

## Literaturliste zum Beitrag „Bio überzeugt“ UGB-Forum 3/2011, S. 189-191

**Hinweis:** Da der Beitrag stark gekürzt werden musste, finden sich in dieser Liste auch zahlreiche Quellenangaben, die für den veröffentlichten Artikel nicht genutzt wurden.

**Adamczyk, M.J., E. Kostyra, G. Wasiak-Zys, E. Hallmann, D. Batorska, and E. Rembialkowska (2010):** Sensory and instrumental analysis of selected cultivars of apples from organic and conventional production. 14<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing, Proceedings 2010: 264-273.

**Annett, L.E., V. Muralidharan, P.C. Boxall, S.B. Cash, and W.V. Wismer (2008):** Influence of health and environmental information on hedonic evaluation of organic and conventional bread. Journal of Food Science 73(4): 50-57.

**Beck, A. (2006):** Code of Practice for Organic Food Processing [With contributions from Ursula Kretzschmar, Angelika Ploeger and Otto Schmid]. FiBL Report. Frick, Switzerland: Research Institute of Organic Agriculture FiBL. <http://orgprints.org/7031/>

**Beck, A., U. Kretzschmar, and O. Schmid (2006):** Organic Food Processing - Principles, Concepts and Recommendations for the Future. Results of a European research project on the quality of low input foods . [With contributions from Angelika Ploeger, Marita Leskinen, Marjo Särkkä-Tirkkonen, Monika Roeger, Thorkild Nielsen and Niels Heine Kristensen]. FiBL-Report. Frick, Switzerland: Research Institute of Organic Agriculture FiBL. <http://orgprints.org/8914/>

**Benbrook, C. M. (2005):** Breaking the Mold – Impacts of organic and conventional farming systems on mycotoxins in food and livestock feed. An Organic Center State of Science Review.

[http://www.organic-center.org/science.safety.php?action=view&report\\_id=2](http://www.organic-center.org/science.safety.php?action=view&report_id=2)

**Bender, I., M. Ess, D. Matt, U. Moor, T. Tonutare, and A. Luik (2009):** Quality of organic and conventional carrots. Agronomy Research 7(Special issue II): 572-577.

**Berlit, P. (2006):** Klinische Neurologie. 2., aktualisierte Auflage. Springer Medizin Verlag Heidelberg.

**Bernhoft, A., P. Clasen, A. B. Kristoffersen, and M. Torp (2010):** Less Fusarium infestation and mycotoxin contamination in organic than in conventional cereals. Food Additives and Contaminants A. 27(6): 842-852.

**Bioland (2009):** Bioland-Richtlinien: Pflanzenbau, Tierhaltung, Verarbeitung. April 2009.

[http://www.bioland.de/fileadmin/bioland/file/bioland/qualitaet\\_richtlinien/Richtlinien\\_27-April-2009.pdf](http://www.bioland.de/fileadmin/bioland/file/bioland/qualitaet_richtlinien/Richtlinien_27-April-2009.pdf)

**BÖL, Bundesprogramm Ökologischer Landbau (2008):** Ökobilanz und Wirtschaftlichkeit ökologisch wirtschaftender Milchviehbetriebe mit unterschiedlicher Fütterungsintensität und Produktionsstruktur. Abschlussbericht zum Forschungsvorhaben FKZ 03 OE 414 der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) 29.2.2008. <http://www.orgprints.org/13567/>

**Castellini, C., and E. Mourvaki (2007):** Sensory attributes of organic poultry meat and consumer perception. European Symposium on the quality of poultry meat – Praha 2-5 Sept. 2007. [http://www.equizoobio.it/downloads/castellini\\_03.pdf](http://www.equizoobio.it/downloads/castellini_03.pdf)

**Chen, M. C. (2005):** Organic Fruits and Vegetables: Potential Health Benefits and Risks. Nutrition Noteworthy 7(1): Article 2(2005).

**Citak S., and S. Sonmez (2010):** Effects of conventional next term and organic fertilization on spinach (*Spinacea oleracea* L.) growth, yield, vitamin C and previous termnitrate next term concentration during two successive seasons. Scientia Horticulturae, Volume 126, Issue 4: 415-420.

**Darnhofer, I. (2005):** Organic farming and rural development: some evidence from Austria. Sociologia Ruralis 45 (4), 308–323.

**Demeter (2010):** Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter und Biodynamisch“ Verarbeitung. Dezember 2010. 6. Auflage. <http://www.demeter.de/ebenenangleichung/zielgruppe/schnittmengen/leben-arbeiten/das-ist-bio-dynamische-verarbeitung/richtlinien-verarbeitung/?MP=13-1491>

**Dersch, G., A. Adler, H. Felder, M. Lemmens, P. Liebhard, M. Oberforster, R. Öhlinger, M. Plank, C. Schleicher, H.P. Stüger, und E. Zwatz (2008):** Strategien zur Minimierung einer Fusariuminfektion bzw. Mykotoxinbelastung bei Getreide und Mais durch pflanzenbauliche Maßnahmen im Kontext mit einer Risikobewertung sowie des Risikomanagements bei der Getreideübernahme in den Anbauregionen Österreichs. Endbericht des Forschungsprojektes Nr. 100012, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), Bereich Landwirtschaft, Institut für Bodengesundheit & Pflanzenernährung, Abteilung Bodengesundheit.

[https://www.dafne.at/prod/dafne\\_plus\\_common/attachment\\_download/fa438904c20b16c80cf1ae0582f4cc4b/Mykotoxine\\_Endbericht\\_FP100012.pdf](https://www.dafne.at/prod/dafne_plus_common/attachment_download/fa438904c20b16c80cf1ae0582f4cc4b/Mykotoxine_Endbericht_FP100012.pdf)

**Deutsches Zusatzstoffmuseum (2011):** Aromastoffe und Geschmacksverstärker. Mononatriumglutamat - E 621. Zugriff am 09. Mai 2011. <http://www.zusatzstoffmuseum.de/lexikon-der-zusatzstoffe/begriff/mononatriumglutamat.html>

**Ebermann, R., und I. Elmada (2008):** Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung. Springer Verlag Wien.

**Ei-Hage, N., and M. Müller-Lindenlauf (2010):** Organic agriculture and climate change. Renewable Agriculture and Food Systems 25(2): 158-169.

**FiBL (2007):** Organic farming and climate change. International Trade Centre UNCTAD/WTO. <https://www.fibl-shop.org/shop/pdf/mb-1500-climate-change.pdf>

**FiBL Dossier, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (2006):** Qualität und Sicherheit von Bioprodukten, Lebensmittel im Vergleich. Nr. 4 Februar 2006, 1. Auflage. Herausgeber: FiBL Schweiz, Deutschland, Österreich. Brogle Druck, CH-Gipf-Oberfrick.

**Gundersen, V., IE. Bechmann, A. Behrens, S. Stürup (2000):** Comparative investigation of concentrations of major and trace elements in organic and conventional Danish agricultural crops. 1. Onions (*Allium cepa* Hysam) and peas (*Pisum sativum* Ping Pong). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48(12): 6094-6102.

**IFOAM, International Federation of Organic Agriculture Movements (2006):** Organic Agriculture and Rural Development. [http://www.ifoam.org/intranet/outreach/presentations/pdf/Rural\\_Development\\_Leaflet\\_new.pdf](http://www.ifoam.org/intranet/outreach/presentations/pdf/Rural_Development_Leaflet_new.pdf)

**Kaack, K., M. Nielsen, L. P. Christensen, and K. Thorup-Kristensen (2001):** Nutritionally important chemical constituents and yield of carrot (*Daucus carota* L.) roots grown organically using ten levels of green manure. *Acta Agriculturae Scandinavica Section B Soil and Plant Science* 51(3): 125-136.

**Kahl, J., G. J. Van den Burgt, D. Kusche, S. Bügel, N. Busscher, E. Hallmann, U. Kretzschmar, A. Ploeger, E. Rembialkowska, and M. Huber (2010):** Organic food claims in Europe. *Food Technology* (3): 38-46.  
**Kirchsteiger-Meier, E., S. Meyer, M.-L. Cézanne (2011):** E 621 und das «China- Restaurant-Syndrom». *Lebensmittel-Technologie* 3: 31-35.

**Klinglmayr, C., K. Nöbauer, E. Razzazi-Fazeli, and M. Cichna-Markl (2010):** Determination of deoxynivalenol in organic and conventional food and feed by sol-gel immunoaffinity chromatography and HPLC-UV detection. *Journal of Chromatography B*, 878(2): 187-193.

**Kretzschmar, U., and O. Schmid (2005):** Approaches Used in Organic and Low Input Food Processing - Impact on Food Quality and Safety. Results of a delphi survey from an expert consultation in 13 European Countries. [= Report 2 of the subproject 5 in the EU project No. 50635 "Quality of low input food". With contributions from Angelika Ploeger, Monika Roeger u.a.]. FiBL-Report. Frick, Switzerland: Research Institute of Organic Agriculture FiBL. <http://orgprints.org/7032/>

**Lairon, D. (2009):** Nutritional quality and safety of organic food. A review. [http://www.agroecologia.pro.br/arquivos/agroecologia/artigos/revisao\\_sobre\\_alimentos\\_organicos.pdf](http://www.agroecologia.pro.br/arquivos/agroecologia/artigos/revisao_sobre_alimentos_organicos.pdf)

**Lester, G. E., J. A. Manthey, and B. S. Buslig (2007):** Organic vs Conventionally Grown Rio Red Whole Grapefruit and Juice: Comparison of Production Inputs, Market Quality, Consumer Acceptance, and Human Health-Bioactive Compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55: 4474-4480.

**Lobley, M., A. Butler, and M. Reed (2009):** The contribution of organic farming to rural development: An exploration of the socio-economic linkages of organic and non-organic farms in England. *Land Use Policy* 26: 723-735.

**Niggli, U., A. Fließbach, P. Hepperly, and N. Scialabba, (2009):** Low Greenhouse Gas Agriculture: Mitigation and Adaptation Potential of Sustainable Farming Systems. FAO, April 2009, Rev. 2 – 2009. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/ai781e/ai781e00.pdf>

**Ökobarometer 2010 (2010):** Repräsentative Bevölkerungsbefragung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. [http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/journalisten/publikationen/OEkobarometer\\_Bericht\\_2010.pdf](http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/journalisten/publikationen/OEkobarometer_Bericht_2010.pdf)

**Ökomonitoring Baden-Württemberg (2009):** Ökomonitoring 2009. Programm der Lebensmittelüberwachung Baden-Württemberg. [www.untersuchungsaemter-bw.de/pdf/oekomonitoring2009.pdf](http://www.untersuchungsaemter-bw.de/pdf/oekomonitoring2009.pdf)

**Oppermann, R., G. Rahmann, und U. Schumacher (2009):** Wo steht der Ökologische Landbau heute mit Blick auf zentrale Forderungen der Tierschützer und den tierethischen Diskurs in unserer Gesellschaft? vTI, Johan Heinrich von Thünen-Institut. Sonderheft 332, Praxis trifft Forschung: Neues aus der Ökologischen Tierhaltung 2009: 7-19.

**Ploeger, A., M. Röger, and F. Weibel (2008):** Authenticity tests of organic products (Golden Delicious and Elstar) applying sensory analysis. Cultivating the future based on science. Volume 2: Livestock, socio-economy and cross disciplinary research in organic agriculture. Proceedings of the Second Scientific Conference of the International Society of Organic Agriculture Research (ISOFAR), held at the 16th IFOAM Organic World Conference in Cooperation with the International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) and the Consorzio ModenaBio in Modena, Italy, 18-20 June, 2008: 726-729. <http://www.cabi.org/cabdirect/FullTextPDF/2009/20093066276.pdf>

**Rembialkowska, E. (2000):** The nutritive and sensory quality of carrots and white cabbage from organic and conventional farms. IFOAM 2000: the world grows organic. Proceedings 13th International IFOAM Scientific Conference, Basel, Switzerland, 28 to 31 August, 2000: 297.

**Rembialkowska, E. (2007):** Quality of plant products from organic agriculture. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 87:2757–2762.

**Ren, H., H. Endo, and T. Hayashi (2001):** Antioxidative and antimutagenic activities and polyphenol content of pesticide-free and organically cultivated green vegetables using water-soluble chitosan as a soil modifier and leaf surface spray. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 81(15): 1426-1432.

**Revilla, I., M. A. Lurueña-Martínez, M. A. Blanco-Lopez, A. M. Vivar-Quintana, C. Palacios, and P. Severiano-Pérez (2009):** Comparison of the Sensory Characteristics of Suckling Lamb Meat: Organic vs Conventional Production. *Czech Journal of Food Science* 27: 267-270.

**Revilla, I., A. M. Vivar-Quintana, M. A. Lurueña-Martínez, C. Palacios, and P. Severiano- Pérez (2008):** Organic vs Conventional Suckling Lamb Production: Product Quality and Consumer Acceptance. 16th IFOAM Organic World Congress, Modena, Italy, June 16-20, 2008. <http://orgprints.org/12157/2/12157.pdf>

**Schneweis, I., K. Meyer, M. Ritzmann, P. Hoffmann, L. Dempfle, and J. Bauer (2005):** Influence of organically or conventionally produced wheat on health, performance and mycotoxin residues in tissues and bile of growing pigs. Archives of Animal Nutrition 59(3): 155–163.

**Soil Association (2001):** Organic farming, food quality and, human health. A review of the evidence. <http://www.soilassociation.org/LinkClick.aspx?fileticket=cY8kfP3Q%2BqA%3D&tqid=388>

**Stracke, B. A., C. E. Rüfer, K. Briviba, A. Bub, und B. Watzl (2008):** Bestimmung der ernährungsphysiologischen Qualität von Öko-Produkten anhand des antioxidativen Potentials der Lebensmittel. Assessment of the nutritional quality of organic food by quantitating their antioxidative potential. Max Rubner-Institut, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe. Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).

[http://orgprints.org/14071/1/14071-04OE027-mri\\_bund-watzl-2008-antioxidatives\\_potenzial.pdf](http://orgprints.org/14071/1/14071-04OE027-mri_bund-watzl-2008-antioxidatives_potenzial.pdf)

**Talavera-Bianchi, M., E. Chambers IV, E. E. Carey, and D. H. Chambers (2010):** Effect of organic production and fertilizer variables on the sensory properties of pac choi (*Brassica rapa* var. *Mei Qing Choi*) and tomato (*Solanum lycopersicum* var. *Bush Celebrity*). Journal of the Science of Food and Agriculture (2010)90: 981-988.

**Tauscher, B., G. Brack, G. Flachowsky, M. Henning, U. Köpke, A. Meier-Ploeger, K. Münzing, U. Niggli, K. Pabst, G. Rahmann, C. Willhöft, und E. Mayer-Miebach (2003):** Bewertung von Lebensmitteln verschiedener Produktionsverfahren - Statusbericht 2003. vorgelegt von der Senatsarbeitsgruppe "Qualitative Bewertung von Lebensmitteln aus alternativer und konventioneller Produktion". <http://orgprints.org/754/>

**Velimirov, A. (2005):** The consistently superior quality of carrots from one organic farm in Austria compared with conventional farms. [http://orgprints.org/9034/1/Velimirov\\_Adalaide\\_paper.pdf](http://orgprints.org/9034/1/Velimirov_Adalaide_paper.pdf)

**Velimirov, A., und W. Müller (2003):** Die Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel. Ergebnisse einer umfassenden Literaturrecherche. Im Auftrag von BIO ERNTE AUSTRIA – Niederösterreich/ Wien.  
[http://www.uibk.ac.at/berglandwirtschaft/de/projekte/bio\\_in\\_grosskuechen/ist\\_bio\\_wirklich\\_besser\\_studie\\_190903.pdf](http://www.uibk.ac.at/berglandwirtschaft/de/projekte/bio_in_grosskuechen/ist_bio_wirklich_besser_studie_190903.pdf)

**Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (2008):** der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:DE:PDF>

**Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (2007):** des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:DE:PDF>

**Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (2004):** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20060525:de:PDF>

**VKI, Verein für Konsumenteninformation (2004):** Lebensmittel-Zusatzstoffe. Verbraucherrecht.at. [http://www.verbraucherrecht.at/development/typo/test/index.php?id=49&no\\_cache=1&tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=886&cHash=d5e2c8816a](http://www.verbraucherrecht.at/development/typo/test/index.php?id=49&no_cache=1&tx_ttnews[tt_news]=886&cHash=d5e2c8816a)

**Woese, K., D. Lange, Ch. Boess, and K. W. Bögl (1997):** A Comparison of Organically and Conventionally Grown Foods - Results of a Review of the Relevant Literature. Journal of the Science of Food and Agriculture 74: 281-293.

**Worthington V. (2001):** Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains. The journal of Alternative and Complementary Medicine 7(2): 161-173.

**Zusatzstoffe-online.de (2011):** Informationen zu Lebensmittelzusatzstoffen. E 621 Mononatriumglutamat. Zugriff am 12. Juni 2011. [http://www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe/253.e621\\_mononatriumglutamat.html](http://www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe/253.e621_mononatriumglutamat.html)