

BÜCHER

Chopra, D., Tanzi, R. (2012): SUPER-BRAIN. Angewandte Neurowissenschaften gegen Alzheimer, Depression, Übergewicht und Angst. München: Nymphenburger in der F. A. Herbig Verlagsbuch- handlung GmbH.

Gonder, U. (2. Auflage 2009): Virgin Coconut Oil & Bio-Kokosnussmehl. Holzwinden: Verlag Jörg Mitzkat.

Gonder, U., Worm, N. (2010): Mehr Fett. Lünen: Systemed Verlag.

Kiefer, I., Ekmekcioglu, C. (2012): Essen entscheidet. Wie Nahrungsmittel uns beeinflussen. Wien: Braumüller.

Lisle, D., Goldhamer, A. (2013): Die Lustfalle. Warum Gesundsein so schwerfällt und was Sie dafür tun können. Winterthur: Edition Spuren.

Pudel, V., Westenhöfer, J. (1998): Ernährungspsychologie, eine Einführung (2., überarb. und erw. Aufl.). Göttingen; Bern; Toronto; Seattle: Hogrefe, Verlag für Psychologie.

Taitz, J. (2013): Wenn Essen nicht satt macht. Emotionales Essverhalten erkennen und überwinden. Köln: BALANCE buch + medien.

ZEITSCHRIFTEN

Interview mit Dr. Martin Scheeder, Leiter Fleischqualität bei Suisag, Schweizer Illustrierte/ al dente 2013

Dr. Robert Lustig, „Die süsse Droge“, Spiegel 2012

INTERNETSEITEN

<http://carbните.com/> (Stand: 17.01.2014) <http://www.eiag.ch/index.php?nav=11,44> (Stand: 17.01.2014)

http://www.der-frisch-fisch.ch/site/index.cfm?id_art=71805&actMenuItemID=31656&vsprache/DE/ Qualitaet.cfm (Stand: 17.01.2014)

http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/abnehmen/tid-26379/die-atkins-revolution-abspecken-mit-burgern-und-steaks_aid_768210.html (Stand: 17.01.2014)

<http://www.gelita.com/solutions-and-products/nutritionalphysiological-properties> (Stand: 17.01.2014)

<http://www.ichkoche.at/wissenswertes-ueber-lammfleisch-artikel-574> (Stand: 17.01.2014)

<http://www.kleine-steinzeit.de> (Stand: 17.01.2014)

http://www.konsum.ch/_upl/files/Merkblatt_Fleisch.pdf (Stand: 17.01.2014)

<http://www.lebensmittellexikon.de/e0000140.php> (Stand: 17.01.2014)

<http://www.oeconline.org/our-work/healthier-lives/tinyfootprints/toxic-prevention/safer-alternatives-to-bisphenol-a-bpa> (Stand: 17.01.2014)

<http://www.primallyinspired.com/how-to-cook-tender-grass-fed-steak/> (Stand: 17.01.2014)

<http://www.schweizer-gefluegel.ch/> (Stand: 17.01.2014) [http://www.second-opinions.co.uk/fette-](http://www.second-opinions.co.uk/fette-nicht-protein.html#.UuVnOGSIW8U)

[nicht-protein.html#.UuVnOGSIW8U](http://www.second-opinions.co.uk/fette-nicht-protein.html#.UuVnOGSIW8U) (Stand: 17.01.2014) [http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-](http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-87997205.html)

[87997205.html](http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-87997205.html) (Stand: 17.01.2014) <http://www.timinvermont.com/fitness/fat.htm> (Stand:

17.01.2014) <http://www.urgeschmack.de/fett-gesattigt-oder-ungesattigt/> (Stand: 17.01.2014)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Omega-3-Fettsauren> (Stand: 17.01.2014)

<http://www.youtube.com/watch?v=mNYIcXynwE> (Stand: 17.01.2014) [http://www.zentrum-der-](http://www.zentrum-der-gesundheit.de/gluten)

[gesundheit.de/gluten](http://www.zentrum-der-gesundheit.de/gluten) (Stand: 17.01.2014)

<http://www.20min.ch/community/stories/story/31767246> (Stand: 17.01.2014)