



sge-ssn.ch

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

Société Suisse de Nutrition

Società Svizzera di Nutrizione

tabula 04-2024

Weiterführende Literatur / Références

Report: Kostenwahrheit & Selbstversorgung

Reportage: Coûts réels & autosufficance

WASSERSCHLOSSREIS / rizière argovienne :

<https://www.wasserschlossreis.ch/index.html>

<https://www.aargauerzeitung.ch/aargau/brugg/150-kilogramm-pro-tag-dieser-reis-aus-dem-aargau-ist-ein-verkaufsschlager-ld.1180597>

<https://www.aargauerzeitung.ch/aargau/brugg/bruggvilligen-beschaenkung-aufgehoben-etwa-die-haelfte-der-diesjaehrigen-reisernte-ist-verkauft-ld.2392393>

<https://www.srf.ch/wissen/nachhaltigkeit/artenvielfalt-dank-reisanbau-wie-der-anbau-von-nassreis-die-biodiversitaet-foerdert>

PENNY WAHRE KOSTEN / PROJET PENNY

<https://www.penny.de/aktionen/wahrekosten>

<https://www.th-nuernberg.de/pressemitteilung/5207-wunsch-nach-transparenz-von-lebensmitteln-ist-messbar-gewachsen-ergebnisse-der-wahre-kosten-kampagne-mit-penny-liegen-vor/>

<https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/lebensmittelpreise-penny-umwelt-discounter-wahre-preise-1.6337909>

<https://www.infosperber.ch/wirtschaft/konsum/penny-aktion-wahre-kosten-schaerften-konsumentenbewusstsein/>

<https://www.ernaehrungs-umschau.de/news/11-03-2024-penny-kampagne-wahre-kosten-2023-erste-auswertung-liegt-vor/>

EXTERNE KOSTEN – GESUNDHEITSKOSTEN / COÛTS EXTERNES - COÛTS DE LA SANTÉ

[Alessa Perotti 2019 – How much is the dish? \(S36\)](#)

https://www.researchgate.net/publication/344949518_How_much_is_the_dish_-_Was_kosten_uns_Lebensmittel_wirklich

[FAO. 2023. The State of Food and Agriculture 2023 – Revealing the true cost of food to transform agrifood systems. \(Schweiz S. 100\): https://doi.org/10.4060/cc7724en](#)



sge-ssn.ch

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

Société Suisse de Nutrition

Società Svizzera di Nutrizione

<https://openknowledge.fao.org/bitstreams/23be296b-607b-4017-98d8-7664c511a627/download>

<https://www.th-nuernberg.de/forschung-innovation/transfer-und-kooperationen/internationale-forschungsprojekte/foodcost/>

<https://www.foodwatch.org/de/informieren/landwirtschaft-tierhaltung/bio-landwirtschaft/studie-zu-preisen>

SELBSTVERSORGUNGS-INITIATIVE / INITIATIVE POUR L'AUTOSUFFISANCE

<https://www.agrarbericht.ch/de/markt/marktentwicklungen/selbstversorgungsgrad>

<https://www.ernaehrungsinitiative.ch/>

<https://www.sbv-usp.ch/de/agristat-aktuell-10-23-grundlagen-zur-ernaehrungsinitiative>

ZIRKULÄRE LANDWIRTSCHAFT / AGRICULTURE CIRCULAIRE

[Zirkuläre LW in Europa und die Auswirkung auf die Schweizer Ernährung, The Lancet,](#)

https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/proteinkonsum_ch_211116.pdf.download.pdf/9_ProteinkonsumCH_d_211116.pdf

FOOD WASTE

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>

FETT, ZUCKER, HPF / GRAISSE, SUCRE, HPF

<https://www.bmj.com/content/384/bmj-2023-077310>

<https://de.wikipedia.org/wiki/Fettsteuer>

<https://www.donau-uni.ac.at/de/aktuelles/news/2020/fettsteuer-gegen-ungesunde-versuchungen.html>

<https://www.aerztezeitung.de/Medizin/Zuckersteuer-Burner-oder-Rohrkrepierer-412801.html>

https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2013/02_13/EU02_2013_M082_083.qxd.pdf



sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Unter der Lupe: Aquafaba **Sous la loupe: Aquafaba**

Universität Bonn IE: Forschung zu Aquafaba, o. J. <https://www.mlmt.uni-bonn.de/de/forschung-1/aquafaba> (eingesehen am 22.07.2024)

Mustafa R, Reaney MJT: Aquafaba, from Food Waste to a Value-Added Product. In: Campos-Vega R, Oomah BD, Vergara-Castañeda HA (Hrsg.): Food Wastes and By-products. Wiley (2020) 93–126.

He Y, Purdy SK, Tse TJ et al.: Standardization of Aquafaba Production and Application in Vegan Mayonnaise Analogs. Foods 10 (2021)

Erem E, Icyer NC, Tatlisu NB et al.: A new trend among plant-based food ingredients in food processing technology: Aquafaba. Crit Rev Food Sci Nutr 63 (2023) 4467–4484

Intikhab A: Aquafaba: Nutritional Significance for Vegans. A Way towards Environmental Sustainability. Life & Science 4 (2023) 75–81

FDDb: Durchschnittswert, Aquafaba (Kichererbsen-Flüssigkeit), o. J. https://fddb.info/db/de/lebensmittel/durchschnittswert_aquafaba_kichererbsen-fluessigkeit/index.html (eingesehen am 04.08.2024)

Yazici GN, Taspinar T, Ozer MS: Aquafaba: A Multifunctional Ingredient in Food Production. Biol. Life Sci. Forum (2022)

Grizio M, Specht L: Plant-based egg alternatives: Optimizing for functional properties and applications (2018)

Saget S, Costa M, Styles D et al.: Does Circular Reuse of Chickpea Cooking Water to Produce Vegan Mayonnaise Reduce Environmental Impact Compared with Egg Mayonnaise? Sustainability 13 (2021) 4726