

Buchbesprechungen

Sweetness (Süße). Herausgegeben von J. Dobbing (Springer-Verlag, London–Berlin–Heidelberg–New York–Paris–Tokyo, 1987), 282 Seiten, Preis: DM 118,-.

Um es gleich vorwegzunehmen: ein faszinierendes Buch! Es ist fast unglaublich, von welch verschiedenen Blickwinkeln aus der Begriff der Süße betrachtet werden kann, welche Bedeutung die Süße für das Leben des normalen Menschen hat. Für die Qualität des Inhalts stehen die „ausgewiesenen“ Autoren und – was besonders zu betonen ist – die Art der Entstehung des Buches. Hier wurde ein neuer Weg begangen: Alle 18 Autoren wurden gebeten, ihre Beiträge nach eigenem Ermessen zu thematisieren und zu gestalten. Alle Beiträge zirkulierten dann bei allen Autoren, und jeder, der glaubte, Ergänzungen vorschlagen zu sollen, tat dies, und auch diese zirkulierten bei allen. Dann setzten sich die Autoren zusammen, diskutierten in einer zweitägigen internen Konferenz die ganzen Texte, und erst dann kam das Manuskript zum Druck. So wurde einerseits die Individualität des einzelnen Autors gewahrt, andererseits aber der gesammelte Sachverstand des gesamten Autorenkollektivs eingebracht. Das Resultat kann sich – wie gesagt – sehen lassen.

Das Buch ist in 6 Sektionen gegliedert. Zuerst kommt „Die Natur der Süße“, wo unter anderem chemische und neurophysiologische Aspekte der Süße, Einflüsse auf die sensorische Perzeption der Süße bzw. auf den Genußwert süßer Lebensmittel abgehandelt werden. Die Sektion II „Der soziale Kontext der Süße“ behandelt Einstellungen gegenüber Zucker und Süße in historischer und sozialer Perspektive und bringt einige sehr interessante Spekulationen zu den Stichworten Süße, Sinnlichkeit, Sünde, Sicherheit und Sozialisierung (in einem späteren Kapitel wird das Thema noch einmal wissenschaftlich aufgegriffen und über Zusammenhänge zwischen Zucker und Verbrechen diskutiert). Sektion III befaßt sich mit angeborenen und erworbenen Aspekten der Süße, zum Beispiel der Entwicklung des süßen Geschmacks vom Neugeborenen bis zum Erwachsenen. Ob und inwieweit Zusammenhänge zwischen Süße und Nahrungswahl sowie Süße und Sättigung bestehen, wird in Sektion IV erörtert. Sektion V befaßt sich mit den Zusammenhängen zwischen Süße und Fettsucht sowie Eßstörungen und diskutiert ganz allgemein die Bedeutung der Süße für das Verhalten. Daran schließt sich logisch das erste Kapitel der Sektion VI „Implikationen der Süße“, nämlich die Bedeutung der Süße für Aufzucht und Erziehung, an. Den Schluß bilden drei Kapitel über „Süße und Marketing“, „Süße in der Produktentwicklung“ und „Süße in Food-Service-Systemen“. Diese kurze Inhaltsangabe illustriert das eingangs Gesagte: Es ist unglaublich, von wie vielen Seiten man den Begriff „Süße“ betrachten kann und welch vielfältige Bedeutung der Süße in unserem Leben zukommt. Besonders interessant sind auch die jeweils bei den meisten Kapiteln angeführten Kommentare der anderen Autoren, die das Thema auch noch aus anderen Blickwinkeln betrachten.

Ein sehr empfehlenswertes Buch für jeden, der sich mit solchen Problemen auseinandersetzen möchte.

A. Fricker (Karlsruhe)

Roche-Lexikon Medizin. 2., neubearbeitete Auflage (Verlag Urban & Schwarzenberg, München, 1987), 2062 Seiten. Preis: DM 68,-.

Nicht alle Ernährungswissenschaftler sind nun einmal Mediziner, alle haben aber dauernd mit medizinischen Begriffen zu tun. Deswegen brauchen auch sie ein Medizin-Lexikon, das die ungeheure Vielfalt der medizinischen Fachbegriffe erläutert. Jedes solche Lexikon muß sich aber am „Psyhyrembel“ messen lassen, von dem ja bereits 255 Auflagen erschienen sind. Das neue Roche-Lexikon, dessen 2. Auflage nunmehr vorliegt, wird dem Anspruch, die medizinische Terminologie zu erläutern und zu erklären, gerecht, obwohl dem Referenten die Ausdrucksweise manchmal fast zu kompliziert, zu „medizinisch“, vorkommt; dies scheint beim Psyhyrembel etwas besser gelöst. Sehr wertvoll ist dagegen der Anhang mit einem englisch-deutschen Glossar, da heute ja weitgehend in englischer Sprache publiziert wird; auch im Lexikon-Teil sind den Stichworten die englischen Übersetzungen zugeordnet. Die ebenfalls im Anhang gebrachten Angaben zur Terminologie – zum Beispiel Wortstämme, Präfixe, Suffixe und deren Herleitung aus dem Griechischen oder Lateinischen – können sehr nützlich sein, ebenso wie die medizinischen Arbeitshilfen. Über die Notwendigkeit der Angaben zur Akupunktur läßt sich streiten, nicht aber über den Wert der Angaben zu Notfällen, Vergiftungen und lebensrettenden Maßnahmen.

Die Entscheidung zwischen Psyhyrembel und Roche ist also schwer zu treffen, zumal der Preis keine Entscheidungshilfe gibt. A. Fricker (Karlsruhe)

Geschmack und Geruch. Von K. J. Burdach. 166 Seiten, 24 Tab., 66 Abb. (Hans Huber Verlag, Stuttgart-Bern, 1988). Preis: DM 48,-.

Das Buch ist der äußerst verdienstvolle Versuch, die neuere Literatur, insbesondere auch aus dem US-amerikanischen Bereich, wo ja sehr viel über Sensorik geforscht wird, zusammenzufassen und auszuwerten. Es gliedert sich nach einer kurzen Einführung, in der die „Darstellungsprinzipien“ erläutert werden, in sechs Kapitel („Olfaktorische Duftwahrnehmung“, „Gustatorische Geschmackswahrnehmung“, „Trigeminale Chemorezeption“, „Geschmackswahrnehmung im Kontext der Nahrungsaufnahme“, „Lern- und Konditionierungsprozesse“ und „Sensorische Analyse“). Zwölf – kleingedruckte! – Seiten Literaturverzeichnis schließen sich an. Die ersten drei Kapitel sind jeweils in Unterabschnitte „Morphologie-Physiologie“ und „Psychophysiologie“ unterteilt, was aufzeigt, wie der Verfasser das Thema anfaßt. Besonders hervorzuheben ist das Kapitel über die trigeminale Chemorezeption, denn dieser Bereich der sensorischen Wahrnehmungen wird häufig bei der Behandlung des Themas vergessen. Sehr schwierig sind auch die Zusammenhänge zu fassen, die bei der Nahrungsaufnahme sensorisch auftreten. Überzeugend wird dargelegt, daß man durch „Lernen“ bei der sensorischen Beurteilung von Lebensmitteln viel lernen kann. Das Schlußkapitel versucht, die „Instrumente der sensorischen Analyse“ zu beschreiben und kurz zu erläutern, wobei leider die DIN-Normen relativ schlecht wegkommen. Dieses äußerst verdienstvolle – selbstverständlich aber von Mängeln nicht frei sein könnende – Normenwerk sollte mehr und objektivere Betrachtungsweise genießen. So findet die grundlegende Norm, in der die Begriffe und Methoden definiert werden, keine Beachtung.

Unrichtig ist, daß in DIN 10959 die Bestimmung der Sättigungsschwelle *gefordert* wird; in der derzeit noch gültigen Fassung ist diese Schwelle gar nicht erwähnt! In der Neufassung, die in Kürze erscheinen wird, soll ein Vermerk stehen,

daß die Bestimmung der Sättigungsschwelle im allgemeinen nicht erforderlich ist. Unrichtig ist auch die Definition der Süßstoffe auf Seite 67, auf Seite 68 wird die Temperaturabhängigkeit der Süßkraft von Fructose übersehen, und der Satz „Die einfachste und zugleich zuverlässigste Methode zur Erfassung der sensorischen Merkmale von Geschmacksobjekten ist die Unterschiedsprüfung“ ist in dieser Form absolut unhaltbar.

Sehr problematisch ist auch, daß der Autor in der Einleitung (Seite 12) erläutert, er möchte in seinem Buch das Wort „Geschmack“ etwa im Sinne des englischen „flavour“ verstehen; später taucht auch noch einmal das Wort „Gesamtgeschmack“ auf. Flavour ist nun einmal ein ins Deutsche unübersetzbare Wort und sollte – wie in DIN 10959 beschrieben – als solches verwendet werden.

Nun aber genug der Kritik; das Buch hat so viele positive Merkmale, von denen extra noch erwähnt werden sollten die jeweiligen Ausführungen zur Psychophysiologie und insbesondere die Schilderung der Vielzahl der Faktoren, die eben zum Flavour beitragen, und die klare Darstellung, daß Empfindungen wie stechend, beißend, brennend, prickelnd und kühlend über den Trigemminus vermittelt werden. Insgesamt: ein hochinteressantes Buch!

A. Fricker (Karlsruhe)

European Food Composition Tables in Translation. (Europäische Tabellen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln). Von L. Arab, M. Wittler und G. Schettler. 155 Seiten, 34 Tab. (Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg-New York-London-Paris-Tokyo, 1987). Preis: DM 79,-.

Die Autoren haben die verdienstvolle Aufgabe übernommen, in einer Zusammenfassung darzustellen, wie in den Ländern Dänemark, Bundesrepublik Deutschland, Finnland, Frankreich, DDR, Griechenland, Italien, Norwegen, Polen, Portugal, Spanien, Schweden, Niederlande und Vereinigtes Königreich Lebensmitteltabellen aufgebaut, was in den entsprechenden Büchern enthalten ist und inwieweit die jeweiligen Inhalte miteinander vergleichbar sind. Am Schluß wird noch das System „Eurocode 2“ erläutert. Bei den einzelnen Ländern wird jeweils an einer oder mehreren Tabellen beispielhaft die Darstellungsweise aufgezeigt. Es zeigt sich dabei, wie unterschiedlich in Form und insbesondere im Umfang Tabellen über die Zusammensetzung der Lebensmittel in den einzelnen Ländern existieren.

A. Fricker (Karlsruhe)

Lebensmittelrechts-Handbuch. Grundwerk, Stand 1. Januar 1988. Redaktor Hermann Hummel-Liljegren. Verfaßt von L. Bertling, W. Henning, H. Hummel-Liljegren, R. Becker, K.-P. Merk, H. Rützler, K. Schulze, G. Tosse, B. Warning. 730 Seiten (C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung, München, 1988). Preis: DM 138,-.

Liest man den Titel, so ist wohl der erste Gedanke: Was soll das Buch, über Lebensmittelrecht haben wir doch „den Zipfel“, der im Vorwort auch erwähnt wird und den das Werk demnach ergänzen soll?

Sobald man sich aber etwas genauer in das Werk vertieft, erkennt man, wie wichtig und gewichtig es ist. Zwar sagt auch die Kapiteileinteilung in „Verzeichnisse und Einleitung“, „Grundlagen des Lebensmittelrechts“, „Schwerpunkte des

Lebensmittelrechts“, „Lebensmittelüberwachung“, „Hygienerecht“, „Lebensmitteluntersuchungen“ und „Verfahrensrecht“ noch nichts Genaueres aus. Vertieft man sich aber in die Kapitel, so wird die Neuartigkeit des Inhaltes sofort klar.

Das erste Kapitel (ganz kurz) widmet sich zum Beispiel dem Thema „Lebensmittelrecht und ethische Verantwortung“. Das zweite schildert zuerst das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz als Basis des gesamten Lebensmittelrechts. Von hier an wird die Zielsetzung immer klarer: So wird unter der Überschrift „Kennzeichnungsrecht“ der nicht selten anzutreffende Irrtum ausgeräumt, daß man mit der Kenntnis der Kennzeichnungsverordnung über diesen Bereich Bescheid wüßte; 47 Seiten zu den speziellen Produktverordnungen – nur im Hinblick auf die Kennzeichnung! – widerlegen diese Annahme.

So sind auch die ganzen Verordnungen, die es zum „Zusatzstoff-Recht“ gibt, kurz und klar beschrieben, alles, was zum Rückstands-Recht gehört, in gleicher Weise zusammengefaßt. Es folgt ein Abschnitt über die speziellen Produktregelungen, wie sie zum Beispiel über Brot und Backwaren, über Honig, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel, aber auch über Mineralwässer vorliegen; auch das Wein-Recht wird nicht vergessen.

Unter der Rubrik „Nachbargebiete“ wird zum Beispiel das Pflanzenschutzgesetz, das Arzneimittelgesetz, das Gesetz über die Werbung auf dem Gebiet des Heilwesens usw. kurz erläutert.

Das Kapitel „Schwerpunkte des Lebensmittelrechts“ befaßt sich insbesondere mit der Haftung für fehlerhafte Lebensmittel, den für jeden Produzenten entscheidenden Sorgfaltspflichten des Lebensmittelherstellers und auch mit dem EG-Recht. Sehr ausführlich wird über den Aufbau der Lebensmittelüberwachung in den Ländern sowie über deren Vollzug berichtet, wobei so praktisch wichtige Dinge, wie z.B. die Regeln über das Softis-Geschäft, nicht vergessen werden. Alles, was mit Hygiene im Lebensmittelbereich zu tun hat, ist in dem Kapitel „Hygiene-Recht“ zusammengefaßt, das ja auch aus den verschiedensten Quellen „gespeist“ wird. Schwierig ist natürlich, einen Überblick über die Verfahren und Analysemethoden zur Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln zu geben, denn dies ist ein äußerst umfangreiches Gebiet und kann auf den wenigen zur Verfügung stehenden Seiten nur in den Grundsätzen betrachtet werden.

Sehr wichtig erscheint auch das letzte Kapitel: Obwohl man es selbstverständlich keinem wünschen möchte, so ist doch durchaus die Möglichkeit nicht von der Hand zu weisen, daß man im Einzelfalle über Bußgeldverfahren, Strafverfahren und Verwaltungsstreitverfahren einigermaßen Bescheid wissen sollte.

Diese Angaben dürften wohl beweisen, daß hier der Beginn eines Werkes vorliegt, das in weiten Bereichen Beachtung finden wird, und zwar gerade auch bei den Praktikern, denn – und das soll nicht vergessen werden – es werden immer wieder auch praktische Beispiele gebracht. Selbstverständlich ist, daß für die – vorgesehenen – Ergänzungslieferungen noch ein weites Feld bleibt; die Basis ist aber gegeben.

A. Fricker (Karlsruhe)

Grundbegriffe der Ernährungslehre. Aus der Reihe Heidelberger Taschenbücher, Band 119. Von K.-H. Bäßler, W. L. Fekl und K. Lang. 4. überarbeitete Auflage 1987, 211 Seiten. Preis DM 27,50.

Die schnelle Entwicklung der Biochemie hat es notwendig gemacht, auch ein Werk, das im Titel bewußt das Wort „Grundbegriffe“ führt, auf den neuesten Stand der Wissenschaft zu bringen. Dabei bleibt aber die Grundkonzeption erhalten, nämlich dem Medizinstudenten – und dem fertigen Mediziner – ein Buch an die

Hand zu geben, das sachlich die wesentlichen Grundlagen der Ernährung aus biochemischer Sicht behandelt. Das Buch ist in 12 Kapitel eingeteilt, wobei Verdauung und Resorption, quantitative und qualitative Aspekte der Nahrung und Ernährung sowie Diätetik und besondere Ernährungsformen den Schwerpunkt bilden. Völlig neugeschrieben sind dabei Abschnitte über Lipide, Grundumsatz und spezifisch-dynamische Wirkung. Eine wichtige Neuerung ist auch, daß nach jedem Kapitel wesentliche Literaturhinweise eingefügt wurden. Ein sehr empfehlenswertes Buch!

A. Fricker (Karlsruhe)

Deutsches Lebensmittelbuch: Leitsätze. Bearbeitet von Hans Hauser, Ausgabe 1988, 245 Seiten (Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft, Köln) Preis kartoniert: DM 15,80.

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, die von einer von der Bundesregierung 1965 eingesetzten Kommission beschlossen werden, beschreiben nach § 33 des Lebensmittelgesetzes Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für ihre Verkehrsfähigkeit von Bedeutung sind. Sie fixieren die allgemeine Verkehrsauffassung aus der Sicht von Hersteller und Verbraucher; sie stellen sozusagen ein Obergutachten dar. Der Entschluß des Verlages, diese Leitsätze in Form eines handlichen Buches herauszugeben, war und ist zu begrüßen; die jetzige Ausgabe ist bereits die fünfte, was ein Beleg für die Intensität der Arbeit der Lebensmittelbuch-Kommission ist.

Überarbeitet wurden insbesondere die Bereiche „Fleisch und Fleischerzeugnisse“, „Gewürze und andere würzende Mittel“, „Dauerbackwaren“, „Ölsamen und daraus hergestellte Massen“ sowie „Süßwaren“. Ergänzt wurden die Leitsätze für „Speisefette und Speiseöle“. Der Verbraucher erhält mit diesem Buch klare Informationen über die Zusammensetzung und die Eigenschaften der Produkte, die er kaufen kann.

A. Fricker (Karlsruhe)

Umweltbelastung der Nahrung: Gefahr für den Menschen? Herausgeber: J. C. Somogyi und D. Hötzel, Bibliotheca Nutritio et Dieta, Vol. 41, 114 S., 18 Abb., 23 Tab. (S. Karger, Basel, 1988) DM 132,-.

Die Internationale Stiftung zur Förderung der Ernährungsforschung und Ernährungsaufklärung (ISFE) veranstaltete im Oktober 1986 in Zürich ein Symposium, dessen Vortragstexte hier auf gutem Papier, in bester Druckqualität und stabilem Einband zu einem hohen Preis angeboten werden. Der Inhalt entspricht nicht diesem Aufwand. Die einleitenden Ausführungen von Stare über allgemeine Fragen der Ernährungsforschung sind durchaus lesenswert, sagen jedoch wenig zum Thema aus. Dieser Beitrag (10 S.) und weitere drei werden im englischen Original wiedergegeben, die übrigen auf deutsch. Von weiteren 20 S. Begrüßungsansprachen und Einleitungsreferaten ist der Beitrag von Roos über Radioaktivität in Lebensmitteln in der Schweiz nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl erwähnenswert (5 S.). Toxische Spurenelemente in Lebensmitteln werden von Conning präzise, aber sehr knapp abgehandelt (5 S., 16 Zitate). Varela und Navarro beschreiben auf 11 S. und mit 59 Zitaten eigene, überwiegend schon vor 10 Jahren durchge-

führte Untersuchungen, die gezeigt hatten, daß massive Dosen von Pflanzenschutzmitteln wie Dieldrin und DDT die Futtermittelaufnahme und damit auch die Gewichtszunahme von jungen Ratten vermindern. Zu der viel mehr interessierenden Frage, welche Konzentrationen von solchen Chlorkohlenwasserstoffen in der Nahrung noch vorkommen und welches gesundheitliche Risiko sie eventuell bedeuten, wird keine Aussage gemacht. Schlatter berichtet über Schimmelpilzgifte (9 S., 44 Zit.), Preussmann über Nitrit, Nitrat, Nitrosamine (10 S., 5 Zit.). Beide schöpfen aus dem reichen Vorrat ihrer eigenen Forschungsarbeiten, können jedoch in dieser Kürze kaum mehr erreichen, als dem Leser einen Eindruck von der Vielschichtigkeit der Probleme zu vermitteln. Hopff gibt einen Einblick in die dem menschlichen Organismus zur Verfügung stehenden Entgiftungsmechanismen (7 S., 6 Zit.). Weitere 29 S. gelten Beiträgen über Ernährungsaufklärung (Krug), die Rolle des Gesetzgebers in der Bundesrepublik (Eckert) und der Schweiz (Siegwart) und Verbrauchergesichtspunkte, ebenfalls aus bundesrepublikanischer (Jaschik) und eidgenössischer Sicht (Jaggi). Sonstige die Öffentlichkeit so sehr interessierende Fragen, wie das Vorkommen von Umweltkontaminanten in der Muttermilch oder Tierarzneimittel- und Hormonrückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft, werden nicht angesprochen. Zur Frage der Belastungstrends findet man keinerlei Aussage. Nimmt die Kontamination der Lebensmittel zu oder nicht? Wie kann man das Thema „Gefahr für die Menschen?“ behandeln, ohne diese Kernfrage zu berühren? Ein Sachindex fehlt. Für die Teilnehmer des Symposiums waren sicher die den Vorträgen folgenden Diskussionen sehr interessant, die im Druck nicht wiedergegeben werden. Die Nützlichkeit solcher Zusammenkünfte ist nicht zu bezweifeln – aber nach der Lektüre dieses Bandes muß man sich doch sehr fragen, ob der Druck der Vortragstexte – zumal in so aufwendiger Form – sich lohnt. Der Leser, der sich informieren möchte, ob denn nun eine Gefahr für den Menschen durch Umweltkontaminanten in der Nahrung besteht, findet zwar an mehreren Stellen die Versicherung, dies sei nicht der Fall (Stare: „Above all, we should quit worrying about the safety of our foods“), aber Daten, die diese Bewertung rechtfertigen, sucht man vergeblich. Im Gegenteil behaupten Varela und Navarro: „The problems inherent in contamination and its physiological repercussions are becoming more and more important by the day.“ Der Laie wird durch Widersprüche und Lückenhaftigkeit verwirrt, der Fachmann findet kaum etwas, das nicht schon vielfach an anderer Stelle veröffentlicht wurde. Schade, daß diese Gelegenheit vertan wurde, Büchern wie „Iß und stirb“, die seit Jahren die Buchhandlungen überfluten, etwas Solides entgegenzusetzen.

J. F. Diehl (Karlsruhe)

Lebensmitteltechnologie, 2. völlig neubearbeitete Auflage. Von R. Heiß. 404 Seiten, 130 Abb. (Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg-New York-London-Paris-Tokio, 1988). Preis: DM 168,-.

Um es vorwegzunehmen: Ein ausgezeichnetes Buch!

Der Herausgeber hat es verstanden, mit Hilfe von 44 „Spezialisten“ die ungeheure Fülle des Themas in eine kurze, stets das Wesentliche berücksichtigende Form zu bringen. Dabei ist besonders hervorzuheben, daß es ihm gelang, fast durchgehend einen klaren, einheitlichen Aufbau der einzelnen Kapitel zu gewährleisten, wobei insbesondere die überall eingestreuten Fliebschemata das Verständnis für das jeweilige Thema, das jeweilige Vorgehen der Lebensmitteltechnologie bei den einzelnen Produkten erleichtern. Liest man das Buch, so wird einem erst die Vielfalt der verarbeiteten Lebensmittel in ihrer Verschiedenartigkeit so richtig bewußt, aber auch die Schwierigkeit, diese Vielfalt in ein logisches Schema zu

pressen. So werden sieben verschiedene Oberkapitel gebildet („Lebensmittel tierischer Herkunft“, „Fette und besonders fetthaltige Lebensmittel“, „Vorwiegend kohlenhydrathaltige Lebensmittel“, „Sonstige Lebensmittel pflanzlicher Herkunft“, „Vorwiegend biotechnologisch verarbeitete Lebensmittel“, „Alkaloidhaltige Lebensmittel“ und „Verschiedenes“). Der Umfang der insgesamt 47 Unterkapitel ist der Bedeutung des jeweiligen Lebensmittels angepaßt; mehr als zehn Seiten werden selten zugebilligt. Und trotzdem ist jeweils das Wesentliche behandelt! Wer tiefer in die Materie eindringen will, kann dies anhand der jeweils am Schluß der Kapitel angeführten Literaturverzeichnisse tun. Wer sich einen Überblick über die moderne Lebensmittelverarbeitung verschaffen will, kann an diesem Buch nicht vorbeigehen.

A. Fricker (Karlsruhe)