

BUCHBESPRECHUNGEN

Diätbuch für Nierenkranke. 4., überarb. Aufl. Ein Ratgeber für Ärzte, Diätassistentinnen und Nierenkranke. Von *R. Kluthe* - Freiburg und *H. Quirin* - Bad Rippoldsau. VI, 305 Seiten mit 11 Tabellen (Stuttgart 1978, Georg Thieme Verlag). Preis: kart. DM 14,80.

Das „Diätbuch“ gliedert sich in drei Abschnitte: Indikationen zur diätetischen Behandlung, allgemeine Diätetik, spezielle Diätetik, wobei der dritte Abschnitt (Tagespläne) mit rund 250 Seiten den Hauptteil des ganzen Werkes ausmacht. Dieser dritte Abschnitt enthält, was man anderswo meist vergeblich sucht, Tabellen des Natriumgehaltes von „Heilbrunnen“ und der Anwendung von Küchenkräutern und Gewürzen zu speziellen Gerichten. Von ähnlichen Diätbüchern unterscheidet sich das vorliegende in erfreulicher Weise auch durch die kritische Einstellung zur Diättherapie überhaupt und zur Diättherapie spezieller Zustandsbilder im besonderen. Nicht jedem Arzt ist es z. B. selbstverständlich, daß „im Stadium der vollen Kompensation ... keine Flüssigkeits- oder Eiweißrestriktion erforderlich“ ist, daß auch bei nephrotischen Zustandsbildern 1,3 bis 1,5 g Proteine/kg Körpergewicht genügen und daß „schon bei mäßiger Kochsalzbeschränkung die Nierenfunktion verschlechtert werden kann“. Bei akuter Pyelonephritis sind „keine besonderen diätetischen Maßnahmen erforderlich“. So ist das Buch nicht nur für die Diätassistentin lesenswert, sondern, mindestens in den beiden ersten Abschnitten, auch für den Arzt, der diätetische Verordnungen geben will.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

Fremd- und Zusatzstoffe in Lebensmitteln von *L. Rosival, R. Engst* und *A. Szokolay*. 387 Seiten mit 13 Abbildungen, 53 Tabellen und 8 Übersichten (Leipzig 1978, VEB Fachbuchverlag). Preis: geb. M 30,—.

Neben einer Schilderung der wichtigsten Lebensmittel kontaminierenden Substanzen und der Strahlenbelastung der Lebensmittel enthält das Buch ein ausführliches Kapitel über die Lebensmittelzusatzstoffe (Stoffe zur Verbesserung des Aussehens und der Konsistenz, Aromastoffe, die Lagerfähigkeit verlängernde Stoffe, native Schadstoffe sowie deren Sekundärprodukte). Die Wechselwirkungen zwischen den Lebensmittelbestandteilen und den Zusatzstoffen sowie die toxikologische Beurteilung der Zusatzstoffe werden ausführlich behandelt. Den einzelnen Kapiteln ist jeweils ein kurzes Literaturverzeichnis beigelegt. Fremdstoffe und Zusatzstoffe der Lebensmittel gehören zu den wichtigsten Problemen unserer Ernährung. Das vorliegende Buch ist eine wertvolle Bereicherung der Literatur über dieses Gebiet.

K. Lang (Bad Krozingen)

Grundlagen von Ernährung und Diätetik von *H. Förster* (Frankfurt/Main 1978, Gori-Verlag GmbH). Ohne Preisangabe.

Das vorliegende Buch ist insbesondere für Apotheker bestimmt, deren Approbationsordnung vom 23. 8. 1971 den Nachweis von Kenntnissen über Diätetik sowie Säuglings- und Kinderernährung verlangt. Die Hauptkapitel des vorliegenden Buches betreffen Zusammensetzung der Nahrung, Verdauung und Resorption, Stoffwechsel der Nährstoffe, Grundlagen der diätetischen Therapie und der Ernährung im Zusammenhang stehender Erkrankungen, ferner spezielle Diätformen (Alter, Organerkrankungen, Schwangerschaft), parenterale Ernährung, Ernährung und Medikamente, Schadstoffe der Nahrung, Lebensmittelrecht. Die Ernährungsphysiologie ist in Deutschland längere Zeit ein Stiefkind der Forschung und der

Lehre gewesen. Das Erscheinen des vorliegenden Buches ist ein erfreuliches Symptom dafür, daß die naturwissenschaftlich orientierte Ernährungsphysiologie sich wieder auf dem Vormarsch befindet.

K. Lang (Bad Krozingen)

Second European Nutrition Conference, Munich 1976. Herausgeber *N. Zöllner, G. Wolfram und Ch. Lellee* (München). 272 Seiten mit 106 Abbildungen und 127 Tabellen (München 1976, S. Karger). Ohne Preisangabe.

Inhalt des Bandes sind die Vorträge, die auf der 2. Europäischen Ernährungskonferenz im September 1976 in München gehalten worden sind, ferner das Ergebnis einer Round-table-Conference über die Empfehlungen der wünschenswerten Höhe der Nahrungszufuhr in den europäischen Staaten. *K. Lang* (Bad Krozingen)

Ernährungssituation 1. UTB Taschenbuch 664 von *W. Wirths* – Bonn. 198 Seiten mit 4 Abbildungen und 37 Tabellen (Paderborn 1978, Ferdinand Schöningh Verlag). Preis: brosch. DM 14,80.

Das vorliegende Buch hat mit Recht den Untertitel „Ernährung und Datenanalyse, dargestellt insbesondere am Beispiel der Bundesrepublik Deutschland“. Der Autor hat lange Jahre während seiner Zugehörigkeit zum Max-Planck-Institut für Ernährung dort federführend dieses Gebiet bearbeitet. Man muß ihm dankbar sein, daß er die wesentlichen Daten der über dieses Gebiet vorliegenden Unterlagen einem größeren Leserkreis zugänglich gemacht hat. In dem vorliegenden Buch werden behandelt: Ernährungssituation im Wandel, Produktionsmaßnahmen, Produktionsbewertungssysteme, Lebensmittelversorgung, Verbrauchsfeststellung, Verzehrsanalytik, Nährwerttabellen, Verluste an Lebensmitteln im Haushalt, Bevorratung von Lebensmitteln, radioaktive Kontamination von Lebensmitteln, Lebensmittelgesetzgebung, ernährungswirtschaftliche Situation der EG. Das Buch wendet sich in erster Linie an Studenten der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft. Es wird sicherlich auch einen größeren Leserkreis finden, für den die behandelten Probleme von Interesse sind.

K. Lang (Bad Krozingen)

Diagnostik und Therapie der Fettstoffwechselstörungen von *G. Schlierf und P. Oster* – Heidelberg. XIV, 134 Seiten mit 27 Abbildungen, 4 Farbtafeln und 29 Tabellen (Stuttgart 1978, Georg Thieme Verlag). Preis: brosch. DM 14,80.

Das vorliegende Taschenbuch enthält auf knappem Raum alle notwendigen Informationen zur praktischen Diagnostik und Therapie von Fettstoffwechselstörungen. Die Berücksichtigung pathophysiologischer Aspekte, die den aktuellen Wissensstand wiedergibt und die für das Verständnis unentbehrlich ist, verdient hervorgehoben zu werden, ebenso wie die Hinweise auf zahlreiche Erkrankungen, die mit Fettstoffwechselstörungen verknüpft sind. Eine lesens- und empfehlenswerte Broschüre.

G. Berg (Erlangen)

Nutrition & Cancer (Ernährung und Krebs). Edited by *Myron Winick* – New York. Volume 6 in the Wiley Series on Current Concepts in Nutrition by *Myron Winick*. VI, 184 Seiten mit 24 Abbildungen und 37 Tabellen (Chichester-Sussex 1977, John Wiley & Sons, Ltd.). Preis: geb. £ 12.75.

Der umfangreiche Fragenkomplex des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Krebs gewinnt zunehmende Bedeutung, obwohl bisher nur wenig definitive Resultate bestehen. Drei Aspekte:

1. Zusammenhang zwischen Ernährung und Krebsentstehung
2. Nahrungsmängel
3. Vorbeugung und Therapie

werden im Buch diskutiert. Diät und Ernährung stellen neben dem Karzinogenen mögliche Determinanten bei der Entstehung von Tumoren dar. Eine vorwiegend kritische Besprechung dieses Abschnitts weist auf die offenen Probleme hin. Es kann bei dem außerordentlich vielschichtigen Geschehen, welches sich aus der möglichen Beziehung zwischen Ernährung und Krebsentstehung ergibt, nicht ausbleiben, daß ein Großteil der Untersuchungen Hinweise und nur selten Beweise bietet. Die Problematik verschiedener Faktoren, welche das Risiko der Entstehung des Kolonkarzinoms beeinflussen, wird sowohl durch Befunde im Tierexperiment als auch in der Klinik ausführlich dargestellt. Für den Kliniker bieten Fragen der Krebskachexie, spezifischer Vitaminmängel und deren Bedeutung bei Krebspatienten vor und während antineoplastischer Chemotherapie sowie der Enteropathie bei Krebskranken eine Reihe interessanter Beobachtungen. Die experimentellen Untersuchungen über die Verzögerung der Tumorinduktion durch chemische Karzinogene mittels Derivaten des Vitamins A (Retinoids) zeichnen sich durch eine kritische Sichtung noch offener Fragen (z. B. Speicherung dieser Substanzen in der Leber mit der Gefahr unerwünschter Wirkungen) aus. Die Änderungen des Geschmacks bei Krebskranken mit fortgeschritten Metastasierung und Nahrungsaunahme stellen ebenso wie der Einfluß von Operation, Strahlentherapie und Chemotherapie auf die Ernährung ein vorwiegend klinisches Problem dar. Gegenüber einer Reihe anderer wenig kritischer oder weitgehend unkritischer Darstellungen auf diesem Sektor kontrastieren die Einzelbeiträge der 18 Autoren durch Sachlichkeit, hervorragende Kenntnis ihres Gebietes und kritische Diskussion. Das Ziel des Buches besteht mehr in einer anregenden Diskussion der Problematik ohne voreilige Schlußfolgerungen. Das Buch stellt einen wichtigen und interessanten Beitrag dar. Es wendet sich an den kritisch denkenden Mediziner. Gesundheits-Kost-Eiferern bringt das Buch keinen Nutzen.

H. Osswald (Heidelberg)

Aktuelle Fragen der Ernährungstherapie in Nephrologie und Gastroenterologie.

1. Wissenschaftliche Tagung der Arbeitsgemeinschaft für Klinische Diätetik in Hannover, Supplement zu „Aktuelle Ernährungsmedizin“. Herausgegeben von Prof. Dr. H. Canzler, Hannover. Mit Beiträgen von Fachgelehrten. (Aktuelle Ernährungsmedizin Klinik und Praxis. Herausgeber: H. Canzler, H. Kasper, R. Kluthe, W. Kübler, H. Rottka, G. Schlierf, K. Schöffling, G. Wolfram.) 1978. X, 138 Seiten mit 60 Abbildungen und 60 Tabellen (Stuttgart 1978, Georg Thieme Verlag). Preis: kart. DM 50,—.

Die Ernährungstherapie der Nieren-, Magen- und Darmkrankheiten hat nach den einführenden Worten von *Canzler* im letzten Jahrzehnt „eine besonders stürmische Entwicklung genommen“. 11 Vorträge der Tagung beziehen sich auf die „Ernährungstherapie bei chronischem Nierenversagen und bei Dialysetherapie“, 5 auf die „Ernährungstherapie bei Erkrankungen des Intestinums“. Die Vorträge der ersten Gruppe: „Bedeutung der diätetischen und energetischen Aufnahme bei chronischer Niereninsuffizienz“ (*Bergström* u. a.), „Zur Ernährung des chronischen Dialysepatienten“ (*Kluthe*), „Spezielle Aspekte der Diättherapie der Niereninsuffizienz im Kindesalter“ (*Schräer*), „Wichtige Störungen des Elektrolythaushaltes und ihre Bilanzierung bei Niereninsuffizienz: Kalium-, Kalzium- und Phosphatmetabolismus“ (*Heidbreder* u. a.), „Zur Rolle des Magnesiums und der Spurenelemente in der Kost niereninsuffizienter Patienten“ (*Tschöpe* u. a.), „Vitaminzufluhr in der Nahrung und Substitution von Vitaminen bei Hämodialysepatienten“ (*Quirin* u. a.), „Organisatorische Probleme der Diätführung bei niereninsuffizienten Patienten“ (*Stadtbaumer*), „Psychosomatische Probleme bei der Ernährung von chronisch-

niereninsuffizienten Patienten“ (*Freyberger*), „Die Bedeutung der Kochsalzzufuhr in der Ernährung des Gesunden“ (*Heyden*), „Zur Physiopathologie des Kochsalzes“ (*Kaunitz*), „Indikationen und Kontraindikationen natriumärmer Kost im Zeitalter der Diuretika“ (*Wessels*). Das Schwergewicht der Vorträge liegt weniger in der praktischen Diätetik als in der Pathophysiologie. Hier haben die letzten Jahrzehnte in der Tat eine Erweiterung des Wissens gebracht. Die Diätetik dagegen hat eine viel weniger „stürmische Entwicklung genommen“. Für die Diätetik des Dialysepatienten hat *Kluthe* es klar ausgesprochen: „Die optimale Ernährung ... ist bisher unklar.“ Konträr ist das Urteil über das Kochsalz. *Heyden* zieht aus epidemiologischen Korrelationen den Schluß, es sei „die Hauptursache für die Existenz ... von Hypertonie“, wogegen *Kaunitz* aufgrund physiologischer Tatsachen feststellt: „Seine Rolle bei der Hypertonie ist ungeklärt und wird vielleicht von manchen Seiten übertrieben.“ In dem Teil der Tagung, der sich mit den Magen-Darm-Krankheiten befaßt, sprach *Fahrländer* über „Die diätetische Kompensation gestörter Nahrungsausnutzung“, *Kaunitz* über „Therapeutische Anwendungen von Triglyceriden mittlerer Kettenlänge (MCT)“, *Canzler* u. a. „Zur Indikation mittelkettiger Fette in der Diätetik“, *Thomas* über „Rohfaser, Ballaststoffe und deren Komponenten in verschiedenen Lebensmitteln“ und *Fromm* über „Möglichkeiten und Grenzen der ballaststoffarmen Kost bei Krankheiten des Intestinaltraktes“. Im Hinblick auf Hypothesen, die einen ursächlichen Zusammenhang zwischen Kolonkarzinom und Ballaststoffgehalt der Nahrung annehmen und die auch außerhalb der Medizin Resonanz gefunden haben, sollte man aber doch nicht außer acht lassen, daß der Rohfasergehalt der Kost von 12,56 in den Jahren 1879/81 auf 5,15 g je Tag in den Jahren 1968/71 abgenommen hat. Er war also vor hundert Jahren genau 2,4mal so hoch wie heute und nicht, wie *Thomas* rechnet, „fast dreifach“. Er hat von 1925/27 auf 1968/71, d. h. in den Jahren einer möglicherweise steigenden Häufigkeit von Kolonkarzinom, nur von 5,59 auf 5,15 g/Tag abgenommen. Der Bericht gibt dem theoretisch/physiologisch Interessierten mehr als dem praktischen Diätetiker – einen guten Überblick über den Stand der Diätetik zweier häufiger Krankheitsgruppen.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)