

Absurdes Theater

Richtung des Theaters des 20. Jahrhunderts, die die Sinnfreiheit der Welt und den darin orientierungslosen Menschen darstellen will.

[Weiterlesen](#)

Achtsamkeit

Form der Aufmerksamkeit für die Bedürfnisse und Belange anderer Menschen, eine interaktive Praxis mit einer ethico-politischen Dimension. Der Begriff „Achtsamkeit“ stammt aus der Care-Ethik und bestimmt sich zwischen den Begriffen Achtung und menschlicher Zuwendung und grenzt sich sowohl von Autonomie als auch vom aufmerksamen Innehalten im Rahmen der buddhistischen Meditation ab, das im Englischen oft mit *mindfulness* bezeichnet und manchmal als Achtsamkeit übersetzt wird.

[Weiterlesen](#)

Alpenländer

Länder, die teilweise oder vollständig zum Alpenraum gehören. Die Begriffe Alpenstaat und Alpenanrainerstaat bezeichnen die entsprechenden Staaten und werden oft gleichbedeutend gebraucht. Nach einem anderen Verständnis gehört bei einem Alpenland bzw. Alpenstaat ein relativ großer Teil seiner Fläche zu den Alpen, bei einem Alpenanrainerstaat ein geringerer Teil seiner Fläche.

[Weiterlesen](#)

Analysieren

- einer Analyse unterziehen; etwas in seine Bestandteile zerlegen und diese einzeln geordnet untersuchen
- eine chemische Analyse durchführen

[Weiterlesen](#)

Anbaufläche

Fläche für den Anbau, also Aussaat oder die Anpflanzung von Nutzpflanzen mit dem Ziel der Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte und der daraus zu erzielenden wirtschaftlichen Einnahmen.

[Weiterlesen](#)

Antibiotikum, Plural: Antibiotika

Im ursprünglichen Sinne ein niedermolekulares Stoffwechselprodukt von Pilzen oder Bakterien, das schon in geringer Konzentration das Wachstum anderer Mikroorganismen hemmt oder diese abtötet. Als Antibiotikum im weiteren Sinn gilt auch eine antimikrobiell eingesetzte Substanz, die in der Natur nicht vorkommt und teilsynthetisch, vollsynthetisch oder gentechnisch gewonnen wird, nicht jedoch Desinfektionsmittel.

[Weiterlesen](#)

Antioxidationsmittel

Chemische Verbindung, die eine Oxidation anderer Substanzen verlangsamt oder gänzlich verhindert.

[Weiterlesen](#)

Aroma, Plural: Aromen

Spezifischer Geruch und/oder Geschmack, der durch chemische Stoffe oder Stoffgemische hervorgerufen wird, die in Erzeugnissen wie etwa Lebensmitteln, Genussmitteln oder Arzneimitteln enthalten sein können.

[Weiterlesen](#)

Bakterien

In der Medizin

Bakterien spielen im menschlichen Körper eine große Rolle. So lebt im menschlichen Darm eine Vielzahl von Bakterien, die zusammen die verdauungsfördernde Darmflora bilden. Die Haut des gesunden Menschen ist von harmlosen Bakterien besiedelt, die die Hautflora bilden. Eine besonders hohe Anzahl von Bakterien befindet sich auf den Zähnen. Bakterien können aber auch als Krankheitserreger wirken. Einige Bakterien verursachen eitrige Wundentzündungen (Infektionen), Sepsis (Blutvergiftung) oder die Entzündung von Organen (z. B. Blasen- oder Lungenentzündung).

In der Ökologie

Unverzichtbar für bedeutende geochemische Stoffkreisläufe sind viele Bodenbakterien, die als Destruenten wirken bzw. Nährsalze für die Pflanzen verfügbar machen.

Bauernhof

Kleinstrukturierter landwirtschaftlicher, oft land- und forstwirtschaftlicher Betrieb, respektive auch die Hofstelle mit Wohn- und Wirtschaftsgebäuden dieses Betriebs als klassische Siedlungsform (Gehöft).

[Weiterlesen](#)

Bauernsterben

Kontinuierliches Zurückgehen der Zahl bäuerlicher Betriebe durch Rationalisierung in der Landwirtschaft und Landflucht der jüngeren Dorfbewohner.

Biologischer Anbau

Ökologische Landwirtschaft, also die Herstellung von Nahrungsmitteln und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen auf der Grundlage bestimmter Produktionsmethoden, die eine umweltschonende Produktion sowie artgerechte Haltung von Tieren ermöglichen sollen.

[Weiterlesen](#)

Boden

Kulturboden, der der landwirtschaftlichen Nutzung dient.

[Weiterlesen](#)

Bodenfruchtbarkeit

Kategorie der Bodenkunde: ein komplexer Ausdruck für alle das Pflanzenwachstum bzw. die Biomasseproduktion beeinflussenden mineralogischen, physikalischen, chemischen und biologischen Bodeneigenschaften und Prozesse. Sie ist ein Maß für die Effektivität der Wirkung der übrigen Wachstumsfaktoren am Wuchsstandort einer Pflanze, wie Relief, Klima, Wasser und aller acker- und pflanzenbaulichen Maßnahmen.

[Weiterlesen](#)

Brandrodung

Seit Jahrtausenden verbreitete Technik, um Vegetationsflächen unter Einsatz von Feuer zu schwenden (*nicht* zu roden, da die Wurzeln im Boden verbleiben), und dient meist zur Vorbereitung landwirtschaftlicher Produktion.

[Weiterlesen](#)

Buhmann

Person, der man die Schuld zuschiebt, Sündenbock.

[Weiterlesen](#)

CO₂-Emissionen

Ausstoß von Kohlendioxid, das als Treibhausgas durch den Treibhauseffekt das Klima der Erde und durch seine Löslichkeit in Wasser den pH-Wert der Ozeane wesentlich beeinflusst.

[Weiterlesen](#)

Desinfektionsmittel

Desinfektion macht einen wesentlichen Teil der antiseptischen Arbeitsweise aus. Laut dem Deutschen Arzneibuch (DAB) bedeutet Desinfektion: „totes oder lebendes Material in einen Zustand versetzen, dass es nicht mehr infizieren kann“.

[Weiterlesen](#)

Diabetes Typ 2

Form der Diabetes, bei der Insulin zwar vorhanden ist, an seinem Zielort, den Zellmembranen, aber nicht richtig wirken kann (Insulinresistenz). In den ersten Krankheitsjahren kann die Bauchspeicheldrüse dies durch die Produktion hoher Insulinmengen kompensieren. Irgendwann kann die Bauchspeicheldrüse die überhöhte Insulinproduktion aber nicht mehr aufrechterhalten

[Weiterlesen](#)

Diabetes, Zuckerkrankheit

Gruppe von Stoffwechselstörungen mit unterschiedlichen Ursachen. Das Wort beschreibt deren Hauptsymptom, die Ausscheidung von Zucker mit dem Urin. Thomas Willis diagnostizierte 1675 die Krankheit, wie bereits Ärzte der Antike in Indien, Alexandria und Rom, anhand einer Geschmacksprobe des Urins, denn der Harn von Personen mit Diabetes weist bei erhöhtem Blutzuckerspiegel einen süßlichen Geschmack auf.

[Weiterlesen](#)

Dickmacher

Etwas (Getränk, Medikament, Speise), das bewirkt, dass die Körperfülle zunimmt.

[Weiterlesen](#)

Eintrag (in Boden, Wasser etc.)

Stoff, der in eine Substanz eintrat oder eingeführt wurde.

[Weiterlesen](#)

Eiweiß

Umgangssprachlich für Protein: biologisches Makromolekül, das aus Aminosäuren durch Peptidbindungen aufgebaut ist.

[Weiterlesen](#)

Energie

Fundamentale physikalische Größe, die in allen Teilgebieten der Physik sowie in der Technik, Chemie, Biologie und der Wirtschaft eine zentrale Rolle spielt.

[Weiterlesen](#)

Entfremdung

Individueller oder gesellschaftlicher Zustand, in dem eine ursprünglich natürliche Beziehung (zwischen Menschen, Menschen und Arbeit, Menschen und dem Produkt ihrer Arbeit sowie von Menschen zu sich selbst oder zur Natur) aufgehoben, verkehrt, ge- oder zerstört wird.

[Weiterlesen](#)

Entwicklungsländer

Länder, in denen die Mehrzahl der Bewohner hinsichtlich der wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen einen messbar relativ niedrigen Lebensstandard haben. Dies äußert sich vor allem durch eine schlechte Versorgungslage mit Nahrungsmitteln und Konsumgütern, Armut, Unterernährung und Hunger, Einschränkungen bei der Gesundheitsversorgung, eine hohe Kindersterblichkeitsrate und eine geringe Lebenserwartung, mangelhafte Bildungsmöglichkeiten, eine hohe Analphabeten- und Arbeitslosenquote.

[Weiterlesen](#)

Erderwärmung

Globale Erwärmung, umgangssprachlich auch „*der*“ *Klimawandel*: Anstieg der Durchschnittstemperatur der erdnahen Atmosphäre und der Meere seit Beginn der Industrialisierung. Es handelt sich um einen Klimawandel durch anthropogene (menschengemachte) Einflüsse.

[Weiterlesen](#)

Ernährungssouveränität

Nach dem Verständnis ihrer Befürworter das Recht aller Völker, Länder und Ländergruppen, ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik selbst zu definieren. Der Begriff wurde anlässlich der Welternährungskonferenz 1996 von der internationalen Kleinbauern- und Landarbeiterbewegung La Via Campesina geprägt, es handelt sich nicht um einen wissenschaftlichen Fachbegriff, sondern um ein politisches Konzept, welches mit diversen Forderungen, wie beispielsweise dem Zugang zu Land, einhergeht.

[Weiterlesen](#)

Erneuerbar

auf Regeneration beruhend; sich erneuernd

[Weiterlesen](#)

Ernte

Alle Arbeiten, die zum Einbringen landwirtschaftlicher Gewächse und Früchte notwendig sind. Ziel aller zur Ernte angewandten Verfahren ist es, die landwirtschaftlichen Erzeugnisse in der Zeit, in der sie den Anbauzweck (menschlicher oder tierischer Verzehr oder sonstige Nutzung, z. B. Fasergewinnung) bestmöglich erfüllen, weitestgehend verlustfrei vom Anbaustandort wegzunehmen.

[Weiterlesen](#)

Erosion/Bodenerosion

Übermäßige Erosion von Böden, verursacht durch unsachgemäße menschliche Landnutzung, zum Beispiel Entfernung der schützenden Vegetation durch Überweidung oder Abholzung, sowie zu kurze Brachezeiten. Besonders problematisch ist hierbei der Verlust des Oberbodens, das heißt des fruchtbarsten und landwirtschaftlich bedeutendsten Teils der Böden.

[Weiterlesen](#)

Euter

Das in der Leistengegend weiblicher Huftiere sitzende Organ, das im Wesentlichen Drüsenalveolen beherbergt. Es versorgt, wie das Gesäuge anderer Säugetiere und die weibliche Brust des Menschen, die Nachkommen in der ersten Lebenszeit mit Nahrung – der Milch. Die Milchdrüsen geben erst nach einer Trächtigkeit Milch ab (siehe auch Laktationskurve).

[Weiterlesen](#)

Existenzgrundlage

finanzielle Basis des Daseins

[Weiterlesen](#)

Fairer Handel

Fair Trade: kontrollierter Handel, bei dem den Erzeugern für die gehandelten Produkte oder Produktbestandteile meist ein von den einzelnen Fair-Trade-Organisationen unterschiedlich bestimmter Mindestpreis bezahlt wird. Damit soll den Produzenten auch bei niedrigeren Marktpreisen ein höheres und verlässlicheres Einkommen als im herkömmlichen Handel ermöglicht werden.

[Weiterlesen](#)

Faktor

mitwirkender Bestandteil

[Weiterlesen](#)

Farbstoffe

Farbmittel, die im Gegensatz zu Pigmenten in Anwendungsmedien wie Wasser oder anderen Lösungsmitteln löslich sind. Sie lassen sich nach verschiedenen Kriterien klassifizieren, beispielsweise nach ihrer Herkunft (Naturfarbstoffe / synthetische Farbstoffe), ihrer Verwendung (Substrat), ihrer chemischen Struktur (Chromophor) oder ihrem anwendungstechnischen Einsatzgebiet.

[Weiterlesen](#)

Fastfood

„Schnelle Nahrung“, *Schnellimbiss*: steht in der Gastronomie für in Massenproduktion hergestellte, standardisierte Speisen, die für den schnellen Verzehr gedacht sind. Gegensatz ist das Slow Food.

[Weiterlesen](#)

Fertiggerichte

Zumeist von Unternehmen der Lebensmittelindustrie erzeugte Mahlzeiten zum warmen Verzehr, deren Fleischkomponenten (soweit Bestandteil) in der Regel vorgegart sind. Fertiggerichte zeichnen sich dadurch aus, dass es sich um verzehrfähige Mahlzeiten handelt, die nur noch erhitzt werden müssen. In der Regel handelt es sich um Hauptgericht und Beilagen bzw. um Ein-Komponenten-Mahlzeiten wie Pizza, Eintopf, Suppe etc.

[Weiterlesen](#)

Fleischkonsum

Verzehr von Fleisch als menschliches Nahrungsmittel, direkt oder in Form von Fleischprodukten oder im weiteren Sinne der gesamte Verbrauch von Fleisch durch den Menschen, der auch die Herstellung von Tierfutter, industrielle Verwertung und Verluste einschließt. Auch der Verbrauch von Innereien und Blut kann darunter fallen, nicht jedoch üblicherweise der von anderen tierischen Produkten, auch wenn sie durch Schlachtung gewonnen werden, wie zum Beispiel Häuten und Haaren.

[Weiterlesen](#)

Folgeschaden

durch einen Schaden verursachter weiterer Schaden

Food-Sharing

Unter dem Begriff Foodsharing ist eine soziale Bewegung entstanden, die sich der Verteilung von überschüssigen Lebensmitteln widmet. Dabei gibt es verschiedene Methoden: Von einigen Organisationen werden nicht mehr verwendete Lebensmittel vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums an Bedürftige verteilt, andere verwenden auch Lebensmittel nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit. Der Schwerpunkt liegt bei der Tafel auf der Feststellung der Bedürftigkeit. Während beim Containern weggeworfene Lebensmittel aus Abfallcontainern mitgenommen werden, soll bei Foodsharing bereits vorher angesetzt werden und die Lebensmittel noch vor der Entsorgung weiterverwendet werden. Der Verein Foodsharing.de bietet seit 2012 im Internet eine Plattform für Deutschland, Österreich und die Schweiz an.

[Weiterlesen](#)

Füllstoffe (Lebensmittel)

Bei Lebensmitteln werden Lebensmittelzusatzstoffe als Füllstoff verwendet, die einen Teil des Volumens des Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen. Damit wird der tatsächliche Energiegehalt pro Volumen oder pro Masse der Lebensmittel verringert.

[Weiterlesen](#)

Futtermittel

Abkürzend als *Futter* bezeichnet: Sammelbegriff für alle Formen von Tiernahrung. Der Begriff umfasst die Ernährungsmittel für alle von Menschen gehaltenen Tiere, wie landwirtschaftliche Nutztiere, Zoo-, Sport- oder Heimtiere. Futtermittel sind heute spezifisch auf die jeweilige Tierart und den Verwendungszweck zugeschnitten und unterliegen in Deutschland staatlicher Kontrolle und Zulassungskriterien.

[Weiterlesen](#)

Gentechnik

Methoden und Verfahren der Biotechnologie, die auf den Kenntnissen der Molekularbiologie und Genetik aufbauen und gezielte Eingriffe in das Erbgut (Genom) und damit in die biochemischen Steuerungsvorgänge von Lebewesen bzw. viraler Genome ermöglichen. Als Produkt entsteht zunächst rekombinante DNA, mit der wiederum gentechnisch veränderte Organismen (GVO) hergestellt werden können.

[Weiterlesen](#)

Geschmacksverstärker

Lebensmittelzusatzstoffe. Als echte Geschmacksverstärker werden nur Einzelstoffe mit den E-Nummern E 6xx bezeichnet, nicht hingegen Mischprodukte mit einem hohen Anteil an Aminosäuren wie etwa Hefeextrakt, Hydrolysate von Proteinen oder Aromen. All diese übrigen Zusatzstoffe eignen sich durch ihre Wirkung jedoch ebenfalls als Geschmacksverstärker.

[Weiterlesen](#)

Getreide

Auch Korn: Einerseits die meist einjährigen Pflanzen der Familie der Süßgräser, die wegen ihrer Körnerfrüchte (Karyopsen) kultiviert werden, andererseits die geernteten Körnerfrüchte. Die Früchte dienen als Grundnahrungsmittel zur menschlichen Ernährung oder als Viehfutter, daneben auch als Rohstoff zur Herstellung von Genussmitteln und technischen Produkten.

[Weiterlesen](#)

Gift

Stoff, der Lebewesen über ihre Stoffwechselfvorgänge, durch Eindringen in den Organismus ab einer bestimmten, geringen Dosis einen Schaden zufügen kann. Mit der Zunahme der Expositionsmenge eines Wirkstoffes steigt die Wahrscheinlichkeit, dass Gesundheitsschädigungen durch eine Vergiftung auftreten. Ab einem bestimmten Dosisbereich ist somit nahezu jeder Stoff als giftig (toxisch) einzustufen.

[Weiterlesen](#)

Globaler Handel (Globalisierung)

Vorgang, dass weltweite Verflechtungen in vielen Bereichen (Wirtschaft, Politik, Kultur, Umwelt, Kommunikation) zunehmen, und zwar zwischen Individuen, Gesellschaften, Institutionen und Staaten.

[Weiterlesen](#)

Granulat

Gekörnter Feststoff; Substanz die in kleinere Körnchen zerkleinert wurde.

[Weiterlesen](#)

Großhandel

Unternehmen des Handels, die Waren verschiedener Hersteller beschaffen und an gewerbliche Kunden (Wiederverkäufer wie der Einzelhandel) und sogenannte Großabnehmer weiterverkaufen.

[Weiterlesen](#)

Grundbedürfnis

Bedürfnis, das bei einer hierarchischen Aufteilung der Bedürfnisse des Menschen eine hohe Wichtigkeit hat und im Rahmen des alltäglichen Subsistenzprozesses vordringlich befriedigt wird.

[Weiterlesen](#)

Infektion

Auch Ansteckung: das aktive oder passive Eindringen, Verbleiben und anschließende Vermehren von pathogenen Lebewesen (z. B. Bakterien, Pilze, Parasiten) oder pathogenen Molekülen (z. B. Viren, Transposons und Prionen) in einem Organismus, meistens konkreter von Krankheitserregern in einem Wirt. Krankheiten, die durch Pathogene ausgelöst werden, bezeichnet man als Infektionskrankheiten.

[Weiterlesen](#)

Inhaltsstoff

Bestandteil, Ingrediens, Ingredienz, Zutat; (*das*) Hinzukommende; Beimengung, Beimischung

[Weiterlesen](#)

Internetplattform

Website, Plattform im Internet, wo sich Nutzer etwas ansehen, anhören, sich informieren oder miteinander diskutieren können.

Investition

in der Wirtschaft allgemein der Einsatz von Kapital für einen bestimmten Verwendungszweck durch einen Investor.

[Weiterlesen](#)

v

Klimabilanz

Die CO₂-Bilanz (Kohlenstoffdioxidbilanz, *Kohlendioxidbilanz*, auch Treibhausgasbilanz, CO₂-Fußabdruck, engl. Carbon footprint) ist ein Maß für den Gesamtbetrag von Kohlenstoffdioxid-Emissionen, der direkt bzw. indirekt durch Aktivitäten oder Lebensstadien von Produkten oder Personen entstehen bzw. verursacht werden. Neben Kohlenstoffdioxid werden oft auch andere Treibhausgase bilanziert, meist in Tonnen CO₂-Äquivalent (kurz t CO₂-eq).

[Weiterlesen](#)

Klimawandel

Auch Klimaänderung oder Klimawechsel: Veränderung des Klimas auf der Erde oder erdähnlichen Planeten. Die jeweils damit verbundene Abkühlung oder Erwärmung kann über unterschiedlich lange Zeiträume erfolgen. In der Erdgeschichte traten immer wieder gravierende Klimawandel-Ereignisse auf.

[Weiterlesen](#)

Kohlenhydrate

Biochemisch bedeutsame Stoffklasse. Kohlenhydrate kommen im Stoffwechsel aller Lebewesen vor. Als Produkt der Photosynthese machen Kohlenhydrate etwa zwei Drittel der weltweiten Biomasse aus. Kohlenhydrate sind die am häufigsten vorkommende Klasse von Biomolekülen.

[Weiterlesen](#)

Konkurrenz

In Psychologie, Wirtschaft, Gesellschaft, Politik, Recht und Ökologie:

- Rivalität, allgemein der emotionale Wettbewerb um Ansehen, Macht oder Zuneigung
- Wettbewerb (Wirtschaft), der Wettbewerb verschiedener Anbieter um Kunden oder Aufträge bzw. von Kunden um knappe Angebote

[Weiterlesen](#)

Konservierungsstoff

Auch Konservierungsmittel: Substanzen und Mischungen, die zur Konservierung verwendet werden.

[Weiterlesen](#)

Konsistenz

- Bestand, Zusammenhalt, Geschlossenheit und In-sich-Ruhen
- Beschaffenheit
- logische Widerspruchsfreiheit; strenger gedanklicher Zusammenhang

[Weiterlesen](#)

Konsumverhalten

Verhalten des Käufers in Bezug auf den Wareneinkauf.

[Weiterlesen](#)

Lebenserwartung

Die im Durchschnitt zu erwartende Zeitspanne, die einem Lebewesen ab einem gegebenen Zeitpunkt bis zu seinem Tod verbleibt, wobei bestimmte Annahmen über die Sterberaten zugrunde gelegt werden.

[Weiterlesen](#)

Lebensmittelindustrie

Auch Ernährungsindustrie: ein der Landwirtschaft nachgelagerter Teilbereich der Lebensmittelwirtschaft, in dem ein wesentlicher Teil der landwirtschaftlichen Erzeugnisse für die menschliche Ernährung verarbeitet wird. Kleinere Unternehmen mit weniger als 20 Beschäftigten pro Betrieb gehören zum Lebensmittel herstellenden Gewerbe.

[Weiterlesen](#)

Luxusartikel

Luxusgut: wertvoller, erstrebenswerter, aber nicht lebensnotwendiger Gegenstand

[Weiterlesen](#)

Mais

Pflanzenart innerhalb der Familie der Süßgräser (Poaceae). Das Getreide stammt ursprünglich aus Mexiko und ist eine einhäusig getrenntgeschlechtige C₄-Pflanze.

[Weiterlesen](#)

Makellos

ohne jeden Makel

[Weiterlesen](#)

Marke

Der im Marketing verwendete Begriff Marke (engl. *brand*, wörtlich: Brandzeichen) steht für alle Eigenschaften, in denen sich Objekte, die mit einem Markennamen in Verbindung stehen, von konkurrierenden Objekten anderer Markennamen unterscheiden.

[Weiterlesen](#)

Markt (Markt mit Ständen)

Ort, an dem Waren regelmäßig auf einem meist zentralen Platz gehandelt werden

[Weiterlesen](#)

Massenproduktion

Auch Massenfertigung: Herstellung von großen Mengen gleicher Produkte unter Verwendung von austauschbaren, standardisierten Einzelteilen und Baugruppen für eine nicht vorherbestimmte Zeitspanne. Produkte dieser Art werden zusammenfassend meist abwertend als *Massenware* bezeichnet. Maschinelle Fertigung und Fertigungsstraßen sind eine häufig für die Massenproduktion eingesetzte Technik.

[Weiterlesen](#)

Mastfutter

für die Mast geeignetes Futter

[Weiterlesen](#)

Mechanismus

System von Elementen, die in festgelegter, vorhersehbarer Weise zusammenwirken

- *Technik*: Komplex von Bauelementen, bei dem die Bewegung eines Teils die Bewegung anderer hervorruft
- *Philosophie*: naturphilosophische Annahme, dass alle Abläufe in der Natur kausal mechanisch erklärbar sind

[Weiterlesen](#)

Methan

Chemische Verbindung aus der Gruppe der Alkane mit der Summenformel CH_4 . Das farb- und geruchlose, brennbare Gas kommt in der Natur vor und ist der Hauptbestandteil von Erdgas. Es dient als Heizgas und ist in der chemischen Industrie als Ausgangsprodukt für technische Synthesen von großer Bedeutung.

[Weiterlesen](#)

Milchleistung

In der Viehzucht die Menge Milch in Kilogramm oder Litern (ein Liter Milch entspricht 1,02 kg Milch), die ein Muttertier, z. B. eine Milchkuh, pro Laktationsperiode, also in der Zeit zwischen einer Geburt des Jungtiers (z. B. bei Kühen „Kalbung“) und Trockenstellen, produziert (im Durchschnitt 305 Tage).

[Weiterlesen](#)

Milchprodukt

Lebensmittel, dessen Zutaten hauptsächlich aus Milch oder Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchfett oder Milchzucker) besteht. Zu den Milcherzeugnissen gehören einerseits verschieden behandelte Milcharten und andererseits durch Fermentation oder Extraktion von Milchbestandteilen gewonnene Produkte der Milch.

[Weiterlesen](#)

Milchproduktion

Milchviehhaltung ist in der Landwirtschaft die Haltung von Vieh zur Produktion von Milch, bezeichnet als Milchvieh. Den bedeutendsten Anteil am Milchviehbestand haben verschiedene Rassen des Hausrindes, und die Produktion von Kuhmilch macht den mit Abstand größten Teil der Milchwirtschaft aus, gefolgt von der Büffelmilch

[Weiterlesen](#)

Minderheit

Numerisch geringerer Teil einer Gesamtheit, der sich durch personale oder kulturelle Merkmale von der Mehrheit unterscheidet. Als demografische Gruppe lebt eine Minderheit meist in einer bestimmten territorialen Einheit (Staat, Region...), kann aber auch über das Wohngebiet der Mehrheit verstreut sein oder in mehreren benachbarten Staaten leben.

[Weiterlesen](#)

Molkerei

Auch Käserei oder vor allem im Norden und Osten Deutschlands oft Meierei: eine Verarbeitungsstätte für Milch. Hergestellt werden Milchprodukte wie Butter und Buttermilch, Käse, Sauermilchprodukte, Quark, Molke und anderes mehr. In Deutschland ist der Begriff „Molkerei“ im Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) definiert.

[Weiterlesen](#)

Nachhaltigkeit

Handlungsprinzip zur Ressourcen-Nutzung, bei dem eine dauerhafte Bedürfnisbefriedigung durch die Bewahrung der natürlichen Regenerationsfähigkeit der beteiligten Systeme (vor allem von Lebewesen und Ökosystemen) gewährleistet werden soll.

[Weiterlesen](#)

Nahrungskette

Modell für die linearen energetischen und stofflichen Beziehungen zwischen verschiedenen Arten von Lebewesen, wobei jede Art Nahrungsgrundlage einer anderen Art ist, ausgenommen die Art am Ende der Nahrungskette. Man spricht auch von *trophischen Beziehungen* (abgeleitet von griechisch *trophein* „sich ernähren“). Am Beginn von Nahrungsketten stehen Vertreter der Produzenten (vor allem Pflanzen), dann folgen Konsumenten (Pflanzenfresser und Fleischfresser).

[Weiterlesen](#)

Nahrungsmittel

Lebensmittel, die vorwiegend der Ernährung des Menschen dienen (siehe auch Nahrung), Makronährstoffe (Proteine, Kohlenhydrate und Lipide) enthalten und somit dem Menschen Energie zuführen. Nahrungsmittel unterscheiden sich insofern von Trinkwasser, das auch zu den Lebensmitteln gehört.

[Weiterlesen](#)

Nischenmarkt

Ausschnitt aus dem Gesamtmarkt (Teilmarkt, Marktsegment), dessen Bedürfnisprofil von aktuellen Wettbewerbern noch nicht (Marktlücke bzw. manifeste Nische, Basisnische, präkompetitive Nische, *preinteractive niche*, *virtual niche*) oder unzureichend (Versorgungslücke bzw. latente Nische, eigentliche/tatsächliche Nische, postkompetitive Nische, *postinteractive niche*, *realized niche*) erfüllt wird.

[Weiterlesen](#)

Nutztier

Tier, das vom Menschen wirtschaftlich genutzt wird

[Weiterlesen](#)

Pflanzenschutzmittel

Schädlings- und Unkrautbekämpfungsmittel, die überwiegend zum Schutz von Nutzpflanzen ausgebracht werden. Die EU-Pflanzenschutzmittelverordnung, Artikel 2 definiert sie als chemische oder biologische Wirkstoffe und „Gemische“ (gemäß REACH-Verordnung).

[Weiterlesen](#)

Pilze

Das dritte große Reich eukaryotischer Lebewesen neben den Tieren (Animalia) und den Pflanzen (Plantae). Sie sind wie die Pflanzen, zu denen sie lange gerechnet wurden, sesshaft, können jedoch keine Photosynthese treiben.

[Weiterlesen](#)

Plastik

Umgangssprachlich für Kunststoff: Wichtige Merkmale von Kunststoffen sind ihre technischen Eigenschaften wie Formbarkeit, Härte, Elastizität, Bruchfestigkeit, Temperatur, Wärmeformbeständigkeit und chemische Beständigkeit, die sich durch die Wahl der Makromoleküle, Herstellungsverfahren und in der Regel durch Beimischung von Additiven in weiten Grenzen variieren lassen. Kunststoffe werden bezüglich ihrer physikalischen Eigenschaften in drei großen Gruppen unterteilt: Thermoplaste, Duroplaste und Elastomere.

[Weiterlesen](#)

Plastikverpackung

Verpackung aus Plastik

[Weiterlesen](#)

Preis

beim Erwerb einer Ware oder Dienstleistung zu zahlender Geldbetrag

[Weiterlesen](#)

Preisdruck

Wenn in einem Marktsegment das Angebot die Nachfrage übersteigt, entsteht Preisdruck, das heißt, der Preis der Ware wird zum kaufentscheidenden Faktor (im Gegensatz zu Märkten, in denen das Warenangebot zu knapp ist: Dort wird die Verfügbarkeit der Ware zum Hauptkriterium).

[Weiterlesen](#)

Pute

Auch Hastruthuhn: Form des Truthuhns, bildet mit diesem eine Art. Männliche Tiere werden *Puter*, *Truthahn* oder *Welschhahn*, weibliche Tiere *Pute*, *Puthenne*, *Dinde* oder *Truthenne* genannt. In der Schweiz bezeichnet man die Tiere auch als *Truter* und *Trute*.

[Weiterlesen](#)

Reinigungsmittel

Verbrauchsstoffe, die zur Reinigung von verschiedensten Gegenständen und Objekten dienen. Sie bewirken oder unterstützen die Entfernung von Verunreinigungen als Folge der Benutzung oder von Rückständen und Anhaftungen aus dem Herstellungsprozess des Objekts.

Meist werden Reinigungsmittel in Kombination mit Wasser eingesetzt, das als polares Lösungsmittel selbst einen wesentlichen Teil der Reinigungsleistung beitragen kann. Zugleich wird mit dem Wasser der Schmutz weggetragen. Bei der chemischen Reinigung von Textilien dagegen wird die Reinigung in nichtwässrigen Lösungsmitteln durchgeführt.

[Weiterlesen](#)

Resistenz

Widerstandsfähigkeit eines Lebewesens gegen schädliche Einflüsse der Umwelt (wie z. B. Parasiten, Infektionen, Krankheiten, Klima), bei Tier- und Pflanzenschädlingen auch gegen angewandte Bekämpfungsmittel, sowie bei Bakterien und Viren gegen Medikamente. Resistenz kann erblich bedingt, jedoch auch durch Umweltverhältnisse (z. B. Ernährung) erzeugbar sein. Die Schaffung resistenter Rassen oder Sorten durch Mutation oder Kreuzung und fortgesetzte Auslese ist eines der Hauptziele der Tier- und Pflanzenzüchtung.

[Weiterlesen](#)

Ressourcen

Deutsch ‚Mittel, Quelle‘ von lateinisch *resurgere* ‚hervorquellen‘: Mittel, Gegebenheit wie auch Merkmal bzw. Eigenschaft, um Ziele zu verfolgen, Anforderungen zu bewältigen, spezifische Handlungen zu tätigen oder einen Vorgang zielgerecht ablaufen zu lassen.

[Weiterlesen](#)

Ressourceneffizienz/ressourceneffizient

Verhältnis eines bestimmten Nutzens zu dem dafür erforderlichen Einsatz an natürlichen Ressourcen. Der Nutzen kann in Form eines Produkts oder einer Dienstleistung erbracht werden. Je geringer der dafür nötige Input an natürlichen Ressourcen oder je höher der Nutzen des Produkts bzw. der Dienstleistung, desto höher ist die Ressourceneffizienz.

Bezieht sich Ressourceneffizienz auf Produkte, kann sie entlang des Lebenszyklus mit Hilfe geeigneter Maßnahmen verbessert werden. Beispiele sind Leichtbau und Miniaturisierung bereits im Produktdesign, Einsparungen von Rohstoffen während der Fertigung, Reduktion von Verbrauchsmaterial in der Nutzungsphase sowie die Möglichkeit der sortenreinen Trennung und Rückführung der Materialien in die technischen oder natürlichen Kreisläufe.

[Weiterlesen](#)

Ressourcenknappheit

Mangel an Ressourcen

[Weiterlesen](#)

Rind

Domestizierte Form des eurasischen Auerochsen. Es wurde zunächst wegen seines Fleisches, später auch wegen seiner Milch und Leistung als Zugtier domestiziert. Seitdem hat der Mensch eine Anzahl unterschiedlicher Rinderrassen gezüchtet, in die teilweise auch Wildrinder (etwa der Amerikanische Bison beim Beefalo) eingekreuzt wurden. Rinder sind Spitzengänger und Paarhufer.

[Weiterlesen](#)

Rohkost

In einem weiteren Sinne jede frische, unerhitzte Nahrung sowohl pflanzlicher als auch tierischer Herkunft. Im engeren, allerdings sprachlich dominierenden Sinne steht der Begriff nur für unerhitzte oder sogar gänzlich unverarbeitete Nahrungsmittel pflanzlicher Herkunft

[Weiterlesen](#)

Rückstände

Rückstände in Lebensmitteln bezeichnen Schadstoffe, die aus Erdreich und Gewässer in pflanzliche Lebensmittel sowie durch Verfütterung oder durch Behandlung mit Tierarzneimitteln in tierische Lebensmittel gelangen. Sie entstehen durch Industrie oder Landwirtschaft. Während Rückstände also durch bewussten Eintrag ihren Weg in die Lebensmittel finden, so gelangen im Gegensatz dazu Kontaminanten ohne menschliches Zutun aus der Umwelt in die Lebensmittel.

[Weiterlesen](#)

Saatgut

Auch Saatkorn oder Saatfrucht: trockene, ruhende, generative Fortpflanzungsorgane wie Samen, Früchte, Scheinfrüchte, Fruchtstände oder Teile davon. Sie enthalten die vollständige, durch Befruchtung entstandene Keimanlage der Pflanzen. Nach der Ernte befinden sich die Samen in einer Keimruhe, die sich zum Teil erst nach mehreren Wochen enzymatisch abbaut – dadurch sorgt die Natur für die saisongerechte Keimfähigkeit. Bei trockener und kühler Lagerung behält Saatgut über viele Jahre die Keim- und Triebkraft.

[Weiterlesen](#)

Säure

Im engeren Sinne alle chemischen Verbindungen, die in der Lage sind, Protonen (H^+) an einen Reaktionspartner zu übertragen – sie können als Protonendonator fungieren. In wässriger Lösung ist der Reaktionspartner im Wesentlichen Wasser. Es bilden sich Oxonium-Ionen (H_3O^+) und der pH-Wert der Lösung wird damit gesenkt. Säuren reagieren mit sogenannten Basen unter Bildung von Wasser und Salzen. Eine Base ist somit das Gegenstück zu einer Säure und vermag diese zu neutralisieren.

[Weiterlesen](#)

Schädling

Kollektivbezeichnung für Organismen, die den wirtschaftlichen Erfolg des Menschen schmälern, sei es als Zerstörer von Kulturpflanzen, als Nahrungskonkurrent oder durch Zerstörung von Bauwerken.

[Weiterlesen](#)

Schlachthof

Großflächiger Gebäudekomplex, in dem diverse Einrichtungen untergebracht sind, die der Gewinnung von Frischfleisch durch die Schlachtung von Schlachtvieh dienen, um Fleischereien und Supermärkte mit den verarbeitungsfähigen zerteilten Produkten zu versorgen. Kleinere Schlachtstätten werden in der Regel als Schlachthaus bezeichnet.

[Weiterlesen](#)

Schlachtung

Töten von Nutztieren unter Blutentzug, um deren Fleisch für den menschlichen Verzehr zu gewinnen sowie die Nebenprodukte wie Knochen, Horn und Haut einer weiteren Verarbeitung zuzuführen.

[Weiterlesen](#)

Schwellenland

Staat, der traditionell noch zu den Entwicklungsländern gezählt wird, aber nicht mehr deren typische Merkmale aufweist. Deshalb wird ein solches Land begrifflich von den Entwicklungsländern getrennt.

[Weiterlesen](#)

Soja

Pflanzenart aus der Unterfamilie Schmetterlingsblütler (Faboideae) innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosae oder Fabaceae).

[Weiterlesen](#)

Solidarische Landwirtschaft

Auch *Gemeinschaftshof*, *Landwirtschaftsgemeinschaft*, *Versorgungsgemeinschaft* und – insbesondere in der Schweiz – regionale Vertragslandwirtschaft genannt, ist eine Organisationsform in der Landwirtschaft, bei der eine Gruppe von Verbrauchern auf lokaler Ebene mit einem oder mehreren Partner-Landwirten kooperiert.

[Weiterlesen](#)

Stabilisatoren (Lebensmittelchemie)

Klasse von Zutaten, die – als solche bezeichnet – Lebensmitteln zugesetzt werden können. Stabilisatoren sind kennzeichnungspflichtig und müssen, wie alle anderen Lebensmittelzusatzstoffe, getestet worden sein, ehe sie auf Grund der Ergebnisse zugelassen werden können.

[Weiterlesen](#)

Tiefkühlware

Bezeichnung für industriell hergestellte Lebensmittel, die durch das Verfahren der Tiefkühlung konserviert werden. Zur Tiefkühlkost zählen sowohl tiefgefrorene Zutaten für die Weiterverarbeitung als auch Fertiggerichte. Gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht darf die Lagertemperatur von Tiefkühlkost höchstens -18 °C betragen:

[Weiterlesen](#)

Tierhaltung

Eigenverantwortliche Sorge des Menschen für ein Tier, über das er die tatsächliche oder rechtliche Verfügungsgewalt hat. Kernaspekte der Tierhaltung sind die Ernährung, Pflege und Unterbringung des Tieres. Man unterscheidet im Wesentlichen die Haltung von Nutztieren, Heimtieren und Wildtieren.

[Weiterlesen](#)

Tiermast

Produktionsverfahren in der Viehhaltung. Ziel ist, Tiere zur Fleischproduktion zu erzeugen, um deren Fleisch nach Schlachtung für die menschliche Ernährung verwerten zu können. Dieses Ziel wird durch eine abgestimmte Fütterung der Tiere erreicht, die zu einem stärkeren Fleischzuwachs führt.

[Weiterlesen](#)

Tiermedizin

Auch: Veterinärmedizin oder Tierheilkunde. Sie beschäftigt sich mit den Krankheiten von Tieren, mit dem Tierschutz und begleitender Forschung, aber auch mit Lebensmitteln tierischer Herkunft und verwandten Themen.

[Weiterlesen](#)

Tiertransport

Vorgang zur Beförderung mindestens eines lebenden Tieres; eine Begriffsverwendung im Sinne einer Beförderung *durch* Tiere (wie Lastesel oder Brieftaube) ist wenig gebräuchlich. Oft wird der Begriff gleichbedeutend mit dem engeren Begriff *Viehtransport* gebraucht, also einer Beförderung von Vieh.

[Weiterlesen](#)

Treibhausgasemission (siehe CO₂-Emissionen)

Trugbild

Bezeichnung für eine nicht wirkliche, imaginäre Erscheinung.

[Weiterlesen](#)

Überbauung/Überbauen

mit einem Dach [als Schutz], einem darüber errichteten Bauwerk o. Ä. versehen

Übergewicht

Hohes Körpergewicht in Relation zur Körpergröße. Im engeren Sinne ist damit nur die sogenannte *Präadipositas* gemeint, im Gegensatz zum *schweren Übergewicht*, der *Fettleibigkeit* oder *Adipositas*. Das medizinische Fachgebiet, das sich mit dem Übergewicht beschäftigt, ist die *Bariatrie*.

[Weiterlesen](#)

Unterernährung

Form der Fehlernährung, die zu einer negativen Energiebilanz und zu einem geringeren Körpergewicht führt. Grundsätzlich kommt es zu einer Gewichtsreduktion, wenn dem Körper beim Stoffwechsel weniger Energie oder Substanzen in Form von Lebensmitteln zugeführt wird als durch Grundumsatz und körperliche Aktivität verbraucht werden oder wenn die Nährstoffe schneller ausgeschieden werden, als sie ersetzt werden können.

[Weiterlesen](#)

Unterhaltungselektronik

Sammelbegriff für Elektrogeräte, die der Unterhaltung des Benutzers dienen

[Weiterlesen](#)

Vegan

Adjektiv zu Veganismus, einer aus dem Vegetarismus hervorgegangene Einstellung sowie Lebens- und Ernährungsweise. Vegan lebende Menschen meiden entweder alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs, oder sie lehnen generell die Verwertung tierischer Produkte und Ausbeutung der Tiere ab. Ethisch motivierte Veganer achten zumeist auch bei Kleidung und anderen Waren darauf, dass diese frei von Tierprodukten sind und ohne Tierversuche hergestellt wurden

[Weiterlesen](#)

Vegetarisch

Adjektiv zu Vegetarismus: ursprünglich eine Ernährungs- und Lebensweise des Menschen, bei der neben Nahrungsmitteln pflanzlichen Ursprungs nur solche Produkte verzehrt bzw. benutzt werden, die vom lebenden Tier stammen. Der Vegetarismus weist in der Praxis zahlreiche Facetten der Durchführung auf. Allen vegetarischen Kostformen gemein ist das Meiden von Nahrungsmitteln, die von getöteten Tieren stammen, wie Fleisch und Fisch. Unterschiede zeigen sich bei der Einbeziehung von Lebensmitteln, die vom lebenden Tier stammen, wie Eier, Milch und Honig.

[Weiterlesen](#)

Versteppen/Versteppung

Negativ konnotierte Veränderung einer Landschaft hin zu einer Steppe oder steppenartigen Landschaft, dann als "Kultursteppe" bezeichnet, durch wasserbauliche Maßnahmen mit Absenkung des Grundwasserspiegels oder auch die Beseitigung von Bäumen, Gehölzen oder Hecken mit daraus folgender Vereinheitlichung des Landschaftsbilds.

[Weiterlesen](#)

Viren

Infektiöse organische Strukturen, die sich als Virionen außerhalb von Zellen (extrazellulär) durch Übertragung verbreiten, aber als Viren nur innerhalb einer geeigneten Wirtszelle (intrazellulär) vermehren können. Sie selbst bestehen nicht aus einer Zelle.

[Weiterlesen](#)

Volksabstimmung

Form der direktdemokratischen Abstimmung; auch Referendum

[Weiterlesen](#)

Welternährung

Versorgung der Weltbevölkerung mit Nahrungsmitteln

Wertschätzung

Positive Bewertung eines anderen Menschen. Sie gründet auf eine innere allgemeine Haltung anderen gegenüber. Wertschätzung betrifft einen Menschen als Ganzes, sein Wesen. Sie ist eher unabhängig von Taten oder Leistung, auch wenn solche die subjektive Einschätzung über eine Person und damit die Wertschätzung beeinflussen.

[Weiterlesen](#)

Zucker

Neben verschiedenen anderen Zuckerarten ein süß schmeckendes, kristallines Lebens- und Würzmittel, das aus Pflanzen gewonnen wird und hauptsächlich aus Saccharose besteht.

[Weiterlesen](#)

Glossar:

Was ist uns Nahrung wert?



Zusatzstoffe

Auch Hilfsstoffe oder Additive: Stoffe, die Produkten in geringen Mengen zugesetzt werden, um bestimmte Eigenschaften zu erreichen oder zu verbessern.

[Weiterlesen](#)