

„Die Pädagogische Hochschule Tirol is(s)t Planetary Health“



© mayalis/iStock/Getty Images Plus

Teil 3: Snack-Automaten nachhaltiger und gesünder gestalten – eine „Herkules“-Aufgabe?

Johanna Huber

Literatur

1. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Aufl., Bonn: Neuer Umschau Buchverlag 2015.
2. Elmadfa I, Leitzmann C: Ernährung des Menschen. 4., korrr., aktual. Aufl., Stuttgart: Eugen Ulmer 2014.
3. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): Vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE ist auch ökologisch nachhaltig. DGEinfo 2019; 6: 7–82.
4. Bundesministerium für Gesundheit: Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets. Wien: Bundesministerium für Gesundheit 2015.
5. Gerten D, Heck V, Jägermeyr J: Feeding ten billion people is possible within four terrestrial planetary boundaries. Nature Sustainability 2020; 3: 200–8.
6. Willett W, Rockström J, Loken B, et al.: Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet 2019; 393 (10170): 447–492.
7. Breidenassel C, Schäfer AC, Micka M, Richter M, Linseisen J, Watzl B: The Planetary Health Diet in contrast to the food-based dietary guidelines of the German Nutrition Society (DGE). Ernährungs Umschau 2022; 69(5): M252–68.
8. Maschkowski G: Planetary Health Diet – Herausforderung und Chance für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems. Ernährung im Fokus 2020; 1: 14–21.
9. Horvat F: Speiseplan für eine lebenswerte Zukunft. UGBforum 2020;1: 6–35.
10. Huber J: „Die Pädagogische Hochschule Tirol is(s)t Planetary Health“. Teil 2: Wissen is(s)t Planetary Health. Ernährungs Umschau 2022; 69(8): S63–4.
11. Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES): Richtig essen von Anfang an. Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen: Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung. Wien: AGES 2019.
12. Früh W: Inhaltsanalyse: Theorie und Praxis. 9. überarb. Aufl., Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH 2017.
13. Mayring P: Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Techniken. 13. überarb. Aufl., Weinheim Basel: Beltz 2022.
14. Dürrschmid K: Zungenbekenntnisse. 1. Aufl., Wien: Christian Brandstätter 2020.
15. Kashiwagi-Wetze K, Meyer A-R: Theorien des Essens. Berlin: Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft 2017.
16. Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition (SIPCAN): Leitfaden Getränkeautomaten – Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Kaltgetränkeautomaten. Ausgabe Oktober. Salzburg: SIPCAN 2016.
17. Verbraucherzentrale NRW e. V.: Achtung Zucker. 1. Aufl., Düsseldorf 2017.
18. World Health Organization (WHO): Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization 2015.
19. Wolk BJ, Ganetsky M, Babu KM: Toxicity of energy drinks. Curr Opin Pediatr 2012;24(2): 243–51.
20. European Food Safety Authority (EFSA): Statement of EFSA on the scientific evaluation of two studies related to the safety of artificial sweeteners. Efsa Journal 2011; 9.2: 2089.
21. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Bewertung von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen. www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (last accessed on 27 August 2022).
22. Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie: Kropf, Schilddrüsenknoten, verminderte Intelligenz: Zu wenig Jod kann schwerwiegende gesundheitliche Folgen haben. Pressemitteilung vom 23.08.2022. www.endokrinologie.net/pressemitteilung/rueckkehr-des-jodmangels-in-deutschland.php (last accessed on 12 September 2022).
23. Buchinger W: Jodversorgung in Österreich. 24. Jahrestagung der Österreichischen Gesellschaft für Endokrinologie und Stoffwechsel gemeinsam mit der OSDG und der ANTES. www.schildruesengesellschaft.at/sites/osdg.at/files/upload/Buchinger_%20Jodgehalt-oesterreichischer-Nahrungsmittel-Jodversorgung.pdf (last accessed on 10 August 2022).
24. European Food Safety Authority (EFSA): Koffein. www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/caffeine (last accessed on 10 August 2022).
25. Verbraucherzentrale Deutschland: Alkohol in Lebensmitteln: Worauf Eltern achten können. www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltstoffe/alkohol-in-lebensmitteln-worauf-eltern-achten-koennen-59477 (last accessed on 10 August 2022).
26. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Ausgewählte Fragen und Antworten zu Calcium. www.dge.de/wissenschaft/faqs/calcium/ (last accessed on 10 August 2022).
27. Verein für Konsumenteninformation (VKI): Buttermilch – Fast alles in Butter. https://konsument.at/test-buttermilch102019 (last accessed on 12 August 2022).
28. Ginzinger W: Fettsäurespektrum von Heumilch. www.heumilch.com/wp-content/uploads/2021/07/fettsaurespektrum-von-heumilch.pdf (last accessed on 17 September 2022).
29. Gruber M: Zucker und Salz – Gott erhalt's? www.forum-ernaehrung.at/themen/diabetes/detail/news/detail/News/zucker-und-salz-gott-erhalts/ (last accessed on 12 Oktober 2022).

30. Österreichische Gesundheitskasse (OEGKK): *Gesunde Zähne von Anfang an*. Linz: Amt der oberösterreichischen Landesregierung 2019.
31. Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB): *Kinderlebensmittel: angereicherte Lebensmittel und Supplemente für Kinder*. www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/kinderlebensmittel/ (last accessed on 10 August 2022).
32. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL): *Lebensmittel: Azofarbstoffe*. www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_57_zusatzstoffe/et_azofarbstoffe.htm (last accessed on 10 August 2022).
33. Österreichische Gesundheitskasse (OEGKK): *Getränke: Was ich wissen sollte*. www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.692026&version=1630482137 (last accessed on 10 August 2022).