

BUCHBESPRECHUNGEN

Der Nahrungsbedarf des Menschen, Band 1. Stoffwechsel, Ernährung und Nahrungsbedarf – Energiebedarf – Proteinbedarf. Von H. Kraut (Hrsg.). XII, 216 Seiten mit 31 Abbildungen und 40 Tabellen (Dr. Dietrich Steinkopff Verlag, Darmstadt 1981). Preis: brosch. DM 78.-.

Die „Beiträge zur Ernährungswissenschaft“ des Dr. Dietrich Steinkopff Verlages, die 1957 mit der „Biochemie der Ernährung“ von K. Lang, die nunmehr in der 4. Auflage vorliegt, ihren Anfang nahm, finden in dem Band 7 mit dem so wichtigen und umfangreichen Kapitel „Der Nahrungsbedarf des Menschen“ eine weitere Fortsetzung. Von H. Kraut herausgegeben und mitbearbeitet, liegt zunächst Band 7/1 vor. In 7/2 soll der Mineralstoffbedarf und der der Spurenelemente und in 7/3 der Vitaminbedarf dargestellt werden. In dem erschienenen Band 7/1 sind 3 Themen behandelt: 1. H. Kraut und E. Mohr: „Stoffwechsel, Ernährung und Nahrungsbedarf“, 24 Seiten, 2. H. Kraut und W. Wirths: „Energiebedarf“, 93 Seiten, und 3. H. Kraut und E. Kofrányi: „Proteinbedarf“, 84 Seiten. Es ist sicher eine gute Lösung, das 1. Kapitel zur Einführung, zu einem allgemeinen Teil, zu verwenden, in dem u. a. kurz und prägnant die Verdauung und Resorption, der intermediäre Stoffwechsel, die Kriterien zur Bedarfsdeckung des Menschen, die Umsatzbestimmungen am Menschen, die Bezugssysteme des Nahrungsbedarfs abgehandelt werden. Aus dem 2. Kapitel seien u. a. genannt: Grundlagen des Energiebedarfs, Energiemaße, energieliefernde Substanzen, der RQ und GU, die spez.-dynam. Wirkung, Regulierung des Energiewehsels, Berechnung des Energiebedarfs, spezieller Bedarf von Kohlehydraten und Fetten. Das 3. Kapitel ist speziell dem Proteinbedarf gewidmet, da ja die Eiweißkörper die eigentlichen Bausteine der Lebewesen sind. Wir finden darin u. a. folgende Themen: Allgemeine Gesichtspunkte, Struktur der Proteine, intermediärer Stoffwechsel der Aminosäuren, Transport der Aminosäuren, Aminosäuretoxizität, hormonale Steuerung des Proteinstoffwechsels, Bestimmung des Proteinbedarfs und der biologischen Wertigkeit, Versuche zur Bestimmung des N-Bilanzminimums, Auffindung der essentiellen Aminosäuren, Erhöhung der biologischen Wertigkeit durch Aminosäurenzulagen, Vergleich von oraler und intravenöser Ernährung, die wünschenswerte Höhe der Proteinzufuhr (unter den verschiedensten Bedingungen). Heinrich Kraut, der langjährige und nunmehr ehemalige Direktor des Max Planck-Instituts für Ernährungsphysiologie in Dortmund, hat mit seinem großen Wissen und reichen Erfahrungsschatz zusammen mit seinen früheren Instituts-Mitarbeitern Ernst Kofrányi und Willi Wirths, die zu ihrer Thematik selbst grundlegende experimentelle Beiträge lieferten, und seiner Tochter Elisabeth Mohr, die gewissermaßen im Institut aufwuchs und ihren Vater auf so mancher Kongreßfahrt begleitete, unterstützt von vielen Tabellen und Abbildungen sowie Literaturangaben, ein Buch herausgegeben, das didaktisch und weitgehend in allgemeinverständlicher Form das Gesamtthema behandelt. Es wird sich sicher schnell viele Freunde erwerben. Wir können nur wünschen, daß die nächsten beiden Teilbände in absehbarer Zeit erscheinen werden.

R. Ammon (Homburg/Saar)

Fachtheorie für ernährungswirtschaftliche Berufe – Grundstufe. Von H. Grüner. 128 Seiten mit über 200 Abbildungen und graph. Darstellungen (Hamburg 1981, Dr. Büchner, Verlag Handwerk und Technik). Preis: kart. DM 19,40.

Das vorliegende Buch ist der Leitfaden für Berufsschüler, die in der Ernährungswirtschaft tätig sein wollen, wie Köche, Bäcker, Fleischer. Ohne Zweifel ist es eine Neuerscheinung von hoher didaktischer Qualität. Themen, wie Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln, Technologie und Physiologie der Nährstoffe, Grund-

techniken bei der Herstellung von Lebensmitteln, werden anhand höchst anschaulicher zahlreicher Zeichnungen und Fragen dem Lehrling nahegebracht. Dem Verfasser kann man gratulieren: Er hat es verstanden, z. T. schwierige Sachverhalte höchst anschaulich zur Darstellung zu bringen. R. Ammon (Homburg/Saar)

Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) – Loseblattsammlung im Ordner. Von F. Eichler. Sammlung verwaltungsverfahrensrechtlicher Vorschriften des Bundes und der Länder. 10. Ergänzung; Stand: 1. Febr. 1981; Verlag: R. S. Schulz Verlag, Percha am Starnberger See, 1981. Preis dieser letzten Ergänzung: 46.- DM, Preis des Gesamtwerkes, einschließlich dieser Ergänzung: 78.- DM.

Die Vereinheitlichung der einzelnen verwaltungsverfahrensrechtlichen Vorschriften in einem einzigen Bundesverwaltungsverfahrensgesetz war zwingend. Hoffentlich wird diese Arbeit, wie vorgesehen, bis zum Jahre 1984 abgeschlossen sein. Dabei sei Dank für F. Eichler, dem Herausgeber der Arbeit, wie auch dem R. S. Schulz Verlag in Percha am Starnberger See gesagt.

In dieser 10. Ergänzung ist besonders der persönliche Datenschutz des einzelnen Bürgers wie auch von Firmen als Inhalt hervorzuheben.

Das Land Rheinland-Pfalz hat bereits die gesetzliche Anpassung an das VwVfG. (s. o.) beschlossen.

Schleswig-Holstein hat, um der dauernden Gesetzesneuflut zu begegnen, welche lediglich Verwaltungarbeit und Unübersichtlichkeit verursacht, neue Verwaltungsvorschriften erlassen. Diese sind in „Leitsätzen“ zusammengefaßt. Die Anwendung dieser Leitsätze erfolgt so, daß ein Ziel gleichgemäßer Gesetzesänderungen nicht mehr mit dauernder – neuer – Gesetzesänderung (= Überflutung!), sondern in einer inhaltlich geschlossenen Materie innerhalb einer Vorschrift zu regeln ist. Wörtlich: „Bei der Abfassung neuer Gesetze und Verordnungen ist verstärkt auf zusammenfassende und verständliche Formulierungen zu achten“. (F. Eichler, 18,8, S. 1 + 2)

Eine geschlossene Materie soll möglichst nicht in zahlreichen Einzelerlassen, die nur Verwaltungsaufwand erfordern, sondern in einer Vorschrift geregelt werden.

Aus diesen Gründen auch verdient die verdienstvolle Sammlung von F. Eichler in ihrer 10. Ergänzung hohen Wert. D. Senczek (Hilden)

Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz. Von Nüse/Franck. VI, 125 Seiten (Köln 1980, Carl Heymanns Verlag). Preis: brosch. DM 32,80.

Das vorliegende Bändchen bringt im Rahmen des Gesetzes zur Neuordnung und Bereinigung des Rechts im Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen den Text des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen, dazu die amtliche Begründung sowie kurze Anmerkungen und Hinweise.

Es wird von den Autoren eines der großen Kommentare zum Lebensmittelrecht im Vorwort zu Recht als „kleines Vademeum“ für alle einschlägig Interessierten bezeichnet. H.-D. Belitz (Garching)

Deutsches Umweltschutzrecht (Sammlung des Umweltschutzrechtes in der Bundesrepublik Deutschland) – Loseblattsammlung in zwei Ordnern. Zunächst bearbeitet von M. Kloepfer, nunmehr von einem juristischen Gremium. – 31.–33. Erg.-Lieferung – Verlag: R. S. Schulz – Verlag in Percha am Starnberger See. Preis des Gesamtwerkes 82,- DM, einschl. der letzten Ergänzung.

Professor Kloepfer hat nunmehr seine Arbeit an seinem umfangreichen Werk über die „Sammlung der verschiedensten Gesetze und Verordnungen, die den Umweltschutz betreffen“, an ein juristisches Gremium abgegeben. Ihm sei Dank für seine umfangreiche Arbeit!

In den letzten Erweiterungen dieses Werkes konnten neue Ordner kostenlos mitgeliefert werden. Mit den letzten Ergänzungen ist ein sehr großer Zuwachs an neuen Gesetzesbestimmungen und – Verordnungen verbunden. Es scheinen sich jedoch die Grenzen des „Umweltschutzes“ zu verwischen, zumal in unseren eigenen Fachzeitschriften ja die neuen Verordnungen und Gesetze bekannt gemacht werden.

Generell sei dem Werk nie sein Wert genommen!

Ein Nachgeschmack bietet sich allerdings nunmehr an: Das Werk ist fast allen Bürgern zu empfehlen, ob diese Fachleute sind oder nicht. Die Übersichtlichkeit des „Registers“ ist der große Vorteil dieses Werkes.

Zunächst wird man gar nicht darauf kommen, daß diese Sammlung, auch beruflich – und fachbezogen, wertvolle Hinweise zu geben vermag.

In der gesamten Arbeit für „alle“ zu empfehlen, auch wegen des niedrigen Preises.
D. Senczek (Hilden)

Nahrung aus dem Meer (Food from the sea). Von H. Noelle. XIV, 260 Seiten
75 Abbildungen (Berlin 1981, Springer Verlag). Ohne Preisangabe.

Mit dem Titel „Nahrung aus dem Meer“ assoziiert der Leser die aufliegenden Kutter, die keine Fische mehr finden und die Hunderttausende von Tonnen Chemieabfall, die die chemische Industrie mit staatlichem Segen in die Nordsee verklappt. Die 19 Referate, die bei diesem Symposium in Bremerhaven gehalten wurden, klingen zuversichtlicher. Es besteht „die Denkmöglichkeit“, daß die Fischproduktion in den Ozeanen bisher unterschätzt worden ist und daß die Fisch- und Muschelpproduktion durch gezieltes Vorgehen noch erhöht werden kann. 3 Referate befassen sich mit dem Krill. Interessant dabei ist, daß „bereits während einer Vorlagerzeit von mehreren Stunden eine Fluoreinwanderung sowohl in die Körpersäfte als auch in das Körperfleisch stattfand und dort angereichert wurde.“ „Krill kann aus Lebensmittel-Sicherheitsgründen . . . nur bis zu einem Tagesverzehr von 1 bis 2 g Trockenfarce empfohlen werden.“ Zu den bekannten und oft propagierten Vorzügen des Fisches als Nahrungsmittel kommt die Eikosapentaensäure, die die Entwicklung von Gefäßverschlüssen hemmen soll. Ob noch andere im Fisch enthaltene Polyensäuren im gleichen Sinne wirksam sein können, ist ungeklärt. Von den Algen gibt es nichts wesentlich Neues zu berichten. Der Glaube, im Fisch enthaltene Polyensäuren seien „important“ für die Verhütung von ischämischen Herzkrankheiten, multipler Sklerose, Rheumatismus und anderen „westlichen“ Krankheiten erscheint höchst optimistisch im Hinblick auf das spärliche sachliche Wissen. Nicht unerwähnt bleibt, daß Fischfleisch vielerlei Schadstoffe enthalten kann und daß darin eine oft unterschätzte Gefahr liegt. Alles in allem gibt der Bericht ein sehr gutes und vielseitiges Bild vom heutigen Stand des Wissens von der „Nahrung aus dem Meer.“ H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

Mikrobiologie (Wörterbuch der Biologie). Von G. Müller. 403 Seiten mit 159 Abbildungen und 25 Tabellen (Stuttgart 1980, G. Fischer Verlag). Preis: brosch. DM 22,80.

Ein Wörterbuch der Mikrobiologie werden Ernährungsphysiologen und Diätiker selten zu Rate ziehen, um sich über spezielle Fragen ihrer Arbeitsbereiche Auskunft zu holen. Die ganze Mikrobiologie ist hier in 6 Teilgebiete gegliedert: Allgemeine und technische Mikrobiologie, medizinische Mikrobiologie, Niedere Algen, Phytopathologie, Protozoologie und Virologie. Bearbeiter sind Mediziner, Naturwissenschaftler, Landwirte und Veterinärmediziner aus der DDR und Berlin. Bei näherem Zusehen erkennt man, daß auch Ernährungsphysiologen und Diätiker Informationen finden können. Als Beispiele einige Stichworte mit den ersten Buchstaben des Alphabets: Algen, Bierhefe, Bakterien, Fleischextrakt, Fermente, Essigsäure. Erschwert ist die Lektüre dadurch, daß das ganze Buch in Kleindruck gesetzt ist.
H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)