

New Aspects of Nutritional Status.
Bibliotheca Nutrition et Dieta, Vol. 51,
J.C. Somogyi, I. Elmadfa und
P. Walter (eds);
196 Seiten, 31 Abbildungen,
54 Tabellen,
S. Karger, Basel, 1994.
ISBN 3 8055 5988 7.
Preis: DM 293,–

Die Feststellung des Ernährungszustandes und viele damit verbundene Problemstellungen sind als Teilgebiet der Ernährungswissenschaften von außerordentlicher Bedeutung. Aufgrund des steigenden Interesses an verschiedenen Aspekten in diesem Bereich, wurde von der European Academy of Nutritional Sciences (EANS) 1993 in Wien ein Symposium durchgeführt, auf dem neueste Erkenntnisse und Fortschritte bei der Erforschung des Ernährungszustandes präsentiert wurden.

Im ersten Kapitel des Tagungsbandes, welcher aus den Fachbeiträgen der geladenen Referenten besteht, werden Erkenntnisse zum Ernährungszustand bezüglich der Nahrungsaufnahme diskutiert. Als einleitende Referate finden sich hier unter anderem kritische Anmerkungen zur Ernährungspolitik in Europa. Im zweiten Abschnitt des Buches sind interessante Beiträge zu epidemiologischen Studien über den Ernährungszustand verschiedener Altersgruppen und in unterschiedlichen europäischen Ländern zu finden. Der dritte Abschnitt befaßt sich mit der Feststellung des Ernährungszustandes. Hier wird unter anderem die Bedeutung von Biomarkern herausgestellt und die Beziehung von Ernährungszustand und Immunsystem beleuchtet. Abgerundet wird das Buch durch eine „roundtable“ Diskussion, bei der Empfehlungen für die Nahrungs- und Energieaufnahme von internationalen Ernährungsspezialisten kontrovers erörtert werden.

Durch die Darstellung aktueller Forschungsergebnisse und die Beiträge von führenden Ernährungsexperten bietet sich das Buch einem jeden an, der auf diesem interessanten und wichtigen Forschungsgebiet tätig ist.

H. Kayser (Kiel)

Ernährungsmedizin in der Praxis. Aktuelles Handbuch zur Prophylaxe und Therapie ernährungsabhängiger Erkrankungen.
Herausgegeben von Prof. Dr. med. Reinhold Kluthe. 1993. 800 Seiten.
Perimed-Spitta
(Fachbchr. Medizin)
Ringbuch DM 198,–

Das vorgelegte Handbuch ist eine Neukonzeption, welches ernährungsmedizinisches Wissen in praktisch zugänglicher und anwendbarer Form vermittelt. Es richtet sich in erster Linie an Ärzte und Ernährungswissenschaftler, welche in der Ernährungsberatung oder der klinischen Ernährung tätig sind. Das Buch ist im Lose-Blatt-Verfahren gefertigt und umfaßt zwei Bände. In durchgängig übersichtlicher Form werden in insgesamt 8 großen Kapiteln und einem Tabellarium die gesamte Breite der Ernährungsmedizin dargestellt. Die Darstellung ernährungsabhängiger Erkrankungen und ihre Behandlung steht am Anfang des Buches. Es folgt das Rationalisierungsschema der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin mit systematischer Darstellung der verschiedenen wissenschaftlich gesicherten Diätformen. Dankenswert und für den Arzt ausgesprochen hilfreich ist die umfassende Darstellung der zahllosen und vielfältigen alternativen und Außenseiterdiäten, welche zum Teil ein ungesichertes Heilversprechen abgeben. Dieses Kapitel ermöglicht einen differenzierten Umgang mit den einzelnen Kostformen und bereitet eine entsprechende Diskussion mit dem Patienten vor. In einem gesonderten Kapitel wird dann erstmalig in der ernährungsmedizinischen Literatur auf die Möglichkeiten der ärztlichen Honorarabrechnungen im Rahmen der Ernährungsmedizin eingegangen. Praktische Arbeitshilfen bietet der Abschnitt „Informationen bzw. Informationsquellen“. Für den weiter interessierten Arzt finden sich gegen Ende des Buches noch ausführlich die „Grundlagen der Ernährung“ sowie spezielle Problemkreise, wie „Ernährung in der Schwangerschaft“, „Ernährung von Kindern und Jugendlichen“, „Ernährung und Sport“ sowie „künstliche Ernährung“. In einem Tabellarium werden ausführlich Nährwerttabellen aber auch spezielle Tagespläne einzelner Diäten dargestellt.

Es handelt sich um ein völlig neu konzipiertes Buch der Ernährungsmedi-

zin für die Praxis. Dieses Buch findet derzeit in Deutschland keinen Vergleich. Es schließt eine allen an der Ernährungsmedizin Beteiligten bekannte Lücke zwischen Ernährungswissen und Ernährungspraxis. In seiner didaktischen Aufgliederung ist das Buch erfri-schend konstruktiv und weicht von den herkömmlichen Darstellungen der Ernährungsmedizin ab. Das Buch birgt die große Chance, die Ernährungsmedizin besser in die ärztliche Praxis einzubringen. Es bereitet außerdem umfassend auf die einzuführende Fachkunde „Ernährungsmedizin“ vor.

Zusammenfassend schätze ich dieses Handbuch sehr hoch ein und hoffe, daß es durch fortlaufende Aktualisierung auch längerfristig Bestand haben wird. Dank dem Herausgeber und eine Empfehlung: Für alle Ernährungsmediziner unverzichtbar.

M.J. Müller (Kiel)

Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und -technologien. Band 3.
Wolfgang Frede (Hrsg.).
Springer Verlag, Berlin Heidelberg
New York London Paris
Tokyo Hong Kong, 1993,
231 S., 27 Abb., 20 Tab.
Gebunden: DM 78,–
Band 1, 2 (1991) und 3 zusammen, gebunden: DM 198,–

Mit dem Ende 1993 ausgelieferten Band 3 wird die Reihe, die mit den 1991 erschienenen Bänden 1 und 2 begonnen hatte, abgeschlossen. Band 1 (Hrsg. Wolfgang Frede) hatte u.a. die Lebensmittelinhaltsstoffe, Zusatzstoffe, umweltrelevante Stoffe, Toxikologie, Ernährungslehre, und die wichtigsten Lebensmittelgruppen behandelt; in Band 2 (Hrsg. Dieter Osterroth) wurden die Verfahren zur Herstellung be- und verarbeiteter Lebensmittel beschrieben.

Der nun vorliegende Band ergänzt die Taschenbuchreihe im wesentlichen in lebensmittelrechtlicher Hinsicht durch die Kapitel Lebensmittelüberwachung, Industrielle Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht und EG, Lebensmittelbedarfsgegenstände, sonstige Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Tabakerzeugnisse.

Wie bereits in den vorhergehenden Bänden werden die jeweiligen Kapitel von kompetenten und renommierten Fachkollegen bearbeitet. Wie schon die Anzahl der Kapitel im Vergleich zur Seitenzahl andeutet, sind die einzelnen Beiträge

relativ kurz gehalten, so daß tatsächlich der Charakter eines Taschenbuches erhalten bleibt (die ganze Reihe hat einen Umfang von knapp 1 300 Seiten – ein für die Breite des Faches nicht zu großes Volumen). Das Taschenbuch dürfte damit vor allem auch für Studierende von Interesse sein, denen ein Handbuch zu voluminös und sicherlich auch zu teuer wäre. Die einzelnen Kapitel sind tatsächlich zumeist sehr komprimiert und informieren stringent über die wichtigsten Fakten. Jedes Kapitel wird durch ein Literaturverzeichnis ergänzt, so daß Hinweise für weitergehende Recherchen gegeben werden.

Das Buch, bzw. die ganze Reihe, kann für Studierende der Lebensmittelchemie und der Ernährungswissenschaft sowie für alle, die sich auf dem Gebiet der Lebensmittel rasch informieren möchten, bestens empfohlen werden.

H.F. Erbersdobler (Kiel)

RÖMPP Lexikon. Zwei Ergänzungsbände.

Herausgegeben von Jürgen Falbe und Manfred Reglitz.

Beide Bände sind in der selben Art und Aufmachung wie Band 1-6 des Chemie Lexikon herausgegeben, z.B. mit einem Verzeichnis der Abkürzungen im Einband, mit Hinweisen für die Benutzung, bzw. für weiterführende Literatur am Anfang sowie einem Formelregister und einem kurzen Dictionary in Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch am Ende.

1. Biotechnologie.

Herausgeber: Hanswerner Dellweg, Rolf D. Schmid, Wolfgang E. Trommer, bearbeitet von zahlreichen Fachkollegen.
894 Seiten, 678 Abb., 101 Tabellen.
Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York, London, 1992.
Gebunden, DM 298,- (Vorzugspreis für Bezieher des Römpp Chemie Lexikons DM 268,-)

Es gehört großer Wagemut dazu, ein Lexikon auf einem sich so rasant entwickelnden Gebiet zu verfassen. Auf der anderen Seite haben die für das RÖMPP Lexikon Verantwortlichen zu Recht erkannt, daß das klassische Chemie Lexikon nicht mehr alle Lücken unserer chemisch-biochemisch-technischen Welt schließen kann, sondern

durch Spezialbände erweitert werden muß. Tatsächlich ist das Lexikon für die Fachkollegen, aber auch für einen mit dem Gebiet nicht so vertrauten Leser eine wertvolle Informationsquelle. Dies wird dadurch erleichtert, daß die Fachbegriffe durch verständliche deutsche Umschreibungen erläutert werden. Dazu ist auch das kurze Fremdsprachen-Dictionary sehr wertvoll.

Ein Problem ist es, daß sich die Biotechnologie nicht ohne weiteres von der allgemeinen Technologie trennen läßt, so daß eine Vielzahl physikalisch-technischer Begriffe mitgeschleppt werden muß (z.B. Zerstäubungstrocknung). Dadurch wird das zu bearbeitende Gebiet sehr breit, mit rasch wachsender Tendenz. Das Dilemma läßt sich nur lösen, wenn dies aufgegeben wird, oder das Werk zweibändig gestaltet wird. Die manchmal knappe Darstellung wirklich unverzichtbarer Stichworte (z.B. werden die Plasmide auch nicht ausführlicher dargestellt sind als die o.a. Sprühtrocknung) läßt sich nicht noch mehr kürzen. Aus dem Bereich der Biologie hätte man sich teilweise noch mehr Informationen gewünscht, z.B. aus der Pflanzenzüchtung. Vielleicht sollte man diesbezüglich den Kreis der Bearbeiter noch erweitern (leider werden die Fachgebiete der bearbeitenden „Fachkollegen“ oder die bearbeiteten „Sachgebiete“ im Impressum nicht näher spezifiziert). Dabei sollten auch neue „Randgebiete“ wie die „probiotisch“ wirksamen Mikroorganismen und Substanzen einbezogen werden.

Trotz dieser bei jedem Neubeginn auftretenden Unzulänglichkeiten in Teilbereichen ist der neue Band des Römpp eine wichtige Informationsquelle, die in keiner einschlägigen Bibliothek fehlen sollte und u.a. auch Ernährungswissenschaftlern empfohlen werden kann.

2. Lebensmittelchemie.

Herausgeber: Gerhard Eisenbrand und Peter Schreier, bearbeitet von zahlreichen Fachkollegen.
960 Seiten.
Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York, London, 1995.
Gebunden DM/SFr 398,-/ÖS 3105 (Vorzugspreis für Bezieher des Römpp Chemie Lexikons DM/SFr 358,-/ÖS 2793).

Im Vorwort wird betont, daß das Lexikon den schnellen fachlichen Zugriff

zu Teilgebieten bieten soll, der über Großlexika, Handbücher und Lehrbücher nicht mehr möglich sei. Diesem Anspruch wird das Lexikon vollauf gerecht. Dabei handelt es sich bei dem Band nicht um eine verkürzte oder spezifische Version des großen Chemie-Lexikon, auch wenn manche Stichwörter übernommen wurden. Vielfach wurden sie aber für die lebensmittelchemische Fragestellung erweitert oder neu bearbeitet. Dabei werden auch die Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Tabakwaren einbezogen. Die Lebensmitteltechnologie und die Warenkunde werden berücksichtigt, wenngleich hier noch einiges fehlt (z.B. Psyllium, bzw. Flohsamenschleim, der Begriff Masse bei Feinbackwaren oder die Cyclodextrine). Andere Begriffe, wie Olestra oder Probiotika sind dagegen bereits vorhanden. Einiges könnte ausführlicher beschrieben werden, z.B. die Sojaprodukte (unter den Stichworten Tofu, Sojasoße oder Miso wird man auf das Stichwort „Sojabohnen-Erzeugnisse“ verwiesen; dort steht aber nichts darüber). Man vermißt außerdem wichtige Fachhinweise zum Thema „Radioaktivität in Lebensmitteln“ (Maßeinheiten etc.). Wenn Angaben vorliegen, wie z.B. bei ²¹⁰Polonium, dann wird teilweise noch die veraltete Nomenklatur, wie die alte Maßeinheit Curie (die selbst wieder nicht als Stichwort charakterisiert wird), verwendet.

Trotz dieser Unzulänglichkeiten in Teilbereichen ist das Lexikon eine wertvolle Bereicherung des großen Chemie Lexikon und dessen adäquater Ersatz, wenn lediglich die „Chemie der Lebensmittel“ benötigt wird. Damit kann das Lexikon auch Privatpersonen empfohlen werden, die sich das 6-bändige Chemie Lexikon nicht leisten können. Es sollte im Bereich der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft in keiner Bibliothek fehlen.

H.F. Erbersdobler (Kiel)

Lebensmittel-Lexikon.

Herausgeber: A. Täufel, W. Ternes, L. Tunger und M. Zobel, bearbeitet von 27 weiteren Fachkollegen.
1 500 Seiten, 2 Bände.
B. Behr's Verlag, Hamburg, 1994.
Gebunden DM 249,-, broschürt DM 98,-, jeweils zzgl. Vertriebskosten.

Das Lebensmittel-Lexikon stellt die 3. Auflage eines in der DDR lange ver-

griffenen Werkes, das damals schon von hoher Qualität war, dar. In dem neuen aktualisierten zweibändigen Lexikon werden ca. 13 000 Stichwörter über Lebensmittel, Nahrungsinhaltsstoffe, Rohstoffe, Zusatzstoffe und Kontaminanten behandelt. Dabei werden die chemischen, physikalischen und lebensmitteltechnologischen Eigenschaften sowie das Vorkommen, die Gewinnung, die Verwendung und die physiologische Wirkung beschrieben. Begriffe aus dem Bereich der küchenmäßigen Zubereitung werden nicht erfasst. Dagegen wird die Warenkunde ausreichend berücksichtigt. Die Stichwörter werden gründlich, ausführlich und wissenschaftlich fundiert bearbeitet, was das Buch vor vielen vergleichbaren Werken auszeichnet. Einige Stichwörter vermisst man noch (z.B. Caseinate, Patulin) aber das meiste ist vorhanden. Die lebensmittelrechtliche Situation ist weitgehend von den Bezügen zum DDR-Recht bereinigt, wenngleich nicht alles auf dem neuesten Stande sein dürfte (wie die Herausgeber im Vorwort auch vermerken) und einiges schlicht fehlt (z.B. die rechtliche Situation bei den Farbstoffen). Sehr gut sind die übersichtlichen Tabellen und die vielen Formeln. Die in den früheren Ausgaben vorhandenen Farbfotos fehlen ganz. Man hätte sie sich in größerer Anzahl und besserer bildlicher Qualität wiedergewünscht. Die offensichtlich als Ersatz gedachten, einfachen aber gut charakterisierenden Strichzeichnungen dürften noch etwas häufiger eingesetzt werden.

Insgesamt kann man das Lexikon jedem, der sich mit der Ernährung oder mit Lebensmitteln beschäftigt, wärmstens empfehlen. Das Lexikon ist wirklich gut, auch wenn man sich für die nächste Auflage einige weitere Verbesserungen erhofft. Mit Blick auf die Studierenden trauert man dem Preis der früheren Auflagen (um die 70 Mark) nach; die broschürte Ausgabe kommt dem allerdings in Anbetracht der Preissteigerungen in den letzten 10 Jahren schon recht nahe.

H.F. Erbersdobler (Kiel)

Ernährungsmedizin und Diätetik

H. Kasper,
8. neubearbeitete Auflage 1996,
Preis: DM 48,-
Urban + Schwarzenker, München
614 S, 129 Abb., 91 Tab.

Es handelt sich um die 8. Auflage eines etablierten und von Ernährungsmedizinern und Ernährungswissenschaftlern gleichermaßen hoch geschätzten Lehrbuches. Das Buch behandelt sowohl die Grundlagen als auch die Praxis der Diättherapie. Die Grundlagen gliedern sich in 22 Kapiteln, welche den Energiebedarf, Nährstoffe, Nahrungsbestandteile, Verdauung, Resorption und Stoffwechsel, die Ernährung des Gesunden, Erkrankung der Gastrointestinalorgane, des Stoffwechsels, der Niere, dem Bluthochdruck, Erkrankung des Myokards, Erkrankung des Skeletts und der Gelenke, der Schilddrüse, der Lunge, neurologische Erkrankungen, Erkrankungen der Haut, Erkrankungen des Auges, der Zähne, die Schwangerschaft, die möglichen Beziehungen zwischen Ernährung und Tumorentstehung, die Ernährung Tumorkrankter, die künstliche Ernährung, alternative Kostformen sowie vegetarische Ernährung und Zusatzstoffe, Rückstände und Verunreinigungen behandeln. Dabei sind die Probleme der speziellen Diätetik ausführlich und praktisch dargestellt. Die Praxis der Diättherapie ist allerdings dem Rationalisierungsschema der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin in ihrer aktuellen Version nicht angeglichen. Dennoch sind alle Kostformen wie die leichte Vollkost, Ernährung bei gastroenterologischen Erkrankungen sowie Stoffwechselerkrankungen, bei Erkrankung der Niere und dem Bluthochdruck aufgeführt. Das Buch wird um ein Herstellerverzeichnis diätetischer Lebensmittel ergänzt. Die einzelnen Kapitel dieses Buches sind nahezu durchgehend auf hohem und aktuellem wissenschaftlichen Niveau durchgearbeitet. Erfreulicherweise berücksichtigen sie auch praktische Aspekte und bieten so nicht nur Information sondern auch Anleitung für die Praxis der Ernährungsmedizin. Am Ende jedes Kapitels folgen ausführliche Literaturhinweise. Diese enthalten nicht allein die wissenschaftliche Literatur sondern auch Koch- und Backbücher als Grundlage der Diätberatung sowie Informationsmaterialien für Patienten nebst den dazugehörigen Bezugsadressen.

Nach wie vor ist die „Ernährungsmedizin und Diätetik“ ein für Ernährungsmediziner und Ernährungswissenschaftler grundlegendes und unverzichtbares Lehrbuch. Da es sich um Ein-Autorenbuch handelt, ist dieses Werk im Vergleich zu anderen Lehrbüchern der Ernährungsmedizin auch nahezu einmalig. Im Vergleich zur vorhergehenden 7. Auflage fällt auf, daß in der 8. Auflage die Darstellung über Anatomie und Physiologie gekürzt wurde und neue Kapitel über neurologische, dermatologische, endokrinologische und ophthalmologische Problembereiche ergänzt wurden. Weiter gefällt die durchgängig neue und sehr attraktive Gestaltung des Buches, welche sowohl das Nachlesen als auch die konzentrierte Bearbeitung der einzelnen Themen wesentlich erleichtert. Die Literaturhinweise wurden sämtlich auf den neuesten Stand gebracht. Zusammen mit dem höchst attraktiven Preis des Buches kann die „Ernährungsmedizin und Diätetik“ nur sehr empfohlen werden. Mögliche Einschränkungen ergeben sich aus den persönlichen Interessen des Herausgebers. Während z.B. das Kapitel über Ballaststoffe ganz hervorragend in die Problematik einführt und informiert, sind andere Kapitel (z.B. zum Energiestoffwechsel oder die Adipositas) etwas weniger engagiert geschrieben worden und entsprechen in einzelnen Aspekten auch nicht dem aktuellen Wissensstand. Dieser Einwand muß aber angesichts der großen Leistung des Herausgebers verblassen, dem es wiederum gelungen ist, die gesamte Breite des Faches als einzelner Autor umfassend darzustellen. Der geneigte Leser wird sich in den wenigen nicht optimal dargestellten Aspekten der Ernährungsmedizin leicht in anderen Lehrbüchern informieren können.

Zusammenfassend: Gratulation an H. Kasper, ein hervorragendes und attraktives Lehrbuch, welchem auch zukünftige Auflagen zu wünschen sind.

M.J. Müller (Kiel)

Humanernährung – ein interdisziplinäres Lehrbuch.

Herausgeber: Iwer Diedrichsen
Dr. Dietrich Steinkopff Verlag,
Darmstadt, 1995.
195 Seiten, DM 52,-

Die Ernährungswissenschaft ist eine Forschungsrichtung mit interdisziplinä-

rem Charakter. Daher kann der Grundgedanke des Herausgebers des Buches, die ganzheitliche Betrachtungsweise der Ernährungswissenschaften zu fördern und eine Kooperation zwischen der natur- und der sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung voranzutreiben, nur begrüßt werden. Neben naturwissenschaftlich geprägten Forschungsinteressen wie Ermittlung des Nährstoffbedarfs in verschiedenen Lebensphasen, ernährungsbedingte Erkrankungen, Prävention und Diätetik, gewinnen heute auch sozialwissenschaftliche Aspekte des Ernährungsverhaltens stärker an Bedeutung. Diesen Trend greift das Buch auf, in dem von verschiedenen Autoren deren sozialwissenschaftlich geprägte Fachgebiete zwar kurz aber interessant dargestellt werden.

Das Buch ist in die folgenden 5 Hauptkapitel eingeteilt: 1. Ernährungswissenschaft (I.U. Leonhäuser, Gießen), 2. Ernährungspsychologie (I. Diedrichsen, Stuttgart-Hohenheim), 3. Ernährungssoziologie (I. Bundschu, Freising), 4. Ernährungsökologie (C. Leitzmann und E.-M. Spitzmüller, Gießen) und 5. Ernährungspädagogik (I. Diedrichsen, Stuttgart-Hohenheim).

Die einzelnen Kapitel beginnen zu meist mit einem historischen Überblick über das jeweilige Fachgebiet, beschreiben im Anschluß die jeweiligen Forschungsmethoden, Ziele und Aufgaben, gehen auf aktuelle Themen ein und zeigen Perspektiven zukünftiger Forschungsmöglichkeiten auf.

Insbesondere die Kapitel Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie und Ernährungspädagogik sollen hier hervorgehoben werden, da sie dem eher naturwissenschaftlich geprägten Ernährungswissenschaftler einen guten, wenn auch knappen, Überblick über die verschiedenartigen sozialen Aspekte der menschlichen Ernährung geben. Als Beispiele seien folgende Themen herausgegriffen: Physiologische Aspekte des Ernährungs- und Umweltverhaltens, soziale Ernährungsstrukturen, Ernährungsverhaltensmuster, z.B. den Ernährungspluralismus sowie Bedeutung der Ernährungserziehung in Familie und Schule.

Das Buch, das sich vor allem an Ernährungswissenschaftler, Mediziner, Psychologen, Soziologen, Pädagogen, Diätassistenten und Ernährungsberater wendet, kann allen, die sich über den interdisziplinären Charakter der Humanernährung einen

(schnellen) Überblick verschaffen wollen, als Lektüre empfohlen werden. Allerdings fehlt zur Abrundung der interdisziplinären Betrachtung der Ernährungswissenschaften ein Leitkapitel, das sich intensiver mit der naturwissenschaftlich geprägten Ernährungswissenschaft und damit mit der Ernährungs- und Stoffwechselphysiologie, der Biochemie sowie der molekulargenetischen Forschung auseinandersetzt. Auch ein Kapitel, in dem Bedeutung und Möglichkeiten der Ernährungsepidemiologie dargestellt werden, hätten die ganzheitliche Betrachtung weiter vervollständigt.

Bleibt zu hoffen, daß der Grundgedanke einer interdisziplinären Betrachtungsweise der Humanernährung auch in der Aus- und Weiterbildung von Ernährungswissenschaftlern weiter vorangetrieben wird und daß sozialwissenschaftlich geprägte Teilgebiete, insbesondere die Ernährungspsychologie und Ernährungspädagogik, stärker als bisher berücksichtigt werden.

Elke A. Trautwein (Kiel)

Hast Du auch hohes Cholesterin? – Ein Ernährungsratgeber für Kinder und Eltern

B. Koletzko, K. Dokoupil und U. v. Schenck
Dr. Dietrich Steinkopff Verlag,
Darmstadt, 1996.
ISBN 3-7985-1026-1; DM 17,50

Die primäre Therapie bei Kindern mit erhöhtem Cholesterinspiegel (Dyslipoproteinämie) ist die Diät. Das Büchlein „Hast Du auch hohes Cholesterin? – Ein Ernährungsratgeber für Kinder und Eltern“, das als erster Beitrag in der neuen Schriftenreihe des Instituts Danone für Ernährung erschienen ist, hat zum Ziel, Kindern mit erhöhten Cholesterinwerten und deren Familien eine praktische Hilfestellung bei der Ernährungsumstellung zu geben. Das Büchlein, das in Form einer Kurzgeschichte um einen betroffenen Jungen geschrieben ist, gliedert sich in die folgenden Abschnitte: „Sind hohe Fettwerte im Blut schlimm?“, „Worauf kommt es an?“, „Die richtige Lebensmittelauswahl“, „Leckerer von früh bis spät“ und „Leckere cholesterinsenkende Rezepte“.

Das Büchlein ist gut verständlich, informativ und vor allem in einer für Kinder sehr ansprechenden Art und Weise geschrieben und darüber hinaus

noch reichlich farbig illustriert. Wichtige Informationen, wie z.B. über Fette und ihre Wirkung auf die Blutfette, richtige und falsche Fette oder wieviel Cholesterin in Lebensmitteln ist, werden nicht nur im Text erwähnt sondern wurden zusätzlich noch in übersichtlichen, einfach gehaltenen Tabellen zusammengestellt.

Schwierige Sachverhalte, wie z.B. die Bedeutung von LDL- und HDL-Cholesterin, werden kindgerecht erklärt ohne dabei zu banal zu klingen. Insbesondere der Abschnitt über die richtige Lebensmittelauswahl, in dem jede einzelne Lebensmittelgruppe besprochen wird, ist sehr gelungen und ansprechend dargestellt. Es werden dabei nicht nur bestimmte Lebensmittel verboten, sondern vor allem Alternativen aufgezeigt und geeignete Lebensmittel hervorgehoben. Auch auf besondere Aspekte wie z.B. Nachtisch, Süßigkeiten, Geburtstagsparties wird eingegangen und es mangelt hierfür nicht an entsprechenden Empfehlungen.

Im kurzen Anhang des Büchleins werden noch einmal die wichtigsten Grundregeln der Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche mit Dyslipoproteinämie zusammenfassend beschrieben.

Dieses Büchlein kann allen betroffenen Kindern und deren Familien als guter Ratgeber und leicht lesbare Lektüre bei der Umstellung auf eine cholesterinsenkende Ernährung empfohlen werden. Die Anregungen des Büchleins dienen in erster Linie dazu, keine fad Diät sondern eine schmackhafte Kost aufzuzeigen. Auch für die behandelnden Ärzte und Ernährungsberater dürfte dieses Büchlein nützlich sein, da es in gelungener Weise aufzeigt, wie man den kleinen Patienten die Regeln einer cholesterinsenkenden Ernährungsweise anschaulich vermitteln kann.

Elke A. Trautwein (Kiel)

Neu erschienen aid Special 9 „Nährwertberechnung per PC“

Hrsg: Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V., Bonn