

Souci, S. W.; Fachmann, W.; Kraut, H.

Die Zusammensetzung der Lebensmittel Nährwert-Tabellen 1989/90

4. rev. u. erg. Aufl., Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft 1989, 1028 S., DM 248,-

Das Standardwerk über die Zusammensetzung der Lebensmittel liegt in 4. überarbeiteter Auflage vor. Sie war notwendig geworden, weil die Auflage von 1986/87 vergriffen war. Die neuen Tabellen bringen einiges an sinnvollen Verbesserungen und Neuerungen. Alle Daten wurden kritisch überprüft und auf den neuesten Stand gebracht. Die fehlenden Werte der Kohlenhydrate wurden ergänzt und die Lücken bei den Ballaststoffen zum großen Teil gefüllt. Die Inhaltsstoffgruppen wurden durch Purine, als Harnsäure, Phospholipide und Salizylsäure ergänzt. An Lebensmitteln wurden neu aufgenommen Joghurtsorten, Wildfleischarten und Wildfrüchte.

Die Form der Tabellen wurde beibehalten, dadurch wird man mit der Neuauflage wieder sehr rasch vertraut. An die englische Sprache mit deutscher und französischer Übersetzung hat man sich gewöhnt, wenn auch die Gründe dafür schwer zu verstehen sind. Die gekürzten

Tabellen der Teilstücke vom Schlachtfleisch werden sich vermutlich in der Praxis nicht bewähren, da die Vitamine und Mineralstoffe ausgespart wurden und sich nur noch mühsam über eine „3-Satz-Rechnung“ ermitteln lassen.

Das Arbeiten mit den Tabellen wird nach wie vor erschwert durch die variierenden Konzentrationsangaben gleicher Inhaltsstoffe bei unterschiedlichen Lebensmitteln. Dadurch können sehr leicht Berechnungsfehler entstehen. Ebenso könnte eine einheitliche Nomenklatur der Fettsäuren das Einschätzen der Fette und das Arbeiten mit den Tabellen erleichtern. Aus der Sicht der Diätetik wäre eine Kennzeichnung nach Zahl der C-Atome, Zahl der Doppelbindungen und Position der Doppelbindung von Vorteil.

Zu wünschen bleibt schließlich noch, daß diese, für Ernährungswissenschaft, Medizin und Diätetik unentbehrlichen Tabellen bald wieder zur bewährten Form des Ringbuches zurückfinden. Dann ließen sich aktualisierte Seiten austauschen, neue Lebensmittel einfügen und es erübrigt sich, in kurzen Zeitabständen zu relativ hohem Preis Neuauflagen erwerben zu müssen.

W. Aign, Gießen

tet. Die Tagung zeigt deutlich, wie breit das Berufsfeld von OecotrophologInnen ist. So berichten sie von ihren Erfahrungen mit der Behandlung von Umweltproblemen in der Politik (als Bundestagesabgeordnete), in den (Press-)Medien und in staatlichen Beratungsstellen.

Die mehr theoretischen Darstellungen betreffen sowohl die Bereiche Haushalt als auch Ernährung. So gibt es ausgezeichnete Überblicksreferate zu den Entwicklungen und den Kriterien für umweltschonende Haushaltsgeräte (unter Berücksichtigung der jeweiligen Umweltkosten, wie Rohstoff-Verbrauch, Recycling-Möglichkeiten und Entsorgungsproblemen) und zur Ökologie des Waschens, dabei wird nicht nur die Bewertung der Waschmittel-Komponenten beschrieben, sondern es werden auch historische Entwicklungen und das „Waschverhalten“ der Bevölkerung dargestellt. Ein weiterer Beitrag zeigt Ansatzpunkte für umweltentlastendes Handeln in Großhaushalten auf. Drei Vorträge behandeln Beziehungen zwischen Ernährung und Umwelt. Neben zwei mehr allgemeinen Darstellungen wird eine Übersicht über Erkennung und Behandlung von Nahrungsmittel-Allergien gegeben.

Das Umfeld Umwelt ist so riesig, daß es im Rahmen einer kurzen Tagung nicht umfassend beschrieben werden kann. Es ist jedoch gelungen, die Spannweite darzustellen. Es zeigt sich deutlich, daß hier Herausforderungen und Chancen für die Oecotrophologie bestehen. Hier sind folgende Fähigkeiten und Kenntnisse nötig „interdisziplinäres und fächerübergreifendes Arbeiten – Erfassen ökonomischer und ökologischer Zusammenhänge – Denken in vernetzten Systemen – naturwissenschaftliche, rechtliche, soziale und technische Fachkenntnisse – Technik und Methoden der Beratung“ (Zitat S. 5). Das sind alles prinzipielle Bestandteile eines guten Oecotrophologie-Studiums.

Es fällt auf, daß die hausaltswissenschaftlichen Themen in Bezug zu den Herausforderungen besser aufgearbeitet sind als die aus der Ernährungswissenschaft. Das kann Zufall sein, es kann aber auch daran liegen, daß das ernährungswissenschaftliche Forschen und Denken noch zu sehr Nährstoff-orientiert ist.

Die Schriftenreihe eines vergleichsweise jungen Berufsverbandes kann schwerlich in „repräsentativer“ Form erscheinen, so ist dieser Tagungsband auch ein selbstverlegtes Taschenbuch. Die Tagung dokumentiert, was und wieviel OecotrophologInnen leisten; alle Beiträge entstammen diesem Bereich. Das Umfeld sollte das Angebot nutzen.

U. Oltersdorf, Gießen

Gewinnerinnen unseres Ratespiels während der VDD-Tagung

Vielen Dank allen, die an unserem Gewinnspiel anlässlich der VDD-Tagung vom 9.-11. Mai in Osnabrück teilgenommen haben. Es mußte geraten werden, welches Lebensmittel das meiste Fett enthält: Erdnüsse (geröstet), Vollmilchschokolade oder Kartoffelchips. Die richtige Antwort lautete: Erdnüsse.

Unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern mit der richtigen Lösung haben wir an jedem Kongreßtag drei Maniküre-Etuis verlost. Gewonnen haben: Helke RIEKERS, 2875 Ganderkese; Manuela FALK, 7000 Stuttgart; Carola MUTH, 2000 Hamburg; Marion KÖNIG, 5560 Wittlich; Claudia BRINKMANN, 4740 Oelde; Irene LAKE, 4478 Geeste; Anette FREY, 6900 Heidelberg; Elke MARX, 7000 Stuttgart; Heike SCHULTZ, 6145 Lindensfels.

Herzlichen Glückwunsch!

„Umfeld Umwelt“

Herausforderung und Chancen für die Oecotrophologie

Köln, Verband der Diplom-Oecotrophologen 1988, 163 S., DM 30,- zzgl. Vertriebskosten

Der Themenkomplex Umwelt wird längst nicht mehr allein durch alternative Gruppierungen behandelt; seit einigen Jahren gehört die Umweltproblematik zu unserem Alltagsbewußtsein. Unser Haushalten und unsere Ernährung wird dadurch beeinflusst. So war es folgerichtig, daß der Verband der Diplom-Oecotrophologen e.V. sich im Rahmen seiner 8. wissenschaftlichen Tagung diesem Thema zuwandte. Das vorliegende Heft 8 der Schriftenreihe des Verbandes dokumentiert die Ergebnisse.

Das breite Spektrum der wiedergegebenen Vorträge umfaßt einerseits mehr praxisbezogene Erfahrungsberichte, andererseits werden auch bestimmte Gesichtspunkte der Umweltproblematik mehr theoretisch wissenschaftlich aufgearbei-