

ken füllender Fachliteratur über dieses Thema – nun auch ein wirklich allgemeinverständliches Buch über Schizophrenie gibt. Die Auswirkungen dieser Krankheit können so schlimm sein, daß wir sie nicht verdrängen dürfen. Schizophrenie ist so häufig, daß wir sie auf Dauer nicht verdrängen können. Und die Chancen, die in einer breiteren Nutzung der modernen Erkenntnisse für Prävention und Therapie liegen, sind so groß, daß wir sie nicht – aus falsch verstandener Scham, Diskretion oder Angst – verdrängen müssen.

Die Entwicklung der letzten Jahrzehnte in der Forschung über die Genese der Schizophrenie und in ihrer Behandlung ist – auch dies zeigt Arieti prägnant – ein hoffnungsvolles Beispiel für das Zusammenwirken verschiedener wissenschaftlicher Disziplinen. Die Behandlungserfolge der neueren Zeit sind nur möglich durch die Vereinigung der Erkenntnisse naturwissenschaftlicher (Biochemie, Pharmakologie) und geisteswissenschaftlicher (Psychologie) Forschungs- und Denktraditionen. *Dr. Walter Kindermann*

Aber dort herrscht Nahrungsmangel, Hunger, das weiß bei uns fast jeder. Nicht nur Gemüse und Obst, sondern auch eiweißreiche Hülsenfrüchte und Nüsse (einige Importzahlen sind im Buch erwähnt) stammen aus diesem Hungergürtel der Erde.

Man kann weiterhin erkennen, daß wir Menschen nicht neue Nahrungsmittel erfinden, sondern im großen Potential der Natur entdecken und wählen.

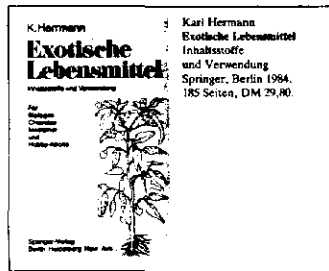
Andere Nahrungsmittel haben wir so in unser System aufgenommen, daß wir fast vergessen haben, woher sie stammen. Der Ursprung der heisigen Kartoffel liegt genauso in Südamerika wie der aller Bohnen. Auch unser Standard-Gewürz Pfeffer hat kein exotisches Flair mehr.

Es kann aber auch vorkommen, daß wir Nahrungsmittel vergessen. Dies trifft für viele einheimische Nahrungsmittel zu, die jetzt im Rahmen der alternativen Ernährungswelle wiederentdeckt werden, die für viele neu sind, wie zum Beispiel Getreidesorten Grünkern beziehungsweise Dinkel und Hirse. Aber auch manche Exoten waren früher bei uns besser bekannt, wie zum Beispiel Johannisbrot.

Die Relativität der Begriffe „exotisch“ und „neu“ wird dabei bewußt. Dieser Aspekt stellt sich dem Autor als Problem der Auswahl; welche Nahrungsmittel sind exotisch und gehören demnach in dieses Buch?

Die vorangestellten Gedanken sind nicht das Hauptanliegen des Autors. Das Buch stellt eine breitangelegte

Neues und Altes aus fremden Ländern



Neues zu probieren; man riskiert Ausflüge in die Eßkultur fremder Völker – Essen mit einem Hauch von Abenteuer. Es gibt praktisch auch nichts, was wir nicht essen können; so werden beispielsweise geröstete Insekten (Ameisen, Seidenraupen, Grashüpfer) in 20-g-Päckchen importiert.

Deutlich wird auch: Uns reicht der eigene Überfluß an Nahrung nicht aus. So beschaffen wir uns Nahrung fremder Völker – der Exoten, wie wir als Europäer sagen. Das müßte nicht sein, doch es verschafft Spaß, mehr Lebensqualität und schadet doch nicht, oder?

Die meisten der exotischen Lebensmittel werden aus den Ländern der Tropen eingeführt, und dort liegen die sogenannten Entwicklungsländer.

Dies ist ein sehr anregendes Buch – in vielerlei Hinsicht. Der Umfang der beschriebenen und genannten Lebensmittel zeigt an, daß Menschen in ihrer Nahrungswahl sehr experimentierfreudig sein können. Man ist neugierig

Sammlung von Informationen über diese exotischen Nahrungsmittel dar. Die Auswahl ist erfreulich vielfältig.

Der Schwerpunkt liegt zwar deutlich auf pflanzlichen Nahrungsmitteln, und hier besonders auf Obst und Gemüse, doch es gibt auch Ausblicke auf andere Bereiche, wie zum Beispiel Weine, Sojaprodukte, Meerestiere und Vögel.

Es kommen sehr viele Nahrungsmittel vor; ein guter Index hilft bei der Orientierung.

Auch die Spannweite der angeschnittenen Aspekte ist beachtlich. Man erfährt etwas über die Herkunft, die biologische Klassifikation, die Produktion, den Handel, die Inhaltsstoffe, die Lagerung und die Verwendung.

Dabei wird teilweise ein Bogen geschlagen von der Verwendung im Ursprungsland bis hin zu Rezeptvorschlägen für uns. Das mag mancher als verwirrend breit ansehen, auch die Gewichtung der Information kann man sich anders vorstellen. Interessieren wirklich so detailliert Informationen über die Aromastoffe, wie zum Beispiel die Darstellung des Gaschromatogramms von Mango-Pürree?

Doch insgesamt ist diese Vielfalt sehr zu begrüßen; es sollen ja viele verschiedene Zielgruppen angesprochen werden. So steht im Untertitel des Buches: „für Biologen, Chemiker, Mediziner und Hobby-Köche“. Dies ist sicher eine unnötige Einengung; ich bin sicher, auch Ernährungswissenschaftler können dieses Buch mit Gewinn nutzen; und Lehrer und ... Schließlich essen wir alle und viele zeigen Interesse an guten Ernährungsinformationen.

Gute Arbeit hat seinen Preis. Wer sich für exotische Lebensmittel interessiert, der kann diese Information auch bezahlen. Doch würde sich nicht eine repräsentativere (Geschenk-)Ausgabe mit vielen schönen Fotos, die leider in dieser Quasi-Taschenbuch-Ausgabe fehlen müssen, besser verkaufen? Brauchen wir andererseits eigentlich noch mehr Anregung und Verführung? Ernährungswissenschaftler warnen vor den Folgen der Überernährung.

Dr. Ulrich Oltersdorf

Alle in „bild der wissenschaft“ besprochenen Bücher können zu Originalpreisen über den Buchversand Herbert Krebs GmbH, Neckarstr. 121, 7000 Stuttgart 1, bezogen werden.

MARITIM HOTELS

6 neue Top-Adressen für Ihre Geschäftsreisen und Tagungen

...mit einem Interieur, das neue Maßstäbe setzt, und einem Service, der Sie begeistern wird. - Ob Ihnen ein Fachmann wie Alejo Negri Ihren Drink an der Bar im MARITIM Hotel Würzburg müßel oder unser Hotelbus Sie kostenlos vom Flughafen Hannover zum Hotel bringt. - Und jedes Hotel mit beheiztem Hallenschwimmbad, Sauna, Solarium sowie einer Tiefgarage, damit Sie mühelos Ihren Parkplatz finden. Wir freuen uns auf Sie!

<p>Hamm</p> <p>Im Herzen Westfalens durch 4 Autobahnauffahrten zentral erreichbar. Idealer Treffpunkt für Tagungen und Seminare. 142 Zimmer, Cocktailbar, Bierstube, Atrium-Café, Restaurant „Markgraf Adolf“. 2 Bundesgebäude, Tagungsräume u. Festsaal bis 500 Pers.</p> <p>MARITIM Hotel 4700 Hamm Tel. (0 23 81) 1 30 60</p>	<p>Hannover</p> <p>Erstklassig wohnen und tagen in einem First-class-Hotel inmitten der City. Nur wenige Minuten Fußweg vom Maschsee und Spielcasino. 293 Zimmer, Feinschmecker-Restaurant, gemütliche Hotelbar mit Planomusik, Café, Tagungsräume und Festsaal bis 500 Personen.</p> <p>MARITIM Hotel 5000 Hannover Tel. (05 11) 1 65 31</p>	<p>Darmstadt</p> <p>Nur wenige Minuten von der Frankfurter Messe, Flughafen und Stadtmittelpunkt entfernt. Direkt über die Stadtautobahn zentral erreichbar. 100 m vom Bahnhof.</p> <p>512 Zimmer, 2 elegante Restaurants, Café, Bar, Tagungsräume u. Festsaal bis 620 Personen.</p> <p>MARITIM Hotel 6100 Darmstadt Tel. (0 63 51) 8 00 41</p>	<p>Mannheim</p> <p>Direkt am Wasserturm. Der Glanz eines Grandhotels mit Renaissance-Fassade und modernem MARITIM-Komfort. 187 Zimmer, Restaurant, Bar, „Wein-Truhe“, Dampfbad, Tagungsräume bis 200 Pers.</p> <p>Gegenüber: das Congress-Centrum „Rosengarten“ bis 2000 Teilnehmer.</p> <p>MARITIM Parkhotel 6800 Mannheim Tel. (06 21) 4 50 71</p>	<p>Fulda</p> <p>Die Prachtweltberühmten Barocks u. ein Hauch von San Francisco direkt am Schloßgarten.</p> <p>112 Zimmer, Restaurant „Diana-Keller“, Terrassencafé mit Blick in den Schloßgarten. Das „Orange Congress-Centrum“ für Veranstaltungen bis 1350 Personen.</p> <p>MARITIM Hotel 6400 Fulda Tel. (06 61) 2 82 20</p>	<p>Würzburg</p> <p>Mit herrlichem Blick auf die Stadt, den Main und die Festung Marienberg. Sie wohnen zentral.</p> <p>293 Zimmer, Restaurant mit Terrasse, Palais-Grill, Hotelbar, Weinstube, Café, Tagungsräume, Festsaal bis 400 Personen, Congress-Centrum bis 2000 Personen.</p> <p>MARITIM Hotel 9700 Würzburg Tel. (09 31) 5 08 31</p>
---	--	--	---	--	--

MARITIM Hotels auch in: Kiel, Timmendorfer Strand, Travemünde, Brautlage, Bad Säckwitz, Bad Sevensdorf, Gelsenkirchen, Bad Homburg, Mallorca, Teneriffa