

Wissenschaftliche Pressedienste

1/1992 **"Modern" ernährt heißt leistungsfähig sein**

Prof. Dr. med. Wilfried Diebschlag,
Institut für Arbeitsphysiologie
Technische Universität München

Sportliche Leistungsfähigkeit und Süßwaren

Prof. Dr. Joseph Keul,
Klinikum der Albert-Ludwigs-Universität, Freiburg
Medizinische Universitätsklinik
Lehrstuhl und Abt. Leistungsmedizin

2/1992 **Übergewicht - Folge eines gestörten Gleichgewichtes
zwischen Energiebedarf und Nahrungszufuhr**

Prof. Dr. med. Harald Förster,
Experimentelle Anaesthesiologie
Klinikum der Universität Frankfurt

Der "Müsli-Erlaß" an deutschen Schulen

Prof. Dr. Volker Pudiel,
Ernährungspsychologische Forschungsstelle
der Universität Göttingen

3/1992 **Gegen "Alterschwäche" ist kein Kraut gewachsen**

Prof. Dr. Alfred Maelicke,
Institut für Physiologische Chemie und Pathobiochemie
Johannes-Gutenberg-Universität Mainz

Diabetes und Süßwaren

Prof. Dr. med. Michael Berger,
Klinik für Stoffwechselkrankheiten und Ernährung
Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf

1/1993 **Lebensmittelallergien - was ist gesichert?**

Dr. rer. nat. Stefan Vieths,
Institut für Lebensmittelchemie der
Technischen Universität Berlin

2/1993 **Knabberartikel sind besser als ihr Ruf**

Prof. Dr. Dieter Hötzel,
Institut für Ernährungswissenschaften der
Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Brauchen wir mehr Vitamine?

Prof. Dr. Berthold Gassmann,
Institut für Ernährungsforschung,
Potsdam-Rehbrücke

1/1994 **Kohlenhydrate verhindern "Black-outs"
Stresssituationen mit einer ausgewogenen
Ernährung besser meistern**

Prof. Dr. Dr. med. Wilfried Diebschlag,
Institut für Arbeitsphysiologie der
Technischen Universität München

**Genuß kennt keine Altersgrenzen
Senioren brauchen auf Süßes nicht zu verzichten**

Prof. Dr. med. Werner Kübler,
Institut für Ernährungswissenschaft der
Justus-Liebig-Universität Gießen

2/1994 **Ballaststoffe sind mehr als Ballast**

Prof. Dr. Walter Feldheim,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde
der Christian-Albrechts-Universität, Kiel

**Lebensmittelzusatzstoffe im Spannungsfeld
zwischen Hersteller und Verbraucher**

Prof. Dr. Dr. H. Steinhart,
Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie
der Universität Hamburg

3/1994 **Übergewicht - Fehleinschätzungen und Vorurteile**

Prof. Dr. Helmut Rottka,
Institut für Pharmazie
der Freien Universität Berlin

Aromabildung durch Rösten und Backen

Dr. Gottfried Ziegleder,
Fraunhofer-Institut für Lebensmittel-
technologie und Verpackung, München

4/1994 **Adipositas und Energieverwertung**

Prof. Dr. R. Noack,
Deutsches Institut für Ernährungsforschung,
Potsdam-Rehbrücke

Kohlenhydrate helfen gegen Winterdepressionen

Dr. Anneliese Frank,
Universität Gießen

Kurzfassung: **Kosten ernährungsabhängiger Krank-
heiten werden häufig überschätzt**

Prof. Dr. Michael Berger

1/1995 **Was Tennisspieler fit macht**

Prof. Dr. med. Joseph Keul,
Institut für Leistungsmedizin
der Universität Freiburg

Eßstörungen ...

... wie sie sich äußern, und was man tun kann

Prof. Dr. G. Lehmkuhl,
Klinik und Poliklinik für Psychiatrie und
Psychotherapie des Kindes- und Jugendalters
der Universität Köln

2/1995 **Wird man durch Kohlenhydrate dick?**

Prof. (em.) Dr. med. Karl-Heinz Bässler,
Physiologisch-Chemisches Institut
der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz

**Notwendigkeit der Anwendung technologischer Ver-
fahren bei der Herstellung von Nahrungsmitteln**

Prof. Dr.-Ing. Walter Ernst Ludwig Spieß,
Institut für Verfahrenstechnik
der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe

3/1995 **Süßes in Schwangerschaft und Stillzeit**

Prof. Dr. med. Dr. Ing. habil Wilfried Diebschlag,
Lehrstuhl für Ergonomie
der Technischen Universität München

Bedeutung des Aromas für den Geschmack von Lebensmitteln

Prof. Dr. rer. nat. Werner Baltes,
Institut für Lebensmittelchemie
der Technischen Universität Berlin

1/1996 **Nüsse - vielseitige Nährstofflieferanten in der menschlichen Ernährung**

Prof. (em.) Dr. rer. nat. Walter Feldheim,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde
der Christian-Albrechts-Universität Kiel

Qualität von Lebensmitteln - ein zentrales Thema

Prof. Dr. Dipl.-Ing. Reinhard Matissek,
Lebensmittelchemisches Institut des
Bundesverbandes der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V., Köln

2/1996 **Akzeleration - ein ernährungsbedingtes Phänomen?**

Dr. oec. troph. Claudia Küpper
Freie Fachjournalistin, Köln

Bedeutung der Vitamine für die Gesundheit des Menschen

Prof. Dr. med. Hans-Konrad Biesalski,
Institut für Biologische Chemie und Ernährungs-
wissenschaft der Universität Stuttgart-Hohenheim

3/1996 **Gentechnik im Lebensmittelbereich - ein wissenschaftlicher Überblick**

Prof. Dr. Dipl.-Ing. Reinhard Matissek,
Lebensmittelchemisches Institut des
Bundesverbandes der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V., Köln
Dr. oec. troph. Isabelle Hölper,
Bundesverband der Deutschen Süß-
warenindustrie e.V., Bonn

Der Einfluß der Purine auf die Entstehung von Gicht

Prof. Dr. med. Nepomuk Zöllner,
Medizinische Poliklinik der Universität München

4/1996 **Trans-Fettsäuren und ihr Einfluß auf den Fettstoffwechsel**

Prof. Dr. Dipl.-Ing. Reinhard Matissek,
Lebensmittelchemisches Institut des
Bundesverbandes der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V., Köln

Müssen pflanzliche Speisefette raffiniert werden?

Prof. Dr. Dr. Claus Franzke,
Institut für Lebensmittelchemie der
Technischen Universität Berlin, Berlin

1/1997 **Lust auf Süßes**

Wenn der Körper nach Kohlenhydraten verlangt

Prof. Dr. Volker Pudel,
Zentrum Psychologische Medizin, Universität Göttingen

Lebensmittelbe- und -verarbeitung - Segen oder Risiko?

Prof. Dr. H. F. Erbersdobler,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde
der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

2/1997 **Enzyme: Unentbehrliche "Helfer" in der Lebensmittelproduktion**

Prof. (em.) Dr. Heinz Ruttloff,
Potsdam-Rehbrücke

**Aroma und Geschmack - Sinneswahrnehmungen,
die unsere Ernährungsgewohnheiten beeinflussen**

Prof. (em.) Dr. Dr. Claus Franzke,
Institut für Lebensmittelchemie
der Technischen Universität Berlin

**Kein Zusammenhang zwischen Zucker und
lebensstilbedingten Krankheiten, folgern Sachverständige**

Ergebnis der FAO/WHO Expertenkonferenz zum Themenkomplex
"Kohlenhydrate in der menschlichen Ernährung"

3/1997 **Fette in der Ernährung - notwendig oder überflüssig?**

Prof. Dr. G. Wolfram,
Technische Universität München

Ergebnisse aus der Aromaforschung: Die Mischung macht's

Prof. Dr. W. Grosch,
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie,
Garching

4/1997 **Diabetes – neue Erkenntnisse in der Ernährungstherapie**

Dr. Birgit Kling-Steines,
Institut für Ernährungswissenschaft, Bonn

Genuß und gesunde Ernährung sind kein Widerspruch

Prof. Dr. Joachim Westenhöfer,
Fachhochschule Hamburg,
Fachbereich Ökotrophologie

1/1998 **Körperliche Aktivität, Lebensstil und Gesundheit**

Prof. Dr. Dr. Joachim Mester,
Deutsche Sporthochschule Köln

Frühjahrmüdigkeit und innere Uhr

Prof. Dr. Alfred Maelicke
Institut für Physiologische Chemie und Pathobiochemie,
Universität Mainz

2/1998 **Wie beeinflusst die Ernährung unsere Darmflora?**

Prof. Dr. Michael Blaut,
Deutsches Institut für Ernährungsforschung,
Potsdam-Rehbrücke

Modifizierte Fette in der modernen Ernährung

Prof. em. Dr. Dr. Claus Franzke,
Institut für Lebensmittelchemie
der TU Berlin

3/1998 **Konjugierte Linolsäuren (CLA) - Alleskönner bei ernährungsabhängigen Erkrankungen?**

Prof. Dr. Gerhard Jahreis,
Institut für Ernährung und Umwelt,
Friedrich-Schiller-Universität Jena

Selten viel oder häufig wenig essen?

Prof. Dr. Walter Feldheim,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde
der Universität Kiel

4/1998 **Darmpilze - Ursache für eine Reihe von Erkrankungen?**

Prof. Dr. med. Heinrich Kasper
Klinik der Universität Würzburg

Die Lebensmittelverarbeitung hat viele Seiten

Prof. Dr. Karl Eichner
Institut für Lebensmittelchemie,
Westfälische Wilhelms-Universität Münster

1/1999 **Süßwaren und Mikronährstoffe: Die Legende vom Nährstoffräuber**

Prof. Dr. Peter Stehle,
Institut für Ernährungswissenschaft der
Rheinischen-Friedrich-Wilhelms Universität Bonn

**Ernährungsempfehlungen im Fluß? -
Ein internationaler Vergleich**

Prof. Dr. Rolf Großklaus
Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
(BgVV), Fachgruppe Ernährungsmedizin, Berlin

2/1999 **Geschmackvolle Lebensmittel sind gefragt
Geschmack - wesentlicher Qualitätsaspekt bei Süßwaren**

Prof. em. Dr. Dr. C. Franzke, Berlin

**Neue internationale Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
Die neuen Dietary Reference Intakes - Präventionsaspekt
gewinnt an Bedeutung**

Prof. Dr. K. Pietrzik und Dr. M. Hages,
Institut für Ernährungswissenschaft,
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität, Bonn

3/1999 **Süßwaren - Energiequelle für körperliche und mentale Leistungsfähigkeit
Kohlenhydrate stehen bei den Energieträgern an erster Stelle**

Prof. Dr. Joseph Keul,
Medizinische Universitätsklinik Freiburg

**Süßwaren: Ursache für Übergewicht und Nährstoffdefizite?
Eine Auswertung der Nationalen Verzehrsstudie**

Prof. Dr. Helmut Heseker,
Fachgruppe Ernährung und Gesundheit, Universität Paderborn

- 4/1999 **Neu entdeckte Lebensmittelinhaltsstoffe – Wirkungen und Wirkungsbehauptungen**
Was können Lebensmittel mit gesundheitlichem Zusatznutzen?
Prof. Dr. Helmut F. Erbersdobler,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde,
Christian-Albrechts-Universität Kiel
- Stress im Alltag? – Süßes schützt!**
Über den Sinn moderner Gesundheitsziele
Prof. Dr. Gerd Lehmkuhl,
Klinik und Poliklinik für Psychiatrie und Psychotherapie
des Kindes- und Jugendalters der Universität Köln
- 1/2000 **Kohlenhydratstoffwechsel – was passiert da?**
Kohlenhydrate sind nicht für die Entstehung von Übergewicht verantwortlich
Prof. Dr. Jürgen Schrezenmeir,
Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel
- Antioxidantien – Wunderwaffen in der Ernährung?**
Pflanzenphenole in Lebensmitteln und ihre gesundheitlichen Aspekte
Prof. Dr. Werner Baltes,
Institut für Lebensmittelchemie
Technische Universität Berlin
- 2/2000 **Neue Studie belegt: Naschen führt nicht zu Übergewicht bei Kindern**
Ergebnisse der Kieler Adipositas Präventionsstudie
Prof. Dr. Manfred J. Müller,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde,
Christian-Albrechts-Universität, Kiel
- Fallen die Tabus in der Ernährung von Diabetikern?**
Süßwarenkonsum aus Sicht der Diabetologie
Prof. Dr. Hans Hauner,
Deutsches Diabetes-Forschungsinstitut,
Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf
- 3/2000 **Zahnkaries : Eine vielschichtige Erkrankung**
Der Einfluss der Ernährung auf den Mundgesundheitszustand
Prof. Dr. Elmar Reich,
Abteilung für Parodontologie und Zahnerhaltungskunde,
Universitätskliniken des Saarlandes, Homburg/Saar
- Welche Nährstoffe in welchen Mengen?**
Die neuen Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
Prof. Dr. med. Günther Wolfram,
Institut für Ernährungswissenschaft,
Technische Universität München

- 4/2000 **Nicht jedes Protein ist ein Allergen**
Nahrungsmittelallergien: Was gibt es Neues?
Prof. Dr. Beda M. Stadler,
Institut für Immunologie und Allergologie,
Universität Bern
- Honig – nur ein Süßungsmittel oder doch mehr?**
Fakten und Mythen um ein beliebtes Lebensmittel
Prof. Dr. Dr. Claus Franzke,
Berlin
- 1/2001 **Höher, weiter, schneller – Möglichkeiten und Grenzen der Sportlerernährung**
Eine vielseitige und ausgewogene Ernährung unterstützt sportliche Leistung
Prof. Dr. Aloys Berg,
Abteilung Rehabilitative und Präventative Sportmedizin,
Universität Freiburg
- Nahrung hält den Geist zusammen**
Der Einfluss der Ernährung auf die mentale Leistungsfähigkeit und Stimmung
Prof. Dr. Joachim Westenhöfer,
Fachbereich Ökotrophologie, Fachhochschule Hamburg
- 2/2001 **Einfache oder komplexe Kohlenhydrate: Welche sollen bevorzugt werden?**
Das Fett-Kohlenhydrat-Verhältnis ist in der Gewichtskontrolle entscheidend: Ergebnisse der CARMEN-Studie
Prof. Dr. Hans-Joachim F. Zunft,
Dipl. math. Brigitte Seppelt,
Abteilung Interventionsstudien, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam
- Mythos Süßwaren: Wahrheiten und Märchen**
Vor- und Fehlteile über eine beliebte Lebensmittelgruppe
Prof. Dr. Reinhard Matissek,
Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Köln
Dipl. oec. troph. Beate Brünig,
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn

3/2001 **Kakao und Schokolade: gut für die Gesundheit**

Neue Erkenntnisse über bioaktive Substanzen

Prof. Dr. Irmgard Bitsch,
Institut für Ernährungswissenschaft,
Justus-Liebig-Universität Gießen

Kochsalz: Überschätzter Faktor für die Bluthochdruckentstehung
Die Natriumaufnahme in der Bundesrepublik Deutschland ist niedriger als früher berichtet

Prof. em. Dr. Manfred Anke,
Institut für Ernährung und Umwelt,
Friedrich-Schiller-Universität Jena

4/2001 Das Alter: Es gibt noch viel zu entdecken!

Die GISELA-Studie: Ernährungs- und Gesundheitszustand von Senioren

Prof. Dr. Monika Neuhäuser-Berthold, P. Lührmann, B. Herbert, A. Straßburg, B. Hartmann, C. Krems,
Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

Was reguliert die Nahrungsaufnahme?
Über Energiegleichgewicht, Hunger- und Sättigungs-Mechanismen

Prof. Dr. Susanne Klaus,
Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam

1/2002 **Zeit für's Essen – Zeit zum Essen**

Mahlzeitenstrukturen in Deutschland: Neue Perspektiven der Ernährungsforschung

Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf,
Institut für Ernährungsökonomie und –soziologie,
Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe

Alles Geschmackssache

Methoden zur sensorischen Bewertung von Lebensmitteln

Prof. Dr. Bernhard Tauscher,
Institut für Chemie und Biologie, Bundesforschungsanstalt
für Ernährung, Karlsruhe

2/2002 **Nüsse – gut für's Herz**

Überraschende Ergebnisse neuerer Forschungsarbeiten

Prof. Dr. Johannes Friedrich Diehl,
ehem. Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe

Gesunder Darm – gesunder Mensch

Gesundheitsförderung durch Präbiotika und Kohlenhydrate

Dr. Ralf Hartemink,
Institut für Lebensmittel-Mikrobiologie, Universität Wageningen,
Niederlande

- 3/2002 **cis und trans: ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung**
Die Aufnahme von trans-Fettsäuren hat sich in Deutschland erheblich reduziert
Prof. Dr. Gerhard Jahreis
Institut für Ernährungswissenschaften, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie,
Universität Jena
- Wer genießen will, muss sich dessen bewusst sein**
Der Unterschied zwischen Konsum und Genuss
Dr. Rainer Lutz
Fachbereich Psychologie, Philipps-Universität Marburg
- 4/2002 **Funktionelle Lebensmittel – Lebensmittel der Zukunft?**
Konzepte, Hypothesen, Realität
Prof. Dr. Clemens Kunz
Professur Ernährung des Menschen mit dem Schwerpunkt der
ernährungsphysiologischen Bewertung von Lebensmitteln,
Universität Giessen
- Eine besondere Art von Fettsäuren**
Biologische Wirksamkeit von Konjugierten Linolsäuren
Dr. Karl-Heinz Wagner
Institut für Ernährungswissenschaften,
Universität Wien, Österreich
- 1/2003 **Geschmacksfragen – Neues aus der Ernährungsforschung**
Mechanismen der Geschmackswahrnehmung und ihre Auswirkung auf das Essverhalten
Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof,
Abteilung Molekulare Genetik des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung,
Potsdam-Rehbrücke
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate und Immunreaktionen**
Neue Erkenntnisse über die Bedeutung der Ernährung bei Autoimmunkrankheiten
Prof. Dr. med. Olaf Adam,
Walther-Straub-Institut,
Ludwig-Maximilians-Universität, München.
- 2/2003 **Körperliche Aktivität: Das A und O bei der Prävention von Übergewicht**
Bedeutung von Bewegung liegt primär in der Gewichtsstabilisierung
Prof. Dr. Claus Vögele, University of Luton, Department of Psychology, UK
- Über widersprüchliche Empfehlungen zum Verzehr von Makronährstoffen**
Klinische Studien: Eine Frage der Interpretation?
Prof. (em.) Dr. Berthold Gassmann, Bergholz-Rehbrücke

- 3/2003 **Genuss gehört dazu**
Flexibles Ernährungsverhalten macht das Leben leichter
Dr. med. Thomas Ellrott, Ernährungspsychologische Forschungsstelle Georg-August-Universität, Göttingen
- Der Fluch der Gene**
Welche Rolle spielen sie bei der Entstehung von Übergewicht?
Prof. Dr. med. Johannes Hebebrand, Klinische Forschergruppe, Klinik für Kinder- und Jugendpsychiatrie und –psychotherapie Philipps-Universität, Marburg
- 4/2003 **Weihnachtsduft – verführerisch mit Lebkuchen und Gewürzen**
Gewürze wirken positiv auf Körper und Geist
Prof. Dr. Guido Ritter, Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie,
- Kohlenhydrate – für Sportler unverzichtbar**
Hypoglykämie beeinflusst Leistungsfähigkeit der Skelettmuskulatur
Prof. Dr. rer. nat. Klaus Baum, Trainingsinstitut Prof. Dr. Baum GmbH, Köln, Dozent an der Deutschen Sporthochschule, Köln
- 1/2004 **Die Mär von "guten" und "schlechten" Lebensmitteln**
Teil 1: Lebensmittelwirtschaftliche Sicht
Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart, Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie der Universität Hamburg
- Die Mär von "guten" und "schlechten" Lebensmitteln**
Teil 2: Ernährungspsychologische Sicht
Prof. Dr. Reinhold G. Laessle, Forschungsgruppe Klinische Ernährungspsychologie, Fachbereich I – Psychologie, Universität Trier
- 2/2004 **Vererbt, verlernt, verführt? Was unsere Kinder dick macht**
Ursachen erkennen, Lösungen suchen
Prof. Dr. Reinhard Matissek, Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Köln
- 3/2004 **Einfluss der Ernährung auf Stimmung und Schlafverhalten**
Bedeutung von Tryptophan im Rahmen der Serotonin-Synthese
Priv.-Doz. Dr. Andrea Rodenbeck, Georg-August Universität Göttingen, Bereich Humanmedizin, Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie
- Alternative Kostformen und Diäten**
Welchen Sinn hat die 'Weltanschauung auf dem Teller'?
Prof. Dr. Ursel Wahrburg, Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie

4/2004 **Ess-Störungen – Ursachen, Therapie, Vorbeugung
Komplexes Wechselspiel physischer, psychischer
und sozialer Faktoren**

Dr. Uwe Berger, Prof. Dr. Bernhard Strauß
Institut für Medizinische Psychologie, Klinikum der
Friedrich-Schiller-Universität Jena

Brauchen wir den Glykämischen Index in der Ernährungsberatung?

Prof. Dr. Hans Hauner,
Else Kröner-Fresenius-Zentrum für Ernährungsmedizin
der TU München

1/2005 **Die Kartoffel – kalorienarmer Nährstofflieferant mit
wertvollen Inhaltsstoffen
Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse sind Bestandteil einer
modernen und ausgewogenen Ernährung**

Prof. Dr. Hans-Konrad Biesalski,
Institut für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaften
der Universität Hohenheim,

**Motorische Kompetenzen bei Kindern und Jugendlichen
Deutliche Abnahme von Bewegung im Alltag**

Prof. Dr. Klaus Bös,
Institutsleiter für Sport und Sportwissenschaft
an der Universität Karlsruhe

2/2005 **Neue Wege zur Vermeidung von Übergewicht unabdingbar
Was bewirken Interventionen in Schulen und Familien?**

Prof. Dr. med. Manfred J. Müller,
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde,
Christians-Albrechts-Universität zu Kiel,

**Naschkatzen und Fleischwölfe?
Frauen, Männer und die Lust am Süßen**

Dr. Monika Setzwein,
Soziologin, Lehrbeauftragte am Institut für Pädagogik der
Christians-Albrechts-Universität zu Kiel

3/2005 **Einbeziehung der Eltern bei der Behandlung von Übergewicht
Zur Rolle der Eltern bei der Prävention von Übergewicht**

Dr. Simone Munsch,
Institut für Psychologie, Universität Basel,

**Einfluss der Food-Werbung auf Kinder und Jugendliche
Werbung nicht ursächlich für das steigende Übergewicht bei Kindern und
Jugendlichen**

Prof. Dr. Joerg M. Diehl,
Fachbereich Psychologie, Justus-Liebig-Universität Gießen

- 4/2005 **Zeit und Essen**
Chronobiologische Aspekte der Nahrungsaufnahme
 Dr. Barbara Knab,
 Wissenschaftspublizistin, München,
- Die Gefühle und das Essverhalten**
Emotionen verändern das Essverhalten und umgekehrt
 Prof. Dr. Michael Macht,
 Institut für Psychologie, Universität Würzburg
- 1/2006 **Plattform Ernährung und Bewegung – peb**
Europaweit einzigartiges Bündnis für einen gesunden Lebensstil von Kindern und Jugendlichen
 Prof. Dr. Erik Harms,
 Vorstandsvorsitzender Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb), Berlin,
- Agenda-21-Projekt Kindergesundheit**
Ein Projekt zur Prävention von Übergewicht in Kindertageseinrichtungen
 Hans Riemer,
 Stadt Karlsruhe, Amt für Umwelt- und Arbeitsschutz,
- LOTT-JONN Kindergarten in Bewegung**
Ein Projekt zur Gesundheitsförderung in Kindertageseinrichtungen
 Heide Förster,
 Kreisgesundheitsamt Mettmann/Deutsche Sporthochschule Köln
- 2/2006 **Flavonoide in Kakao und Schokolade**
Schutz vor kardiovaskulären Erkrankungen?
 Prof. Dr. Helmut Sies,
 Institut für Biochemie und Molekularbiologie I,
 Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf
- Die Vielfalt des Kakaos**
Der Einfluss von Provenienz und Varietät auf seinen Geschmack
 Prof. Dr. Reinhard Lieberei,
 Department Biologie, Universität Hamburg
- 1/2007 **Zu dick, zu dünn, wer bin ich?**
Die Entwicklung des Körperbewusstseins bei Kindern und die Bedeutung eines positiven Selbstbildes als protektiver Faktor im Entwicklungsverlauf
 Dr. Gabriele Haug-Schnabel,
 Lehrbeauftragte an der Wirtschafts- und Verhaltenswissenschaftlichen Fakultät (Institut für Psychologie) der Universität Freiburg und Leitung der Forschungsgruppe Verhaltensbiologie des Menschen, FVM, Kändern
- Kinder stark machen gegen Essstörungen**
Frühe Förderung von Lebenskompetenz und Verhinderung der Entwicklung eines dysfunktionalen Familiensystems
 Jocelyne Reich-Soufflet,
 Praxis für Ernährungsberatung,
 Frankfurt am Main, freie Mitarbeiterin des Frankfurter Zentrums für Ess-Störungen

2/2007 **Veränderte Esskultur: mögliche Auswirkungen und Konsequenzen für Kinder**
Vermittlung von Esskultur und Food Literacy zur Prävention von Übergewicht
Dr. Christine Brombach,
Institut Facility Management der Hochschule Wädenswil –
Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften

Sich wandelnde Lebens- und Esskultur: Ansätze in der Therapie von übergewichtigen Kindern
Die Bedeutung adipogener Umweltfaktoren in der Familie für Prävention und Therapie
Dr. Ulrike Korsten-Reck, Privatdozentin an der Medizinischen Universitätsklinik, Freiburg, in der Abteilung Rehabilitative und Präventive Sportmedizin

3/2007 **Neue Vorgaben für die Nährwertkennzeichnung**
Grundzüge der neuen Verordnung und Einblicke in die aktuelle Diskussion
Prof. Dr. Reinhard Matissek, Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V., Köln

Essen, bis man gesund ist
Von der Illusion, Herz-Kreislauf-Erkrankungen mit Patentrezepten wie dem „Polymeal“ vorbeugen zu können
Prof. Dr. Hans-Joachim F. Zunft, ehem. Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke und Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam

1/2008 **Weichenstellung im Mutterleib**
Wie lebenslanges Übergewicht und Diabetes durch fetale und neonatale Überernährung vorprogrammiert werden
Prof. Dr. med. Andreas Plagemann, Klinik für Geburtsmedizin, Arbeitsgruppe „Experimentelle Geburtsmedizin“, Charité – Universitätsmedizin Berlin

Risiko trans-Fettsäuren?
Bei üblichen Verzehrsgewohnheiten nur geringe Bedeutung für die Entstehung von Atherosklerose
Prof. Dr. Andreas Hahn, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Ökotrophologie an der Leibniz Universität Hannover

- 2/2008 **Aktuelle Konzepte schulischer Gesundheitsförderung**
**Eine neue Perspektive durch Anshub.de – ein Programm für die
“gute gesunde Schule“**
Prof. Dr. med. Peter Paulus, Geschäftsführender Leiter des Zentrums
für Angewandte Gesundheitswissenschaften und Mitglied des Instituts
für Psychologie der Leuphana Universität Lüneburg sowie wissenschaftlicher
Leiter des Programms „Anshub.de – ein Programm für die gute gesunde Schule“
- Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb)**
Neue Wege für einen nachhaltig gesunden Lebensstil
Prof. Dr. Erik Harms, Direktor der Klinik und Poliklinik für Kinder- und
Jugendmedizin in Münster und Vorstandsvorsitzender der Plattform
Ernährung und Bewegung e.V.
- 3/2008 **Weniger Übergewicht durch mehr Information?**
**Möglichkeiten und Grenzen einer erweiterten Kennzeichnung von
Lebensmitteln**
Prof. Dr. Andreas Hahn, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Ökotrophologie
an der Leibniz Universität Hannover
- 1/2009 **Über die Sicherheit unserer Lebensmittel**
**Aktuelle Berichte bestätigen die hohe Qualität der Lebensmittel aller
Warengruppen – insbesondere von Süßwaren und Knabberartikeln**
Dr. Sebastian Kastrup, Experte für Qualitätsmanagement und
Lebensmittelsicherheit, Hannover
- Acrylamidgehalte in Lebensmitteln deutlich reduziert**
Minimierungskonzepte der Industrie greifen
Prof. Dr. Reinhard Matissek, Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des
Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), Köln
- 2/2009 **Fruktosezufuhr als Ursache von Übergewicht nicht belegt**
**Eine Bewertung der Forschung zur Rolle von Fruktose bei der Entstehung
von Übergewicht und kardiovaskulären Risikofaktoren**
Prof. Dr. med. Hans Hauner, Direktor des Else Kröner-Fresenius-
Zentrums für Ernährungsmedizin, Klinikum Rechts der Isar,
Technische Universität München
- Schlafmangel als Dickmacher?**
Epidemiologische und experimentelle Befunde
Prof. Dr. Jan Born und Dr. Christian Benedict,
Institut für Neuroendokrinologie, Universität zu Lübeck

3/2009 **Wegweisendes Projekt ‚gesunde kitas • starke kinder‘
Erfolge des ganzheitlichen Präventionsansatzes der Plattform Ernährung
und Bewegung e.V. (peb)**

Prof. Dr. Aloys Berg, Leiter des Arbeitsbereichs Ernährung am Institut für Sport und Sportwissenschaft der Universität Freiburg und Vorstandsvorsitzender der Plattform Ernährung und Bewegung e.V.

Prof. Dr. Wolfgang Tietze, FB Erziehungswissenschaft und Psychologie, Arbeitsbereich Kleinkindpädagogik an der Freien Universität Berlin und Geschäftsführer des Forschungs- und Entwicklungsinstituts PädQUIS gGmbH

Schatzsuche im Kindergarten

**Aufbau eines gesunden Lebensstils durch Schaffung eines Ressourcen
stärkenden Umfelds**

Prof. Dr. Ulrike Ungerer-Röhrich, Institut für Sportwissenschaft Universität Bayreuth

1/2010 **Wie geht unsere Gesellschaft mit Übergewicht um?**

Prof. Dr. Christoph Klotter, Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie, Hochschule Fulda

**Lebensmittelallergien – worauf man beim Naschen und Knabbern achten
muss**

Prof. Dr. Margitta Worm, Allergie-Centrum-Charité, Klinik für Dermatologie und Allergologie, Charité – Universitätsmedizin Berlin

2/2010 **Essen will gelernt sein**

**Ansatzpunkte für eine günstige Entwicklung des Essverhaltens im Kindes-
und Jugendalter**

PD Dr. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

3/2010 **Macht Zucker süchtig?**

**Keine der vom Tiermodell abgeleiteten Hypothesen lässt sich für den
Menschen bestätigen**

Prof. Dr. David Benton, Swansea University, Wales, Großbritannien

4/2010 **Die Welt des Lebensmittelgenusses**

Sind unsere Präferenzen angeboren oder erlernt?

PD Dr. Andrea Büttner, Department für Chemie und Pharmazie, Emil Fischer Centrum, Abteilung Lebensmittelchemie an der Universität Erlangen-Nürnberg

Nachhaltige Beschaffung in der Lebensmittelindustrie

Globale Herausforderungen und Praktiken

Oliver von Hagen, International Trade Centre (UN/WTO), Genf

Prof. Dr. Stephan Manning, College of Management and Marketing, University of Massachusetts, Boston

Juliane Reinecke, Warwick Business School, Coventry

- 1/2011 **Palmöl in der Diskussion**
**Das Für und Wider eines agrarischen Rohstoffs in der nachhaltigen
Lebensmittelerzeugung**
Dr. Juliane Reinecke, Warwick Business School, Coventry
Oliver von Hagen, International Trade Center (UN/WTO), Genf
Dr. Stephan Manning, College of Management and Marketing, University of
Massachusetts, Boston
- 2/2011 **Die Medienkompetenz von Kindern stärken**
**Eine wichtige Aufgabe für Eltern, Familie, pädagogische und außer-
schulische Einrichtungen**
Prof. Dr. Stefan Aufenanger, Leiter der Arbeitsgruppe Medienpädagogik am Institut
für Erziehungswissenschaft der Johannes Gutenberg-Universität Mainz
- Werbung erkennen und verstehen**
Wie Kinder den bewussten Umgang mit Werbung lernen
Mirjam Niketta, Medienpädagogin und Projektleitung
Media Smart e. V.
- 1/2012 **Nachhaltigkeit im Kakaosektor – Bestandsaufnahme, Herausforderungen
und Lösungsansätze**
Professor Dr. Reinhard Matissek, Leiter des Lebensmittelchemischen Instituts
(LCI), Köln, des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI),
Deutschland
- in Zusammenarbeit mit:
Dr. Juliane Reinecke, Warwick Business School, Coventry, UK
Oliver von Hagen, International Trade Center (UN/WTO), Genf, Schweiz
Dr. Stephan Manning, College of Management and Marketing,
University of Massachusetts, Boston, USA
- 2/2012 **Leben im Rhythmus**
**Der Einfluss von Schlaf, Wachzeiten, Mahlzeiten und Bewegung auf die
Entwicklung von Gewicht und Gesundheit**
Dr. Andrea Lambeck, Marina Kuhr, Prof. Dr. Aloys Berg,
Plattform Ernährung und Bewegung e. V. (peb, Berlin)
- Die Augen essen mit!**
**Wie sich die Optik von Lebensmitteln auf unser Auswahl- und Essverhalten
auswirkt**
Dipl. oec. troph. Karolin Höhl, Dr. Lisa Hahn, Dr. Gesa Schönberger,
Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg

- 3/2012 **Gehalte an trans-Fettsäuren in Süßwaren und Knabberartikeln deutlich reduziert**
Gemeinsame Initiative von Bundesregierung und Industrie setzt erfolgreiche Strategie fort
Prof. Dr. Reinhard Matissek, Leiter des Lebensmittelchemischen Instituts (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI), Köln
- Steviolglycoside – ein neuer Typ von Süßungsmitteln**
Dr. Udo Kienle, Institut für Agrartechnik, Universität Hohenheim
- 4/2012 **Primär- und Sekundärstandards im Lebensmittelbereich aus Sicht der Risikobewertung und Risikokommunikation**
Individuell festgelegte Anforderungen (Sekundärstandards), die strenger sind als die gesetzlichen (Primärstandards), können verunsichern und irreführend sein
Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel und Dr. Guido Correia Carreira
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin
- 1/2013 **„Generation S“**
Die sitzende Lebensweise hat erheblichen Einfluss auf die Entstehung des kindlichen Übergewichts
Prof. Dr. Gerhard Huber, Institut für Sport und Sportwissenschaft der Universität Heidelberg
- Kochsalzreduktion in verarbeiteten Lebensmitteln: sensorische und technologische Herausforderungen**
Tabea Pflaum und Prof. Dr. Peter Köhler,
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Freising
- 2/2013 **Mineralölbestandteile in Lebensmitteln**
Strategien zur Verhinderung von MOSH/MOAH-Einträgen
Prof. Dr. Reinhard Matissek,
Leiter des Lebensmittelchemischen Instituts (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Köln
- Lebensmitteltypische Geruchsstoffe aktivieren unser zelluläres Immunsystem**
Weitere Erforschung könnte Verträglichkeit bzw. Unverträglichkeit bestimmter Lebensmittelinhaltsstoffe erklären
Dr. Agne Babusyte und Priv.-Doz. Dr. Dietmar Krautwurst,
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA), Leibniz Institut, Freising

- 3/2013 **9+12 Gemeinsam gesund in Schwangerschaft und erstem Lebensjahr
Innovatives Modellprojekt für die langfristige Implementierung von
Präventionsmaßnahmen in das Gesundheitssystem**
Sonja Both, Cornelia Wäscher, Dr. Katja Aue, Dr. Andrea Lambeck,
Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin,
Inga-Maria Schulz, Institut für Psychologie der Universität Flensburg,
Prof. Dr. Ulrike Ungerer-Röhrich, Institut für Sportwissenschaft der
Universität Bayreuth
- Medienkompetenz von Kindern fördern**
Prof. Dr. Uwe Sander, Universität Bielefeld, Bielefeld
- 1/2014 **Ernährungs- und Bewegungsverhalten Jugendlicher in Deutschland
Ergebnisse der Health Behaviour in School-aged Children (HBSC)-Studie**
Dr. Jens Bucksch und Prof. Dr. Petra Kolip, WHO Collaborating Centre for Child
and Adolescent Health Promotion, Fakultät für Gesundheitswissenschaften der
Universität Bielefeld
- 2/2014 **Kalorienzufuhr sinkt – Übergewicht steigt
Versuch der Erklärung eines Paradoxons**
Sophie Clauß und Prof. Dr. Christine Brombach,
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW),
Wädenswil, Schweiz
- 1/2015 **Das Leitbild vom Verbraucher: unmündiger oder aufgeklärter Konsument?**
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder,
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur
Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg
- 1/2016 **Aufstehen! Mehr Bewegung und weniger Sitzen im Alltag von Kindern und
Jugendlichen**
Lisa Tonk, Dr. Katja Aue, Plattform Ernährung und Bewegung e.V., Berlin,
Prof. Dr. Ulrike Ungerer-Röhrich, Institut für Sportwissenschaft der
Universität Bayreuth
- 2/2016 **Kardiovaskuläres Gesundheitsrisiko durch trans-Fettsäuren in Deutschland
gering**
Prof. Dr. Clemens von Schacky, Leiter der Abteilung „Präventive
Kardiologie“ der Medizinischen Klinik und Poliklinik I der
Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) München
- 3/2016 **Speisepilze – wertvolle Lebensmittel seit der Steinzeit**
Prof. Dr. Martin Rühl und Prof. Dr. Holger Zorn,
Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
der Justus-Liebig-Universität Gießen

- 4/2016 **Minimierung von Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln**
Prof. Dr. Reinhard Matissek, Anna Dingel, Julia Schnapka,
Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der
Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Köln
- 5/2016 **Nüsse – kleiner Snack mit großer Wirkung**
Dr. Wiebke Schlörmann, Anke Katharina Müller,
Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Prof. Dr. Michael Glei,
Institut für Ernährungswissenschaften, Friedrich-Schiller-Universität Jena,
und Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit
nutriCARD, Halle-Jena-Leipzig
- 6/2016 **Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln – gefühlte und
tatsächliche Risiken**
Prof. Dr. Gerd Hamscher, Institut für Lebensmittelchemie und
Lebensmittelbiotechnologie der Justus-Liebig-Universität Gießen
- 1/2017 **Genussfähigkeit**
**„Die Kleine Schule des Genießens“ – eine euthyme Intervention – lehrt uns
Selbstfürsorge**
Dr. rer. nat. Rainer Lutz, klinischer Psychologe, Marburg/Dreihausen