

BUCHBESPRECHUNGEN

World Review of Nutrition and Dietetics. Series Editor: Bourne, G. H. (Grenada, West Indies) – Vol. 45: **World Nutritional Determinants.** Editor: Bourne, G. H. (Grenada, West Indies) X + 226 pages, 11 figures, 34 tables. (Basel 1985, Karger Verlag) SFr. 198.–; DM 237.–; US\$ 118.75. ISBN 3-8055-3948-7.

Der Band enthält 7 Übersichtsartikel von hohem Niveau und außerordentlichem Informationswert. Im ersten Beitrag von F. R. Kummerow „Optimum nutrition through better planning of world agriculture“ werden die ökonomischen und politischen Gegebenheiten untersucht, welche einer Optimierung der weltweiten Nahrungsmittelproduktion und -versorgung im Weg stehen. Die einmutive Bedeutung der Viehzucht und der Futteroptimierung für die ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Protein, Energie, Vitaminen und Mineralstoffen und ihre Überlegenheit gegenüber dem direkten Verzehr pflanzlicher Nahrungsquellen wird an konkreten Zahlen dargelegt. Die Darstellung ist gut geeignet, Naturphantasten – soweit sie logischen Argumenten zugänglich sind – auf den Boden der Tatsachen zurückzubringen. Bedauerlich ist nur, daß die informativen Daten nicht im metrischen System angegeben sind, so daß mühsame Umrechnungen erforderlich sind. Die Vorschläge für eine ausreichende weltweite Versorgung mit Nahrung sind beherzigenswert, wenn auch aus politischen Gründen weit von einer Realisierbarkeit entfernt, haben doch schon in einem so kleinen Bereich wie der EG stets Gruppen- und Verbandsinteressen den Vorrang vor nützlichen Lösungen für die Allgemeinheit. Interessant und lesenswert sind auch die unorthodoxen Ansichten des Autors zur Frage des Zusammenhangs von Nahrungsmittelwahl und Entwicklung degenerativer Erkrankungen und zur Durchführbarkeit von Expertenempfehlungen. – Der Beitrag „The nutritional status of preschool children in Egypt“ von G. R. Jansen zeigt die kritische Bedeutung der Abstillphase für die Nährstoffversorgung von Kindern in Entwicklungsländern und diskutiert geeignete Präventivmaßnahmen. – In dem Artikel „Nutritionally beneficial cultural practices“ schildert C. S. Wilson eine Fülle von Gebräuchen alter Völker und Volksstämme, die der Verbesserung der Nahrungsqualität dienen. Dieser hochinteressante Beitrag zeigt u. a., daß Methoden der Proteinergänzung zur Steigerung der biologischen Wertigkeit offensichtlich „instinktiv“ angewandt worden sind. Er räumt mit der Vorstellung auf, daß Gewohnheiten, Riten, Tabus und Gebräuche grundsätzlich einer schlechten Ernährung Vorschub leisten. – Die folgenden vier Beiträge befassen sich mit Vitaminen (C, E, A, B-Gruppe) und Immunkompetenz (R. S. Panush, J. C. Delafuente), Vitamin E und Blut (C. K. Chow), Nährstoff- und Hormonbedarf von Säugetierzellen in Kultur (D. Barnes) und mit dem Mechanismus der Umwandlung von β -Carotin und Vitamin A: Zentrale Spaltung und Random-Spaltung über Apocarotenale (J. Ganguly, P. S. Sastry). – Alle Beiträge dieses Bandes sind lesenswert und informierten über den neuesten Stand des Wissens.

K. H. Bässler (Mainz)

Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Bad Godesberg. Redaktion: R. Zacharias, H. Dürr. 4., neubearbeitete und erweiterte Auflage: 282 Seiten mit 17 Abbildungen und 31 Tabellen; (Stuttgart 1984, Ulmer Verlag). Preis: brosch. DM 32.–.

Das nunmehr in der 4. – neu bearbeiteten und erweiterten – Auflage erschienene Taschenbuch wird seinem Anspruch, ein Nachschlagewerk zu sein, das eine rasche

Information über nahezu alle Gebiete der haushaltsmäßigen Lebensmittelbe- und -verarbeitung gestattet, voll gerecht. Für die Behandlung des umfangreichen Stoffes haben die Autoren die Darstellung in Form von Tabellen und kurzen erläutern- dem Text gewählt. Nur so war es möglich, die breit gefächerten Themenkreise – Physikalische Größen und Einheiten, Definition küchentechnischer Verfahren, Begriffe aus der Lebensmittelkunde, Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben für die Herstellung, Lagerung und Vermarktung von Lebensmitteln, Lebensmittelqua- lität, Geräte für die Zubereitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln – zu behandeln, ohne den Rahmen eines Taschenbuches zu sprengen. Für den Praktiker besonders wertvoll sind die Auflistung der einschlägigen DIN- bzw. ISO-Normen und die Erstellung eines dreisprachigen (deutsch, englisch, französisch) Wörterver- zeichnisses küchentechnischer Begriffe und Verfahren. Wünschenswert wäre evtl. die Aufnahme einer Tabelle über die Rückstandssituation in Lebensmitteln und eine Darstellung „alternativer“ Kostformen mit einer entsprechend kritischen Stel- lungnahme aufgrund ernährungsphysiologisch gesicherter Erkenntnisse.

Dem an Spezialfragen interessierten Benutzer ermöglichen die am Ende des Buches aufgeführten, nach Sachgebieten gegliederten Literaturhinweise das ver- tiefe Studium einzelner Sachgebiete. Zielgruppe für das Nachschlagewerk, das den aktuellen wissenschaftlichen und technischen Wissensstand und die neuen lebensmittelrechtlichen Verordnungen erläutert, sind all jene, die im Unterricht (sowohl Lehrende als auch Lernende), im Bereich Forschung und Entwicklung, aber auch in der Praxis mit Fragen der Lebensmittelverarbeitung im Haushalt oder der Ernährungsberatung und -planung befaßt sind.

W. Wolf (Karlsruhe)

Praxis der Ernährungsberatung. Von V. Pudel. VIII, 156 Seiten (Berlin, Heidelberg, New York 1985, Springer-Verlag). Preis: brosch. DM 38,-.

Ausgangspunkt dieses Buches ist Pudels Beobachtung, daß Berater Probleme dabei haben, die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft erfolgreich zu vermitteln. Aus seiner Analyse der Beraterrolle und des Klientenverhaltens entwickelt er einen fundierten Ratgeber für die betroffenen Multiplikatoren.

Einleitend werden Selbstverständnis und Aufgaben der Ernährungsberatung von anderen Maßnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens abgegrenzt und die Anforderungen aufgezeigt, welche sich daraus ergeben. Als Zielvorstellung zeichnet der Autor hier das Bild des Beraters als eines „Sozialingenieurs“, der die Fähigkeit des Klienten zur Realisierung eines günstigen Ernährungsverhaltens stärkt. Im Gegensatz zu einem erzieherischen Modell, in dem der Berater den Klienten mit Vernunftargumenten führt, erfordert dieses Konzept neben ernährungswissenschaftlicher Fachkompetenz pädagogische und psychologische Beraterqualifikationen. Kernstück des Buches sind daher drei Kapitel zu den psychologischen Bestimmungsfaktoren des Verhaltens von Klienten und Beratern, in denen die Steuerung des Eßverhaltens sowie die Problemsicht und -verar- beitung beim Klienten erklärt und das Handicap der Wissenschaftsorientierung vieler Berater beleuchtet werden. Auf dieser Grundlage werden Gesprächsmöglich- keiten für die Beratung entwickelt, die geeignet sind, Beratungsprobleme zu lösen. Abschließend werden sie beispielhaft angewandt und durch Arbeitsmaterialien zur Einzelberatung ergänzt.

Das Buch ist überaus verständlich und lesbar geschrieben, in seinen Beispielen realitätsnah und in der Ausstattung praxisgerecht. Zu empfehlen ist es für Beratungskräfte, die die Ergebnisse ihrer Arbeit kritisch betrachten und Mißerfolge in ihrer Arbeit nicht nur ihren Klienten anlasten. Dieses Buch wird ihnen helfen, über ihre Arbeit nachzudenken und Verbesserungsmöglichkeiten zu erkennen, auch wenn sie nicht leicht umzusetzen sein mögen. Nützlich ist das Buch

aber auch für die Träger von Maßnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens, denn ihre Kommunikation mit den Beratern leidet häufig unter ähnlichen Störungen wie die zwischen Berater und Klient. D. Folkers (Stuttgart-Hohenheim)

Deutsches Lebensmittelbuch – Leitsätze – Ausgabe 1984. Redaktionell bearbeitet von H. Hauser. 284 Seiten, DIN A5, (Köln 1985, Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH). Preis: kart. DM 12,80.

„Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden.“ Rechtsgrundlage ist § 33 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Die Leitsätze werden von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission in 15 Fachausschüssen erarbeitet, die für die verschiedensten Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen gebildet worden sind. Die Leitsätze sind keine verbindlichen Rechtsnormen, haben aber einen besonderen Rang; sie sind sozusagen „Obergutachten“ und rangieren über Richtlinien von Wirtschaftsverbänden, denn diese können ja nur die Verkehrsanschauung der Lebensmittelwirtschaft darlegen, während in der Lebensmittelbuchkommission auch Sachkenner aus Forschung, Ministerien usw. vertreten sind. Bei der Fülle an Lebensmitteln, die uns zur Verfügung stehen, ist es selbstverständlich unmöglich, alle Produkte zu behandeln. Auch läßt sich nicht vermeiden, daß wichtige Gruppen nicht oder noch nicht behandelt sind (z. B. Brot und feine Backwaren, wofür aber in Kürze Leitsätze folgen sollen), während andererseits Leitsätze für „pasteurisierte Gurkenkonserven aus nicht vorbehandelter Rohware“ oder „Begriffsbestimmung und Beschaffenheitsmerkmale für Gulaschkonserven“ vorliegen. Solche „Gewichtungen“ sind im Rahmen der Arbeiten der Lebensmittelbuchkommission bzw. der Fachausschüsse einfach unvermeidlich. Auch ist im ersten Moment nicht einsichtig, daß bei „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ (immerhin 56 Seiten) zwar die „Milzwurst“, nicht aber die Leberwurst beschrieben ist. Wichtig sind im übrigen auch die Leitsätze für Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus, die Leitsätze für tiefgefrorene Lebensmittel mit speziellem Kapitel für Fische sowie Obst und Gemüse, die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle, um nur einige wenige zu nennen. Insgesamt kann man die Bedeutung dieser Leitsätze für die Aufrechterhaltung der Qualität unserer Lebensmittel und für deren Kontrolle gar nicht hoch genug einschätzen. Es ist äußerst verdienstvoll, daß jetzt wieder einmal der neueste Stand der Dinge vollständig zusammengefaßt vorliegt. Dem Buch ist weitestgehende Verbreitung zu wünschen; ob allerdings die – an sich netten – Zeichnungen bei den Überschriften farbig zu bringen waren, dürfte strittig sein, wenn durch eine Schwarzweißwiedergabe der Preis des Buches noch niedriger hätte werden können.

A. Fricker (Karlsruhe)