

Prinzipien der Biochemie.

Albert L. Lehninger, David L. Nelson, Michael M. Cox. Deutsche Übersetzung herausgegeben von Harald Tschesche. 2. Aufl. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg, Berlin, Oxford, 1994, 1 223 Seiten gebunden mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. ISBN 3-86025-106-6; Preis: DM 128,–

Sieben Jahre nach der ersten deutschen Ausgabe des „Lehninger“, also eigentlich zu spät, erscheint die neue, überarbeitete Auflage dieses klassischen Lehrbuches der Biochemie. Im direkten Vergleich der beiden Ausgaben wird dann auch der rasante Fortschritt dieses Wissenschaftsgebietes deutlich: Jedes Kapitel wurde gründlich revidiert, mehr als die Hälfte völlig neu geschrieben. Dabei wurde die „Philosophie“ der ersten Ausgabe im wesentlichen beibehalten. Der Inhalt gliedert sich zunächst in eine Beschreibung der wichtigsten Biomoleküle, der die Prinzipien des Stoffwechsels und die Erläuterung der Wege der genetischen Information folgen. Es finden sich immer wieder allgemeinverständliche Erläuterungen zu komplexen physikalisch-chemischen Vorgängen, und die Autoren haben sehr viel Wert darauf gelegt, den Leser mit wichtigen modernen Methoden der biochemischen Analytik vertraut zu machen. So wird bzw. über die NMR-Spektroskopie in der Biochemie berichtet und grundlegende Techniken wie Aminosäureanalytik oder Elektrophorese diskutiert.

Das Buch besticht bereits durch seine äußere Form, wenngleich über 1 200 Seiten auch eher abschreckend wirken. Die Autoren haben sich klarer, verständlicher Darstellungen wichtiger Prinzipien der Biochemie bedient, um dem lernenden Studenten didaktisch optimal zur Seite zu stehen. So werden immer wieder Diagramme und farbige Zeichnungen als Unterbrechung des fortlaufenden Textes verwendet, die das Gelesene verständlich und eingängig machen. Wichtiges Hilfsmittel bei der Verwendung von chemischen Strukturformeln ist die farbige Unterlegung der entscheidenden Strukturteile, wodurch der Verbleib von Atomen und Molekülen während eines Stoffwechselweges leicht nachzuvollziehen ist. In die Kapitel eingearbeitet finden sich viele Exkurse zu aktuellen Themen (z.B. Stabilität von Nucleinsäuren, NO

als Botenstoff), die in der neuen Ausgabe den modernen Erkenntnissen angepaßt wurden.

Am Ende eines jeden Kapitels wird der Leser in einem kurzen Verzeichnis mit weiterführender Sekundärliteratur versorgt. Besonders gelungen sind hier die kurzen Kommentare zu jeder Literaturstelle, die helfen, das entsprechende Zitat auf seine Brauchbarkeit für weitergehende Studien zu prüfen. Für Studenten als Vorbereitung auf kommende Prüfungen sehr interessant und hilfreich ist auch der Aufgabenteil, der sich an jedes Kapitel anschließt und die Möglichkeit bietet, zu überprüfen, ob das gerade Gelesene verstanden wurde.

In der vorliegenden Form ist der „Lehninger“ ein hervorragend gestaltetes und aktuelles Lehrbuch, das geradezu ein „Muß“ für jeden Biochemie-Interessierten darstellt.

H. Kayser (Kiel)

Handbuch der Fettstoffwechselstörungen.

Pathophysiologie, Diagnostik, Therapie und Prävention der Dyslipoproteinämien. Herausgeber: Peter Schwandt und Werner O. Richter, Schattauer Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart – New York, 1995. 784 Seiten, 141 Abbildungen, 152 Tabellen. Preis: DM 198,–

Das Handbuch der Fettstoffwechselstörungen ist das erste umfassende, deutschsprachige, klinische Lehrbuch zu dieser Thematik und, um es schon vorweg zu nehmen, dem Autorenkollektiv ist es in bemerkenswerter Weise gelungen, einen umfassenden Überblick über alle Aspekte der Fettstoffwechselstörungen (Physiologie, Pathophysiologie, Diagnostik, Therapie, Prävention bis hin zu wirtschaftlichen Aspekten) zu geben und ein beachtliches Handbuch zu schaffen. Vermutlich ist das Buch auch deshalb so gut gelungen, weil dazu 55 Autoren, darunter zahlreiche namhafte ausländische Autoren, beigetragen haben. Die teilweise auftretenden Überschneidungen bei den von verschiedenen Autoren verfaßten Kapiteln halten sich dabei erstaunlicherweise in Grenzen und sind zur Vervollständigung des jeweiligen Kapitels sogar durchaus sinnvoll. Bei der Breite der

Informationen, die dieses Buch abhandelt, kann vermutet werden, daß der Durchschnittsleser sowieso nur ausgewählte, für ihn interessante Kapitel lesen wird.

Das Buch ist in die folgenden 6 Hauptthemengebiete eingeteilt, gefolgt von einem umfangreichen Sachverzeichnis: 1) Physiologie, Pathophysiologie, Epidemiologie; 2) Primäre Dyslipoproteinämien; 3) Sekundäre Dyslipoproteinämien; 4) Andere Dyslipoproteinämien; 5) Besonderheiten des Fettstoffwechsels; 6) Vorgehen bei Fettstoffwechselstörungen. Insgesamt ist das Buch in 37 Einzelkapitel gegliedert, wobei sich allein 11 Kapitel mit der Thematik „Vorgehen bei Fettstoffwechselstörungen“ befassen. Der sehr gut durchstrukturierte Text der einzelnen Kapitel wird durch zahlreiche, sehr übersichtliche und informative Abbildungen (insgesamt 141) und Tabellen aufgelockert.

Aus der Sicht des Ernährungswissenschaftlers sind insbesondere die Kapitel „Ernährungstherapie“ und „Einfluß von Nikotin, Kaffee und Alkohol auf den Fettstoffwechsel“ von Interesse. Ernährungsrelevante Themen werden darüber hinaus aber auch in den Kapiteln „Epidemiologie der Atheroskleroserisiken“, „Dyslipoproteinämien bei Kindern und Jugendlichen“, „Präventions- und Behandlungsstrategien bei Dyslipoproteinämien“, „Interventionstudien“ sowie „Wirtschaftliche Bewertung einer cholesterinsenkenden Therapie in den USA“ behandelt.

Das Buch kann allen, die sich mit dem Thema den Fettstoffwechselstörungen in irgendeiner Form befassen, als wichtiges Nachschlagewerk nur wärmstens empfohlen werden.

Elke A. Trautwein (Kiel)

Qualitätsmanagement in der Diabetologie.

H. Hillenbrand/H. Schmidbauer/E. Standl/B. Willms, 1995, 1. Auflage, 355 Seiten, Verlag Kirchheim + Co GmbH, Mainz. Preis: DM 89,–

Das vorliegende Buch wendet sich an Mediziner und Ernährungswissenschaftler, die in der Diabetiker-Betreuung tätig sind. Es hat Qualität, die Qualitätssicherung und das Qualitätsmanagement in der Diabetologie zum Thema. Das Buch gliedert sich in 4 große Abschnit-

te, welche die allgemeinen Grundlagen zu Qualität und Qualitätsmanagement unter besonderer Berücksichtigung des Gesundheitswesens und der Diabetologie, das Qualitätsmanagement in der Diabetes-Schulung und der Diätetik, das Qualitätsmanagement durch das Diabetes-Schulungsteam sowie die Qualitätsforderungen beinhalten. Angesichts der großen Fortschritte in der patientenorientierten Diabetestherapie und Ernährungsberatung sind die Qualitätsmessung und auch die Qualitätssicherung ein wesentlicher Bestandteil der Diabetestherapie und der Schulung von Diabetikern. Die Entwicklung von Qualitätsstandard erlaubt eine Vereinheitlichung in der Diagnostik und Therapie. Die raschere Umsetzung von Qualitätsstandard in die Routine bedeutet eine Verbesserung der Versorgung der Patienten und auch einen Nutzen für die Gesundheitspolitik. Das Thema Qualitätsmanagement in der Therapie ist weitgehend Neuland in der Medizin. Es ist deshalb besonders zu begrüßen, daß die Autoren Aufgaben, Arbeitsteilung und Anforderungen der Diabetestherapie darstellen und die aktuellen Qualitätsrichtlinien, die Qualitätsstandards und auch Qualitätsforderungen zusammenfassend beschreiben. Da es sich für den Mediziner und den Ernährungswissenschaftler um Neuland handelt, ist es hilfreich, daß die Autoren die allgemeinen Grundlagen und auch die grundlegenden Begriffe zum Thema Qualität und Qualitätsmanagement ausführlich darstellen. Dabei gelingt es nicht nur, Qualität und Qualitätsmanagement in den richtigen Zusammenhang mit der Gesundheitspolitik zu bringen sondern auch eine kritische Auseinandersetzung mit den Konzepten der Diabetes-Schulung und der Ernährungsberatung zu führen. So enthält dies Buch eine grundlegende pädagogische Ausführung zum Konzept der Diabetes-Schulung, welche für alle an der Betreuung von Diabetikern Beteiligten von großem Gewinn sein wird. Das Buch „Qualitätsmanagement in der Diabetologie“ enthält ferner konkrete Lernpläne sowie die Kriterien, welche für eine berufliche Qualifikation auf dem Gebiet Diabetologie (z.B. das Erlangen einer Zusatzbezeichnung „Diabetologie“). Insgesamt ist das Erscheinen dieses Buches erfreulich. Es deckt einen wesentlichen Bereich der aktuellen Diabetologie ab und ist allen an der Betreuung von Diabetikern Beteiligten zu empfehlen.

M.J. Müller (Kiel)

„Essen und Psyche, Über Hunger und Sätttheit, Genuß und Kultur“.

Gisla Gniech.

260 Seiten, 26 Abb.

Springer Verlag Berlin 1995.

Preis: DM 29,80

Das vorliegende Buch der Ernährungspsychologie ist eine Sammlung verschiedener Aspekte von Nahrung, Genuß und Kultur. Das gemeinsame Konzept des Buches ist die Selbstregulationstheorie des Körpers. Die Autorin ist Professorin am Studiengang Psychologie der Universität Bremen. Ihre Arbeitsschwerpunkte sind die Emotions- und Motivationspsychologie, die Sozialpsychologie, die Umweltpsychologie und die Marketingpsychologie.

Ihr Buch gliedert sich in insgesamt 14 Kapitel und wird durch ein Literatur- und Sachverzeichnis ergänzt. Die einzelnen Kapitel behandeln die Themen „Nahrung“, „Hunger“ und „Sätttheit“, „Ekel“, „Erbrechen und Abscheu vor Speisen“, „Aroma“, „Wirkung von Nahrungsbeschaffenheit“, „Nahrungsvorlieben, Kochkunst und Esskultur“, „Nahrungsindustrie“, „Symbolwert der Nahrung“, „Eßerziehung“, „Fasten und Essstörung“ sowie das Problem von „Leib und Seele“.

Die einzelnen Kapitel sind gut untergliedert und durch z.T. beeindruckende Abbildungen und klar gegliederte Tabellen bereichert. Die Stärke des Buches ist die gleichzeitige Berücksichtigung einer Vielfalt physiologischer und psychologischer Faktoren, welche beim Verständnis des Essverhaltens zu berücksichtigen sind. Diese werden z.T. in attraktiver und leicht lesbarer Form dargestellt. Die Schwäche des Buches ist seine Breite, welche von der Autorin nicht vollständig abgedeckt werden kann. So sind die Grundlagen der Ernährungsphysiologie, Ernährungsempfehlungen und auch die Vollwertkost nach Kollath aus Sicht der Ernährungswissenschaften in unverantwortlich kurzer und auch mißverständlicher Form dargestellt. Auch entspricht die gelegentlich in den Text eingestreute Darstellung aktueller wissenschaftlicher Studien im Hinblick auf die Zitierweise und die damit verbundene Nachvollziehbarkeit der Zusammenhänge nicht den allgemeinen Gepflogenheiten. Das Buch ist aus dieser Sicht kein wissenschaftliches Lehrbuch. So ist die Frage der Verzehrgewohnheiten der Deutschen nicht richtig belegt. Teile aus dem Ernährungsbericht 1988 wurden unkritisch abge-

schrieben und hätten zudem sicher 1995 einer kritischen Würdigung bedurft. Der Verweis auf die Untersuchungen von J.M. Diehl zu den Verzehrgewohnheiten von Frauen und Männern ist wenig hilfreich, da es sich ja sicher nach 20 Jahren um überholte oder zumindest nicht mehr aktuelle Daten handelt. Was soll der Leser mit der Information anfangen, daß Führungskräfte eher leichte und raffiniert zubereitete Speisen bevorzugen, während Arbeiter lieber schwere und fetthaltige Gerichte wie Eintöpfe essen. Diese Behauptung wird wahrscheinlich heute einer wissenschaftlichen Überprüfung nicht standhalten können und entspricht in ihrer Klassifikation auch nicht den gegenwärtigen gesellschaftlichen Strukturen. Die Behauptung, daß Vegetarier zu entspannenden Drogen neigen, weniger konkurrenzorientiert sind und häufiger handwerkliche und intellektuelle Interessen haben, ist nicht abschließend belegt und frei formuliert. Besonders ärgerlich ist auch die falsche Definition des Begriffes Diät, welche sich in keiner Weise an den gegenwärtigen Vorstellungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin und auch nicht an der lebensmittelrechtlichen Begriffsdefinition orientiert. Das Kapitel Adipositas ist wenig differenziert und für die Meinungsbildung des Lesers wenig hilfreich. Das Buch mündet in ein Konzept der Selbstregulation der Nahrungsaufnahme. Dieses Konzept ist wiederum Teil eines eher ganzheitlichen Zustandes von „glücklich sein“. Die Empfehlung der Autorin lautet, auf seine innere Stimme zu lauschen, natürliche Lebensmittel auszuwählen und diese mit sinnlichem Genuß zu verzehren. Keiner wird diesen allgemein menschlichen Empfehlungen ernsthaft entgegenreten. Der Versuch, einen weiten Bogen von den Grundlagen der Ernährung über die Ernährungspsychologie, die Lebensmittelkunde, die Medizin, die Diätetik bis hin zu Kunst, Märchen, Film Vampirismus und Philosophie zu spannen, mußte allerdings scheitern. Insofern reiht sich dieses Buch leider in eine Reihe anderer Veröffentlichungen zum Thema Ernährung ein, welche den ernährungswissenschaftlichen Ansprüchen nicht genügen. Schade für ein wichtiges Thema der Ernährungswissenschaft.

M.J. Müller (Kiel)