

Buchbesprechungen

Parenterale Ernährung. L.S. Weilemann, H.-P. Schuster. Thieme Verlag, Stuttgart, 1993.

Preis: 24,00 DM.

Die künstliche Ernährung ist ein gesicherter Bestandteil der Intensivbehandlung. Das vorgelegte Taschenbuch beschäftigt sich mit den Grundlagen und der praktischen Durchführung der parenteralen Ernährung. In 9 Kapiteln werden die Physiologie und Pathophysiologie des Intermediärstoffwechsels, dynamische und statische Kenngrößen des Ernährungszustandes, klinisch faßbare und relevante Probleme der Homöostase, der Bedarf an Makro- und Mikronährstoffen sowie die klinische Praxis (d.h. die Konzeption, die Durchführung und die Überwachung) der parenteralen Ernährung dargestellt. Spezielle Probleme und deren Lösung wie die künstliche Ernährung bei Leber- und Niereninsuffizienz oder bei Sepsis werden gut erklärt. Auch die Abgrenzung zur enteralen Ernährung und deren Konzept werden beschrieben. Die einzelnen Kapitel sind unterschiedlich ausführlich und lassen den besonderen Schwerpunkt der Autoren, die internistische Intensivmedizin, erkennen. Die tabellarische und graphische Gestaltung der Kapitel ist ansprechend und besonders in den klinisch orientierten Kapiteln gelungen. Insgesamt ist dieses Taschenbuch eine erfreuliche und längst notwendige Ergänzung der deutschsprachigen Literatur zur Parenteralen Ernährung. Besonders zu begrüßen ist, daß dieses Buch von zwei klinisch erfahrenen Kollegen aus der Sicht der internistischen Intensivmedizin geschrieben wurde. Die Stärke dieses Buches ist seine Nähe zur Praxis der Intensivmedizin. So gelingt es den Autoren hervorragend, den speziell ernährungsmedizinischen Aspekt in einen größeren Zusammenhang mit den Problemen der Hämodynamik und auch der Elektrolyt- bzw. Flüssigkeitsbilanzen zu integrieren. Kritik finden (wenn überhaupt) die Kapitel 1 und 2. Es ist eine (wie ich finde unnötige) Gewohnheit geworden, einem praktisch orientierten Lehrbuch eine wissenschaftliche „Propädeutik“ voranzustellen. Diese Einleitungen leiden wie auch in diesem Fall naturgemäß unter der Kürze der Darstellung. Zahlreiche Unschärfen und auch Nachlässigkeiten (z.B. ist der Vergleich zwischen Fettsäuren und Ethanol aus metabolischer Sicht mißverständlich, s. S. 5, ist die Konzentrationsangabe in Tab. 1, S. 7, falsch oder sind die Daten zur Stickstoffbilanzierung in Abb. 5, S. 10, mit den im Text gemachten Angaben nicht vereinbar) erschweren die Lektüre und das grundlegende Verständnis der Pathophysiologie. Zusammenfassend handelt es sich um einen sehr guten praktischen Leitfaden zur parenteralen Ernährung in der internistischen Intensivmedizin. Er sei allen mit der Durchführung einer künstlichen Ernährung in der Intensivmedizin befaßten Ärzten, dem Pflegepersonal, Ernährungswissenschaftlern und Diätassistenten/-innen empfohlen.

M.J. Müller, Berlin

Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Eßkultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen. Von Annelies Furtmayr-Schuh. 248 Seiten. Trias Hippocrates Enke, Stuttgart, 1993. Hardcover, ISBN 3-89373-224-1, Preis: 39,80 DM.

„Food-Design“ und „Food-Engineering“ sind der neueste „postmoderne“ Schrei der Ernährungsindustrie. Dabei werden Nahrungsmittel in ihre molekularen Bestandteile zerlegt und diese nach den Erfordernissen des Marktes neu zusammengestellt. Sie werden nach Belieben entfettet, stabilisiert, vitaminiert, mit Spurenelementen und Ballaststoffen angereichert, schließlich gefärbt, aromatisiert und bestrahlt. So entstehen lange haltbare, ästhetisch perfekte Kreationen, die nur noch dem Namen nach „Lebensmittel“ sind. Demnächst kann auch in Deutschland mit Hilfe von „Mikropartikulation“ aus einem eiweißhaltigen Kunstfett ein sahnig-cremiger Genuss werden und das „Extruderverfahren“ ermöglicht es, daß Kartoffelstärke vom menschlichen Stoffwechsel so schnell wie Glukose verarbeitet werden kann. In ihrem Buch „Postmoderne Ernährung“ entlarvt und kritisiert Annelies Furtmayr-Schuh dieses „Schlaraffenland“. Denn Fett- und Zuckerersatzstoffe täuschen zwar die Sinne der Konsumenten, nicht

aber deren Stoffwechsel. Dieser wird langfristig durch hochkalorische, aus dem natürlichen Zusammenhang gerissene Nährstoffe überlastet. Die Folge: wir werden krank und dick, doch selten satt.

Die Verfasserin bleibt in ihrem konkret und kurzweilig geschriebenen Buch jedoch nicht bei den medizinischen Folgen einer solchen Ernährungsweise stehen. Ihr Buch spannt einen Bogen von der Rolle, die die Verbindung von Kochkunst, gepflegtem Speisen und Liebe im Leben der Autorin gespielt hat, zurück bis zu den Anfängen des Lebens auf der Erde (s. Kapitel: „Evolution – Meßblätter für unsere Ernährung“). Sie verfolgt die Wandlungen der menschlichen Ernährungsweise bis in unsere Zeit.

Die junge Disziplin der „Ernährungsgeschichte“ ist eine in Deutschland bisher unbekannte Vereinigung von Geistes- und Naturwissenschaften, die Ernährung und Tischkultur als Spiegel gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Verhältnisse erforscht (Kapitel: „Was Essen mit Kultur und Gesellschaft zu tun hat“). Bis zum industriellen Zeitalter erfüllte das tägliche gemeinsame Essen viele Funktionen: Die Menschen demonstrierten ihre gesellschaftliche Stellung, verteilten und besprachen anfallende Arbeiten und vermittelten den Kindern Geborgenheit und ihre Aufgaben im Familienverband. Nahrung galt als Gottesgabe, die satt, zufrieden und gesund machen konnte. Die Auflösung familiärer „Koch- und Mahlgemeinschaften“ begann mit der industriellen Revolution. Bereit schildert die Autorin die Konsequenzen dieses Umbruchs für unseren Stoffwechsel, unsere Umwelt und unsere Zukunft (Kapitel: „Ein Plädoyer für Kraut und Rüben“). Sie beschwört ein düsteres Szenario herauf, das von ernährungsbedingten Krankheiten und globaler Umweltverschmutzung über die Probleme im Verhältnis zwischen Erster und Dritter Welt bis zur allgemeinen Zerstörung des sozialen Friedens durch Orientierungslosigkeit und Werteverlust reicht.

Das Kapitel „Zucker – ein Gras geht um die Welt“ verdeutlicht diese Zusammenhänge zwischen sozialen und medizinischen Problemen. Der Zucker, einst ein gesellschaftliches Statussymbol, ist heute zum Volksnahrungsmittel geworden, dessen hemmungslosen Konsum wir mit steigenden Behandlungskosten bezahlen.

Bei ihrer kundigen Führung durch das Labyrinth des Stoffwechsels zeigt sich die Medizin- und Wissenschaftsjournalistin in ihrem eigentlichen Element. Sehr bildhaft und auch für Laien verständlich erklärt sie den Fettstoffwechsel und die Funktion des Blutzuckerspiegels. Sie rechnet ab mit der „Cholesterin-Saga“, erklärt, wie man „ohne Waage und Kalorientabelle“ schlank bleiben kann und informiert über die Rolle von Antioxidantien.

Die lokalen Probleme profitorientierten Wirtschaftens kommen ebenso zur Sprache wie die weltweiten Auswirkungen unserer Ernährungsweise. Warum, fragt Annelies Furtmayr-Schuh, werden billige Futtermittel aus Ländern der sogenannten Dritten Welt importiert, um 7 g pflanzlichen Eiweißes unter hohem Energieaufwand in 1 g überschüssiges tierisches Eiweiß zu verwandeln?

Die Autorin macht Vorschläge, wie Ressourcen geschont, die Unterversorgung mit ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Ballaststoffen behoben und gleichzeitig die Krankheitskosten gesenkt werden könnten. Sie plädiert dafür, den in der Steinzeit optimierten menschlichen Stoffwechsel wieder zum Ernährungs-Maßstab zu machen und unsere verschüttete, in Jahrhunderten gewachsene Tisch- und Eßkultur wiederzubeleben. Das engagierte Buch von Annelies Furtmayr-Schuh erleichtert es dem Leser durch klare Stellungnahmen zu umstrittenen Themen, neu über seine Eßgewohnheiten nachzudenken. Fachleute erfahren in Einzelfragen nichts Neues, erhalten aber einen gelungenen Einblick in das Netzwerk von historischen, sozialen, ökonomischen und ökologischen Zusammenhängen, in das Ernährungsfragen eingebettet sind.

K. Beginnen, Köln

Postmoderne Ernährung

Food-Design statt Eßkultur – Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen. Von Annelies Furtmayr-Schuh. 248 Seiten. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, 1993. Preis: DM 39,80.

Wer die seit Jahren in renommierten Tages- und Wochenzeitungen erscheinenden kritischen Beiträge der Verfasserin zu Ernährungsfragen kennt, wird vielleicht erwarten, daß in diesem Buch die moderne Ernährung verdammt und ihr das Ideal einer gesundheitsbewußten postmodernen Ernährung entgegengestellt wird. Weit gefehlt. Postmodern ist für sie die negative Steigerung vom modern. Der Begriff steht hier für „Industriekost“, „kalorienreiche nährstoffarme Industrienahrung“, „Novel Foods“, „Produkte, die im Käufer eine Illusion erwecken sollen“.

Eingangs betont die Autorin, daß sie in den Naturwissenschaften zu Hause ist: sie hat Biochemie studiert und auf diesem Gebiet promoviert. Zur Materialsammlung hat sie eine Reihe bekannter Ernähr-

rungswissenschaftler befragt. Ihre Absicht war, die naturwissenschaftlichen und kulturwissenschaftlichen Erkenntnisse über unsere Ernährung zu vereinen. Schöne Zitate zur Eßkultur, von Brillat-Savarin bis Wolfram Siebeck, machen Appetit auf diese Synthese, und vielen Schlußfolgerungen der Verfasserin ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht voll zuzustimmen. Sie empfiehlt eine ballaststoffreiche, gemüsetonte Kost, betont aber, als Omnivore sei der Mensch in der Lage, sowohl Fleisch als auch pflanzliche Nahrung zu verwerten. Entscheidend sei, daß wir alle Nährstoffe in der für uns notwendigen Menge und Zusammensetzung zu uns nähmen. So weit, so gut. Das journalistische Herangehen an ein Thema erfordert aber wohl einen Bösewicht, und der ist hier die industrielle Lebensmittelherstellung und -verarbeitung. Hauptverursacher der Zivilisationskrankheiten seien „in der Tat“ industriell verarbeitete Lebensmittel. Wirklich? Ist es nicht eher das Zuviel an Schweinshaxen, Leberkäse und den dazugehörigen Gläsern Bier? Die Ernährungsdebatte werde vor allem von der Lebensmittel- und Pharma-industrie bestimmt. Diese Behauptung mag vor 25 Jahren eine gewisse Berechtigung gehabt haben, als der Butter-Margarine-Streit ausgetragen wurde. In letzter Zeit wundert man sich eher, wie wenig von den großen Firmen der Lebensmittelindustrie zu Ernährungsfragen zu hören ist. „Glänzende Augen“ bekommen die Fachleute der Nahrungsmittelbranche angeblich bei der Erwähnung von Novel Foods. „In den Forschungslabatorien der Füllstoffhersteller haben alle heiße Ohren“ „und so essen wir bald mehr Fremdstoffe als Nährstoffe“. Das Portionshähnchen, Broiler genannt, sei eine züchterische Perversion. Würde es nicht im zarten Alter von weniger als 40 Tagen geschlachtet, entwickelte es sich wegen seiner Schnell-Wachs-Gene zu einem außerhalb des menschlichen Schutzes nicht mehr lebensfähigen Monster. Einmal erregt sich die Autorin darüber, daß etwa jedes dritte Industrienahrungsmittel mit Vitaminen oder Ballaststoffen „aufgepeppt“ sei, dann spricht sie von „leeren Industrienahrungsmitteln“ oder von „kalorienreicher Industriekost“. Statt Begriffe wie Food Engineering oder Designer Foods sachlich zu erläutern, läßt sie den Leser nur spüren, wie abscheulich sie es findet, daß es Menschen gibt, die bereit sind, die naturgegebene Ordnung der Nahrung zu stören. Kollath, dessen Lehre dieses Buch von Anfang bis Ende durchzieht, wird erstaunlicherweise nicht erwähnt. Von Postmoderne wußte er noch nichts – aber gegen die „Industriekost“ hat er vor 40 Jahren im gleichen Stil gewettet. Schade, daß viele grundsätzlich richtige Einsichten und Empfehlungen in diesem Schwall wilder Beschuldigungen untergehen.

J.F. Diehl, Karlsruhe

Echte und vermeintliche Risiken der Ernährung. Herausgegeben von H. Erbersdobler und G. Wolfram. 223 Seiten, 63 Abbildungen und 65 Tabellen. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 1993. Preis: 53,40 DM.

Die wissenschaftliche Schriftenreihe der Ernährungsgesellschaften Deutschlands, Österreichs und der Schweiz setzten seit ihrem Erscheinen 1981 Maßstäbe hinsichtlich der Bestandsaufnahme und Präzisierung aktueller Ergebnisse auf verschiedenen Gebieten der Ernährungsforschung.

Vorliegende Monographie enthält die Vorträge der achten Drei-Länder-Tagung im September 1992 und befaßt sich im Rahmen von vier Themenkreisen mit echten und vermeintlichen Risiken der Ernährung.

Zur Notwendigkeit der Verbesserung der Versorgung von Heimkindern mit Zink und Eisen, zu der Erhöhung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs infolge hoher Fettaufnahme und zur ernährungsphysiologischen Problematik von „Außenseiterdiäten“ wird in den Vorträgen des Themenkreises „Risiken von Ernährung und Ernährungsverhalten“ Stellung genommen.

Die Vorträge des Themenkreises „Suboptimale Versorgung mit essentiellen Nährstoffen“ befassen sich u.a. mit der Vitaminversorgung, den Ursachen der Mangelernährung bei geriatrischen Patienten sowie mit der Bedeutung von Ernährungsfaktoren bei Osteoporose und Jodmangel.

Die Rolle der Ernährung bei der Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, bei Hypertonie, Gicht und Krebs sind Gegenstand der Vorträge zur Thematik „Ernährung und Krankheit“.

Lebensmittelintoleranzen, die Wirkung nativer Inhaltsstoffe mit toxischer Wirkung und die Risiken der Fremdstoffbelastung der Nahrung wurden im Themenkreis „Unerwünschte Inhaltsstoffe der Nahrung“ behandelt.

Die gesamten Vorträge sind als eine aktuelle Informationsquelle und Hilfe bei der Bewertung echter und vermeintlicher Risiken der Ernährung für alle in der Ernährungsforschung und Ernährungsaufklärung Tätigen zu empfehlen.

H.-A. Ketz, Rehbrücke