

M604 Deutsches Institut für Ernährungsforschung (DIfE)
Insulinabbau in der Leber lässt auf das Risiko für Stoffwechselerkrankungen schließen

TV-Tipps

M605 *International Union of Nutritional Sciences*
Gießener Ernährungswissenschaftler Prof. Dr. Claus LEITZMANN zur „lebenden Legende“ erklärt

Mikronährstoffe
Jodmangel während der Schwangerschaft: niedriger IQ des Kindes

M606 Lebensmittelunverträglichkeiten
Lebensmitteltypische Geruchsstoffe aktivieren zelluläres Immunsystem

Ernährungsbildung
Esspedition Frühstück – Fortbildung für ErzieherInnen

M607 Verbraucherverhalten
Nielsen-Studie: Deutsche sparen beim Essen

M608 Lebensmittelinformationsverordnung
Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln

Kinder und Jugendliche
Koffeinkonsum verlangsamt Hirnentwicklung

M609 „9+12 Gemeinsam gesund in Schwangerschaft und erstem Lebensjahr“
peb-Modellprojekt „9+12“ erhält Präventionspreis

Fachhochschule Münster
Internationales Projekt „Nachhaltig gesund“ will Verpflegung im Gesundheitswesen nachhaltiger gestalten

M610 17. Heidelberger Ernährungsforum
Mission Ernährung. Wenn Gesundheit zum Diktat wird

Ernaehrungs Umschau *international*

188 Original

Wie akzeptiert ist „Social Marketing“ für eine ausgewogenere Ernährung?

Jessica Aschemann-Witzel, Aarhus/Dänemark; Federico J. A. Perez-Cueto, Aalborg/Dänemark; Barbara Niedzwiedzka, Kraków/Polen; Wim Verbeke, Gent/Belgien; Tino Bech-Larsen, Aarhus/Dänemark

194 Original

Ausgewählte Daten zum Ernährungsverhalten von koreanischen Schülerinnen und Schülern in Jeonju/Südkorea

Jeong-Ok Rho, Jin-Suk Lee, Jeonju/Südkorea

201 Original

Wie kann der Nahrungsvverzehr von Kleinkindern realitätsnah erfasst werden?

Annett Hilbig, Ute Alexy, Helga Stelzner, Mathilde Kersting, Dortmund

M634 Das Konzept Kulinaristik

Alois Wierlacher, Walldorf

M642 Vom Essen und Trinken – das verbindende Element der Kulinaristik

Interview mit Martin Wurzer-Berger, Münster

Im Focus

M644 Überarbeitet:
Die 10 Regeln der DGE

Antje Jungvogel, Isabelle Wendt, Klaus Schäbenthal, Eva Leschik-Bonnet, Helmut Oberritter, Bonn

Kulinaristik

M634

Fort- und Weiterbildung

Basiswissen aktualisiert

M629 Molybdän

**Physiologie, Funktionen,
Vorkommen, Referenz-
werte und Versorgung in
Deutschland**

*Anna Stahl-Pehe, Düsseldorf; Helmut
Heseker, Paderborn*

Ernährungslehre & Praxis Zum Sammeln

S43 Gesundheitliche Konse- quenzen des Fleischkonsums (Teil 1)

Michael Glej, Jena

Mitteilungen

M646 DGE

20. IUNS-Kongress in Granada:
Joining cultures through nutrition

PERSONALIE

Dr. Siglinde PORSCH in memoriam

Nutrigenomics and more

Gemeinsames Symposium von
NuGO, ZIEL, TUM und DGE in
Freising-Weihenstephan

M648 VDD

Diätassistenten in Prävention und
Management von Gestations- und
Typ-2-Diabetes sowie von ernäh-
rungsbedingten Krankheiten bei
älteren Menschen

M650 VDO_E

OEOTROPHICA-Preisträger 2013

Service

M633 Impressum

M652 Medien

M655 Termine + Stellenmarkt

M656 Heftvorschau Dezember 2013

M656 Zu guter Letzt

**Nebel werfen für den
blauen Dunst**

Udo Maid-Kohnert