbkrankheit Phenylketonurie (PKU) leiden. Bei diesen ist eine strikt phenylalaninarme Kost (Abbauprodukt von Aspartam) notwendig. Für Normalverbraucher wurde das potenzielle Risiko einer Schädigung des Erbguts oder der Krebsentstehung in der umfassenden Bewertung ausgeschlossen.

EFSA, 10.12.: EFSA schließt vollständige Risikobewertung zu Aspartam ab und kommt zu dem Schluss, dass es in den derzeitigen Expositionsmengen sicher ist. www.efsa.europa.eu/de/press/news/131210.htm



Fett und Öle

Für Sie bewertet: 1300 Fertigprodukte und Lebensmittel

Wahrburg U., Eger S.

112 Seiten, zahlreiche Abbildungen, broschiert, ISBN 978-3-8304-6726-7, TRIAS Verlag Stuttgart, 2013, EUR 10,30.

Fett und Öle sind in aller Munde. Dieses Büchlein gibt Laien in einer Einleitung einen knappen, aber guten Überblick über den Stand der Forschung und wie die unterschiedlichen Fette beurteilt werden. In weiterer Folge werden einzelne Lebensmittel in Übergruppen zusammengefasst und nach dem Ampelsystem beurteilt. Was besonders auffällt: Bei Getränken und Süßigkeiten wird hervorgehoben, dass hier meist wenig Fett enthalten ist, dafür aber auf den Zuckergehalt geachtet werden sollte. Lebensmittel reich an ernährungswissenschaftlich wünschenswerten Fetten werden zusätzlich gekennzeichnet.

Fazit: ein Einkaufsführer in bewährter Form und ohne erhobenem Zeigefinger.



Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung

Kettschau I., Mattausch N. (Hg.)

152 Seiten, broschürt, ISBN 978-3-582-04786-1, Verlag Handwerk und Technik GmbH, 2014, EUR 20,00 (D).
Bestellbar unter: www.handwerk-technik.de

Die Publikation entstand im Rahmen des Projektes „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“. Gegliedert in zwei Bereiche, Kernpunkte einer nachhaltigen Verpflegung und einen Praxisteil mit Anregungen für Lehrkräfte und Auszubildende, werden die Grundzüge nachhaltigen Arbeitens in der Gemeinschaftsverpflegung beschrieben.

Fazit: für Einsteiger und Multiplikatoren im Bereich Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung ein gutes Grundlagenwerk.



Senioren in der Gemeinschaftsverpflegung

DGE und aid (Hg.), 3. Auflage 2013

270 Seiten, zahlreiche Abbildungen und Tabellen, Ringordner, ISBN 978-3-8308-1092-6, EUR 35,00.
Bestellbar unter www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 61-3840

Der Ringordner gibt einen guten Überblick. In bewährter Form werden in zehn Kapiteln altersbedingte Veränderungen und Ernährung, Kostformen, psychologische Aspekte, aber auch Qualitätsmanagement und der Sonderfall Essen auf Rädern abgehandelt.

Fazit: Dieses Beratungsmaterial wendet sich an Fachkräfte und Multiplikatoren, die im Bereich Seniorenverpflegung tätig sind.

Mag.^a Rebecca Kandut
Dipl. oec. troph.ⁱⁿ Dipl.-Pädⁱⁿ Britta Macho
Karin Terodde, Bakk.



Tue Gesundes und sprich darüber Kommunikation und Marketing in der betrieblichen Gesundheitsförderung

Wonisch M.

156 Seiten, zahlreiche Abbildungen, broschiert, ISBN 978-3-639-48624-7, Akademiker Verlag, 2013, EUR 41,90.

Marketing und Kommunikationspolitik im Gesundheitswesen sind ein relativ junger Zweig. Als Fallstudie wurde die steiermärkische Sparkasse ausgewählt, die 2002 ein eigenes Gesundheitsmanagement zur betrieblichen Gesundheitsförderung eingerichtet hat. Aufgrund dieser seit Jahren bestehenden Einrichtung liegen aussagekräftige Ergebnisse vor. Theoretische Grundlagen der Gesundheitsförderung werden wissenschaftlich erfasst und mit empirischen Ergebnissen untermauert.

Fazit: eine interessante Lektüre, wenn man die Implementierung eines Gesundheitsförderungsprojektes plant.



Weg mit den Gartenzäunen! Vom Überwinden gesundheitspolitischer Grenzen in Österreich

Stöger A. (Hg.), Bundesministerium für Gesundheit

111 Seiten, Wien, 2013. Kostenloser Download unter www.bmg.gv.at.

Nach einem Einblick über die österreichische Gesundheitspolitik und die Veränderungen, die es in den vergangenen fünf Jahren gab, lässt Alois Stöger sechs ExpertInnen aus dem Gesundheitswesen zu diesen Neuerungen zu Wort kommen. Dabei werden nicht nur die in den vergangenen fünf Jahren erreichten Meilensteine (Nationaler Aktionsplan Ernährung, ELGA, Rahmengesundheitsziele etc.) aufgezeigt, sondern es wird auch deutlich, wie wichtig die Werte Gerechtigkeit, Sicherheit und Solidarität in der Gesundheitspolitik sind. Zudem ist dieses Buch ein Appell an alle Beteiligten im Gesundheitswesen, Grenzen zu überwinden und miteinander an einer Gesundheitspolitik im Interesse der PatientInnen zu arbeiten.

Fazit: ein kurzer Einblick in die österreichische Gesundheitspolitik und die Neuerungen der vergangenen fünf Jahre.



Smart Food Choice Einkauf leicht gemacht

Derndorfer E., Mörxbauer A.

70 Seiten, Hardcover, zahlreiche Abbildungen und Tabellen, [forum.ernaehrung heute](http://forum.ernaehrung.heute), 2013, EUR 9,40.

Diese Einkaufshilfe umfasst die Themen „Clever Einkaufen“ (Haltbarkeit und Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Biologische Lebensmittel und Sensorik), Lebensmittelkennzeichnung sowie Informatives zu einzelnen Lebensmittelgruppen. Neben Bezeichnungen, Qualitätskriterien, Herstellungsmethoden und Anforderungen werden auch entscheidende Kriterien für die Kaufentscheidung einzelner Nahrungsmittel genannt. Das optisch ansprechend gestaltete Buch bietet somit neben Hintergrundwissen zu Verpackung und Co auch praktische Tipps und konkrete Beispiele.

Fazit: Ein empfehlenswerter, fachlich fundierter und dennoch kompakter Einkaufsratgeber für EndkonsumentInnen.



APA Wissenschaftsseite

<http://science.apa.at/medizin>

Die Austria Presse Agentur betreibt mit APA Science eine hochaktuelle, top aufbereitete Seite, auf der es alle Forschungsneuigkeiten zu Medizin und Biotechnik gibt. Ob Neuigkeiten zu Viren, Nahrungsinhaltsstoffen, die gegen Krebs getestet wurden, oder Aktuelles aus der Immunologie: Infos sind für Fachkräfte (das Niveau ist doch eher gehoben) unter obigem Link verfügbar. Vor allem die Medizinischen Universitäten Wien und Graz versorgen die Website häufig mit Berichten zu ihren Forschungsergebnissen.

Rezepte bei Unverträglichkeiten

www.mitohnekochen.com

mitohnekochen.com steht für eine Rezeptdatenbank, mit der man alle Kochanleitungen für individuelle Unverträglichkeiten filtern kann. Kostenlos erhält die Userin/der User nur jene Rezepte, deren Inhaltsstoffe vertragen werden. Außerdem gibt es vorgefilterte Kategorien für Laktoseintoleranz, Histaminunverträglichkeit, Zöliäkie und Fruktoseunverträglichkeit. Derzeit sind stolze 633 Rezepte enthalten.

Verein der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich

www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org

Diese Seite listet jede Woche die spannendsten Meldungen aus dem Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Konsumentenschutzes auf. Dabei geht es um Produkttests, Verstöße gegen das Kennzeichnungsrecht, genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel, Pflanzenschutzmittelrückstände und Tierarzneimittel sowie um aktuelle Risikoeinschätzungen. Die Website widmet sich dem deutschsprachigen Raum, daher gibt es auch immer wieder Berichte von deutschen Lebensmittelaufsichten.

Europäische Ausschüsse zu Lebensmitteln, Futtermitteln und Tiergesundheit

http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scfcah/index_en.html

Wer sich über geplante Änderungen im europäischen Lebensmittelrecht schon vorab informieren will und in Diskussionsprozesse Einblick erhalten möchte, sei auf diese Überblicksseite zu den Europäischen Ausschüssen verwiesen. Um zu den Protokollen zu gelangen, klickt man auf die Links zu den jeweiligen Gremien: biologische Sicherheit der Lebensmittelkette, toxikologische Sicherheit der Lebensmittelkette, Lebensmittelrecht, Importe und Kontrollen, Phytopharmazeutika, Tierernährung und Tiergesundheit.

Scinexx Wissenschaftsmagazin

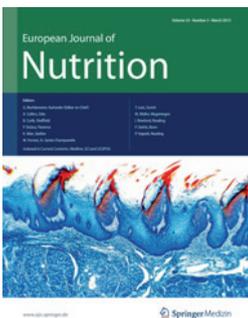
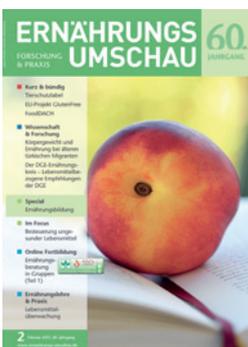
www.scinexx.de/medizin.html

Das bunt und pffiffig gemachte Magazin ist Partner des bekannten „Bild der Wissenschaft“. In der medizinischen Rubrik finden sich neben einem Schwerpunktthema immer wieder ernährungsbezogene Themen, aber auch über aktuelle Studien zu Lebensmitteln und interessante gesundheitliche Themen findet man gut aufbereitete Infos. Ein guter Blick über den Tellerrand.

Regal – bestens über neue Produkte informiert

www.regal.at/produkte.asp

Als ErnährungswissenschaftlerIn wird man ja beruflich (z.B. in der Beratung) und privat immer wieder zu neuen Produkten am Markt gefragt. Nachdem es bei dieser Vielzahl an neuen Waren oft schwer ist, den Überblick zu behalten und wirklich über alle Neuerungen Bescheid zu wissen – wer geht schon jede Woche in alle Supermärkte? –, bietet sich mit „Regal“ eine Hilfe an. Unter dem oben angegebenen Link landet man gleich bei der Produktsuche. Entweder man gibt den Namen ein oder – was vermutlich relevanter ist – schaut in den Menüpunkt „Diesen Monat neu“. In der Rubrik „Aktuell“ (www.regal.at/aktuell.asp) gibt es außerdem interessante Marktdaten und Studien für Handel und Industrie.



Ihre Vorteile auf einen Blick

Vergünstigte Fachzeitschriften-Konditionen

Ihre Weiterbildung ist uns ein Anliegen! VEÖ-Mitglieder profitieren wie immer mehrfach, zum Beispiel durch die Möglichkeit des vergünstigten Bezugs von Fachzeitschriften. Für nähere Preisinformationen folgen Sie bitte dem jeweiligen Link zum Bestellformular.

Zudem bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Artikel des Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics kostenlos zu beziehen!

ADIPOSITAS

Schattauer-Verlag; 4 Ausgaben pro Jahr inkl. Online-Archiv

ERNÄHRUNGS UMSCHAU

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH; 12 Ausgaben pro Jahr inkl. Online-Archiv und Online-Schulungen

EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION

Verlag Springer Medizin; 8 Ausgaben pro Jahr

JOURNAL FÜR ERNÄHRUNGSMEDIZIN

Verlagshaus der Ärzte; 4 Ausgaben pro Jahr

Ihr ADA-Artikelservice:

JOURNAL OF THE ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS

Gerne übermitteln wir unseren VEÖ-Mitgliedern sowohl gewünschte aktuelle Artikel als auch Inhalte früherer Ausgaben in PDF-Form. Schicken Sie uns einfach Ihre Bestellungen per E-Mail an veoe@veoe.org.

Das Fachzeitschriften-Angebot des VEÖ – zu vergünstigten Konditionen für VEÖ-Mitglieder – finden Sie auf unserer Website: www.veoe.org/fachzeitschriften.html