

## Esspedition Schule. Materialien zur Ernährung Klasse 1–6



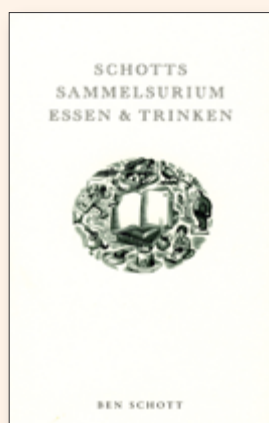
(scs) Herausgegeben vom Ministerium für ländlichen Raum in Baden-Württemberg, das sich seit vielen Jahren für eine gesunde Kinderernährung stark macht, und dem aid, soll der 248 Seiten starke Ordner der bekannten Autorin Dagmar von CRAMM „praktische und theoretische Unterstützung für Lehrkräfte und Ernährungsfachkräfte bieten“. Diesem Anspruch wird er voll und ganz gerecht durch eine moderne inhaltliche und pädagogische Aufbereitung des Themas mit einer Fülle guter Anregungen und Hilfestellungen, gepaart mit einer ansprechenden optischen Gestaltung und dem praktischen Format als Ringordner.

Das 1. Kapitel erklärt für Fachfremde die Grundlagen einer gesunden Kinderernährung inklusive Aspekten des Ernährungsverhaltens und der Tischkultur. Das Kapitel „Ernährung in der Schule“ bietet, ausgerichtet an den Lehrplänen der Bundesländer, eine Reihe von ausführlichen und gut ausgearbeiteten Vorschlägen zu Aktionen und Projekten zur Ernährungserziehung im Schulalltag. Nach praktischen Tipps zur Umsetzung der Projekte in Kapitel 3 folgt in Kapitel 4 das „Herzstück“ des Ordners: 78 Arbeitsblätter für den Unterricht in Form von Kopiervorlagen, deren Rückseiten jeweils ergänzende Informationen für die Lehrkräfte enthalten. Zu den Themen Essen und Trinken, Eskultur, Lebensmittel, Zubereitung und Rezepte findet sich eine große Anzahl von Anregungen zum Reflektieren, Selbermachen, Experimentieren etc.

Abgeschlossen wird der Ordner durch eine lange Liste weiterer Quellen und Adressen zum Thema. Fast einziger Kritikpunkt an diesem Werk ist die Verwendung von DGE-Ernährungskreis und aid-Pyramide. Hier könnte man bei einer Neuauflage den Ernährungskreis durch die neue dreidimensionale Ernährungspyramide der DGE ersetzen, die sich mit der aid-Pyramide besser ergänzt. Empfehlenswert ist Esspedition Schule für Lehrkräfte und alle, die sich mit schulischer Ernährungsbildung beschäftigen. ■

Esspedition Schule. Materialien zur Ernährung Klasse 1–6.  
Hrsg. vom Ministerium für ländlichen Raum Baden-Württemberg und dem aid. Bonn 2005.  
Zu bestellen beim aid Medienshop: [www.aid.de](http://www.aid.de) für 25 € + Versandkosten  
ISBN: 3-8308-0545-4

## Schotts Sammelsurium Essen & Trinken



(umk)Wahrlich kein Lehrbuch, aber Weihnachten steht vor der Tür, und vielleicht bringen die Feiertage etwas Muße zum Stöbern in Wissenswerten und Unterhaltsamen rund um das Thema Ernährung. Laut Klappentext gleichermaßen Kochbuch, Weinführer, Hausalmanach und kulinarische Kulturgeschichte finden sich auf den 160 Seiten Anekdoten, Informationen, Skurrilitäten und Absurditäten. Und Stöbern muss man, denn das Stichwortverzeichnis lässt

einen häufiger im Stich als dass es hilft. Und da sich die Systematik des Sammelsuriums wohl nur dem Sammler erschließt – so finden sich die (verkürzten) 10 Regeln der DGE unmittelbar zwischen dem sambischen Begriff für „heftiges Verlangen nach Fleisch“ (Ubukashya) und einer Tabelle zu EU-Richtlinien für die Kennzeichnung von Nahrungsmitteln. Weder „EU“ noch „Richtlinien“ findet man jedoch im Register (dafür „Essenszeiten für Mönche“ und „römische Gelage & Sklaven“). Also am besten das Register vergessen und blättern. Mit Sicherheit stoßen Sie dann auf ein Schmankerl, das als Einleitung bzw. Auflockerung in Ihrem nächsten Vortrag oder Referat dienen

kann. Wo sonst finden Sie z. B. eine Zusammenstellung von Lebensmitteln und zugehörigen Kinofilmen oder der Verpflegungsanforderungen von Pop-Stars hinter der Bühne? Nachrecherchieren und verifizieren müssen Sie allerdings selbst, denn nur selten sind die Quellenangaben zu den Fundstücken des Sammelsuriums genannt. ■

Ben Schott  
Schotts Sammelsurium  
Essen & Trinken  
Aus d. Engl. v. M. Strobel und A. Weber  
Bloomsbury Berlin  
ISBN 3-8270-0607-4  
16,00 €

## Esspedition Küche

(scs) Einen Auszug aus dem Ordner „Esspedition Schule“ (s. linke Seite) bietet das Heft Esspedition Küche: Es enthält in aufwändigerer „Kochbuch“-Optik eine Auswahl von 14 Rezepten aus den Arbeitsblättern des Ordners. Alle Rezepte sind mit vierfarbigen Fotos illustriert, zu jedem gibt es zusätzlich ein Infokästchen mit ergänzenden Informationen oder Anregungen. Den Rezepten vorangestellt ist eine kurze Vorstellung von Arbeitsgeräten und -abläufen beim Kochen. Eingesetzt werden kann das Heft in Schulen ebenso wie in Kinderkochkursen. ■

Esspedition Küche.  
Hrsg. vom Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg und dem aid.  
Bonn 2006.

Zu bestellen beim aid Medienshop:  
www.aid.de für 3 € + Versandkosten  
ISBN: 3-8308-0605-1

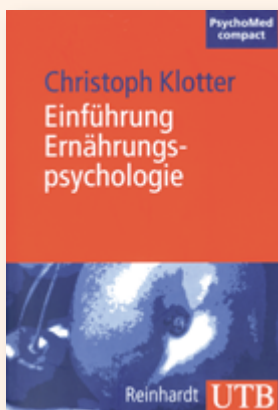


## Einführung Ernährungspsychologie

In seinem Lehrbuch betrachtet Prof. Dr. habil. Christoph KLOTTER die Ernährungspsychologie als ein facettenreiches und interdisziplinäres junges Forschungsgebiet.

In den ersten drei Kapiteln verdeutlichen grundlegende Theorien und Modelle der einzelnen Forschungsteilgebiete sehr anschaulich und prägnant das Spannungsfeld zwischen Gesellschaft und Individuum in seinen ernährungspsychologischen Auswirkungen: Wie lässt sich unsere heutige Esskultur beschreiben und wo sind ihre Wurzeln? Welche Bedeutung haben die Lebensstile unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen für ihr Ernährungsverhalten? Wie wirkt sich die Nahrungsaufnahme auf die Psyche aus?

Über diese kulturellen, historischen, sozialen und psychosomatischen Aspekte hinaus erläutert und diskutiert Klotter die wichtigsten Grundlagen der Lerntheorien (z. B. nach Pawlow, Skinner, Watson, Bandura) und der Psychoanalyse (z. B. nach Freud). Wie schwierig und vielfältig individu-



elles Ernährungsverhalten zu erklären ist, zeigen die Ansätze von z. B. Maslow, Rogers, Kelly, Wazlawick und Elias. Welche praktische Bedeutung diese Theorien haben, zeigt KLOTTER sehr anschaulich an Beispielen aus dem Essalltag und greift

auch später beim Thema Essstörungen darauf zurück.

Weitere drei Kapitel beschäftigen sich mit Essstörungen wie Adipositas, Bulimia und Anorexia nervosa und Binge-Eating sowie mit Möglichkeiten der Intervention durch Beratung und Therapie. Hierbei werden nicht nur aktuelle Entwicklungen auf dem Gebiet der Prävention, Gesundheitsförderung und Public Health Nutrition aufgezeigt, sondern auch theoriegeleitete Beratungsbeispiele gegeben. Das letzte Kapitel beschäftigt sich abschließend mit Fragen der Wissenschaftstheorie und Forschung.

Dem didaktischen Anspruch als Lehrbuch wird diese Einführung in die Ernährungspsychologie mehr als ge-

recht: Relevante Modelle und Theorien werden treffend und methodisch interessant aufbereitet sowie mit Vertiefungshinweisen dargestellt. Zahlreiche anschauliche und praxisnahe Beispiele aus dem Essalltag bei Adipositas und Essstörungen tragen zum besseren Verständnis ernährungspsychologischer Grundlagen bei. Psychologische Aspekte der Ernährung anderer chronisch Kranker und des gesunden Menschen werden dagegen weniger stark berücksichtigt. Jedes Kapitel schließt mit einer Zusammenfassung und Fragen zur Lernkontrolle ab. Die Gestaltung ist übersichtlich durch ansprechenden Schriftsatz, Abbildungen, Tabellen und Piktogramme.

Ein lesenswertes Grundlagenbuch der Ernährungspsychologie für Ökotrophologen, Psychologen, Studierende und Wissenschaftler mit interdisziplinären Interessen. ■

*Dr. Dorothee Straka*

Christoph Klotter  
Einführung Ernährungspsychologie  
PsychoMed kompakt, UTB 2860.  
Ernst Reinhardt Verlag, München, Basel 2007  
278 Seiten, 24,90 €  
ISBN 978-3-8252-2860-6

## Prozessqualität in der Ernährungstherapie und Ernährungsberatung

Band 1: Organisations- und Formularhandbuch



(scs)Das Handbuch des Instituts Quetheb e.V. in der Erstauflage von 1999 liegt seit 2006 in einer 2., aktualisierten Auflage vor. Es richtet sich an selbstständig tätige Ernährungstherapeut/innen und -berater/innen und erleichtert den Einstieg

in eine effektive und qualitätsgesicherte Praxisorganisation.

Die Hauptkapitel gleichen überwiegend der ersten Ausgabe, thematisiert werden „Büro und Organisation“, „Praxisstruktur/Patientenverwaltung“, „Evaluation“ und „Vertragswesen“. Die Stärke des Buches liegt v. a. in der klaren Strukturierung, mit der gerade Anfänger/innen in den Beratungsalltag eingeführt werden. Eine Reihe von in der Praxis entwickelten und geprüften Formularen von der Patientenmeldung über Anamnese, Beratungsverlauf bis hin zur Evaluation werden vorgestellt, sie sol-

len die Arbeit erleichtern und eine grundlegende Qualität der Beratungs-/Therapieabläufe sichern (die Formulare können im Verlag MED+ORG in höheren Stückzahlen bestellt werden). Ebenfalls für Ökotropholog/innen hilfreich sind die Informationen und Formulare zu den fachfremden, aber im Praxisalltag lebensnotwendigen Gebieten wie Abrechnung und Vertragswesen.

Aktualisiert wurde in der Neuauflage v. a. der nun umfangreichere Anhang mit dem Verzeichnis von Nährwertberechnungsprogrammen, fachbezogenen Literatur- und Internetquellen sowie den im Ernährungsbereich tätigen Institutionen. Dazu kommen im Haupttext zwei neue Formulare („Allergianamnese“ und „Anwesenheitsnachweis“) und einzelne kleinere Änderungen in den vorhandenen Formularen.

Einiges lässt auch in der 2. Auflage Wünsche offen. Die Beschreibung der fachlichen Anforderungen für die Beratung und Therapie bspw. beschränkt sich auf die Zertifizierungsvoraussetzungen des Instituts Quetheb – die Beratungszertifikate von DGE und VDO<sub>E</sub> bleiben unerwähnt.

Die ausführliche Beschreibung der Büroausstattung geht zu sehr ins Detail – wozu ein Textmarker gut ist, sollte man auch so wissen. Eine kurze Auflistung zum Abhaken könnte hier Seiten sparen. Und schließlich: Die Evaluationsbögen enthalten nach wie vor subjektiv lenkende Fragen, die wissenschaftlich gesehen kritisch sind.

Abgesehen davon eignet sich dieses Buch gut für Einsteiger/innen, die mit ihm eine professionelle Beratungspraxis aufbauen können sowie für Berater/innen und Therapeut/innen, die ihren Beratungsalltag systematisieren und die Abläufe qualitativ verbessern wollen. ■

Birgit Becke, Monika Benecke  
Prozessqualität in der Ernährungstherapie und Ernährungsberatung  
Bd. 1: Organisations- und Formularhandbuch  
2., aktualisierte Aufl. MED+ORG, Niedereschach 2006  
ISBN: 3-00-019373-1. Erhältlich im gut sort. Buchhandel oder über [www.medundorg.de](http://www.medundorg.de)