

Interaktionen Arzneimittel und Mikronährstoffe

Arzneimittel und bestimmte Lebensmittel können sich in ihren Wirkungen und in anderer Hinsicht gegenseitig beeinflussen, ein Aspekt, der erst in jüngerer Zeit zunehmend Beachtung erfährt. Dies gilt auch für die verstärkt konsumierten Nahrungsergänzungsmittel. Der Autor, ein Apotheker, stellt das Thema aus pharmakokinetischer und biochemischer Sicht dar. Er ordnet die Wechselwirkungen alphabetisch nach knapp 30 Gruppen von Arzneimitteln. Nach einem einheitlichen Schema beschreibt er die Wechselwirkungsmechanismen und die sich aus eventuellen Interaktionen ergebenden Auswirkungen

auf die Therapie mit den Arzneimitteln. Sodann gibt er Hinweise, wie unerwünschte Wechselwirkungen vermieden werden können. Wie der Titel des Buches besagt, stehen dabei hauptsächlich die in Lebensmitteln enthaltenen Mikronährstoffe im Fokus, also Vitamine und Mineralstoffe, aber auch Nahrungsergänzungsmittel wie Carnitin und Coenzym Q₁₀. Berücksichtigt werden auch Besonderheiten bei einzelnen Personengruppen, wie z. B. Senioren.

Wenngleich sich das Buch primär an Ärzte und Apotheker richtet, ist es auch für die Ernährungsberatung von hohem Wert: Dank des übersichtlichen

Inhaltsverzeichnisses und des umfangreichen Sachregisters kann man es nicht nur in der Richtung Arzneimittel – Mikronährstoffe benutzen, sondern auch überprüfen, welche Mikronährstoffe Auswirkungen auf die Wirkung welcher Medikamente haben. Ein empfehlenswertes Nachschlagewerk also nicht nur für die ärztliche Kitteltasche, sondern auch für Ernährungsfachkräfte.

Erich Lück, Bad Soden a. Ts.

Uwe Gröber
Interaktionen Arzneimittel und Mikronährstoffe – für die Kitteltasche.
Wissenschaftliche Verlags-



gesellschaft Stuttgart (2009)
184 Seiten,
Kunststoffeinband, 22 €
ISBN 978-3-8047-2375-7

Internetseite zum Thema Gentechnik

Herausgeber: TRANSGEN Wissenschaftskommunikation und Bundesverband Verbraucherinitiative e.V.

Wer steht dahinter?

Das Internetportal transgen hat sich zur Aufgabe gesetzt, Informationen zur Anwendung der Gentechnik im Lebensmittelbereich zu sammeln, verständlich aufzubereiten und allen Interessierten zugänglich zu machen. Die Website versteht sich als Angebot an Verbraucher, die sich sachkundig ein eigenes Urteil bilden wollen und wird von einer unabhängigen Redaktion erstellt. Verantwortlich für Auswahl und Präsentation der Inhalte ist die Projektleitung. Eine Einflussnahme durch externe Förderer und Unterstützer wird ausdrücklich ausgeschlossen. Transgen bezieht eigenen Angaben zufolge keine Position „für“



oder „gegen“ die Gentechnik. Es ist weder Ziel, die Anwendung der Gentechnik in Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie zu verhindern, noch ihre kommerzielle Nutzung zu fördern, sondern lediglich zu informieren.

Was findet man auf der Seite?
Auf der Seite von transgen findet man eigentlich alles in Sachen Gentechnik. Themenschwerpunkte sind aktuelle Informationen und Ereignisse, Lebensmittel, Anbau, Pflanzenforschung, Zulassung, Recht,

Sicherheit und Wissen. Die Kategorie Lebensmittel ist übersichtlich gegliedert – es finden sich Artikel zu Einkauf, Überwachung, Soja und Mais, Mikroorganismen, Enzymen sowie zu Gentechnik bei Tieren. Interessant ist auch die Kategorie Anbau, in der für Deutschland ein öffentliches Standortregister für Flächen mit gentechnisch veränderten Pflanzen zu finden ist.

Die Kategorie Pflanzenforschung zeigt auf, welche Anforderungen an die Produkte gestellt werden und wie mithilfe von Gentechnik bestimmte Eigenschaften beeinflusst und Inhaltsstoffe verändert werden können. Mithilfe der Suchfunktion kann der Nutzer schnell zu bestimmten Themen recherchieren.

www.transgen.de

Bewirtschaftung von Kindertagesstätten



Erarbeitet von der diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH, einer Münchner Beschäftigungsgesellschaft, ist das vorliegende Handbuch ein Arbeitsbuch im Wortsinn: Stringent aufgebaut, präzise und nüchtern liefert es alle Informatio-

nen, die man zur Gesamtbewirtschaftung einer Kindertagesstätte oder -krippe benötigt.

Der Inhalt ist eingeteilt in die Bereiche Hygiene, Ernährung, Küche und Reinigung, für die ausführliche Konzepte vorliegen. Für jeden Bereich werden Grundlagen (z. B. mikrobiologische Grundlagen im Bereich Hygiene), Handlungsanweisungen, Regularien, gesetzliche Vorgaben etc. vorgestellt. Zur Umsetzung der Vorgaben in die Praxis des Kita-Alltags werden im umfangreichen Anhang detaillierte Tabellen, Formulare und Ausstattungspläne (z. B. Hygiene-, Speisen-, Reinigungsplan) zur Verfügung gestellt. Sehr informativ ist auch eine Übersicht über die häufigsten Kinderkrankheiten und Maßnahmen gegen ihre Ausbreitung.

In seiner Ausführlichkeit und professionellen Planung ist das

Handbuch auf größere Einrichtungen ausgerichtet, die von „diakonia inhouse“ als Dienstleister bewirtschaftet werden. Es wird deutlich und auch deutlich beschrieben, dass hier jahrelange professionelle Erfahrung eingeflossen ist. Bei entsprechendem Interesse eignet sich das Werk aber ebenso für kleinere Einrichtungen, z. B. private Kindergärten, die sich Wissen über Hygiene, Reinigung und spezielle Anforderungen dabei in der Kinderbetreuung aneignen möchten. Besonders gute Dienste kann es als Entscheidungsgrundlage für Betriebsumstellungen leisten (z. B. bei der Neuanschaffung einer Küche). Der Ernährungsteil ist ausgerichtet an optimiX; er ist nicht sehr ausführlich, bietet aber für den Tagesgebrauch mehr Wissen als in vielen Kitas vorhanden ist. Leider beschränken sich die Beschreibungen

vorwiegend auf die (im Bereich von diakonia wohl vorherrschende) Tiefkühl-Mischküche.

Insgesamt ein textlastiges Handbuch, das überwiegend auf optische Leserleichterungen verzichtet, aber – abgesehen vom Ernährungsteil, da gibt es Ausführlicheres – eine Fülle an notwendigen, hilfreichen und praxisrelevanten Informationen zu den elementaren Hauswirtschaftsbereichen des Versorgungsbetriebs Kita liefert. ■

Sabine Schmidt, Pohlheim

Diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH
Bewirtschaftung von Kindertagesstätten
Verlag Neuer Merkur (2009)
194 Seiten, kartoniert, 22,90 €
ISBN: 978-3-937346-16-8

Lebensmittelverarbeitung im Haushalt



Ob Abfallmengen bei Gemüse, Gartemperaturen oder sensorische Prüfungen, dieses neu vom aid herausgegebene Buch liefert fundiertes Fachwissen rund um das Thema Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Die inhaltliche Gliederung orientiert sich am Prozessablauf in der Küche – vom Planen der Gerichte bis zur Geschirreinigung.

Enthalten sind Daten und Fakten von der Speisen- und Küchenplanung, über Gerätetechnik, Lebensmittellagerung, Vor- und Zubereitung bis hin zu Hygiene und Reinigung. Jedes Kapitel enthält weiterführende Li-

teraturhinweise. Exkurse über aktuelle Trends und ein fremdsprachliches Fachwörterverzeichnis runden das Buch ab.

„Lebensmittelverarbeitung im Haushalt“ wendet sich an Fach-, Lehr- und Beratungskräfte in Hauswirtschaft und Ernährungsgewerbe, Lehrkräfte, Studierende, Ökotrophologen, Lebensmitteltechnologien, Verantwortliche in der Lebensmittel- und Hausgeräteindustrie, Gastronomie und Anwender in Prüflabors.

Die Publikation wurde von 21 namhaften Autoren aus Wissen-

schaft und Praxis verfasst mit Unterstützung des Fachausschusses Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh). Es stellt die völlig aktualisierte Fassung des gleichnamigen und in der ökotrophologischen Ausbildung bewährten Buchs von ZACHARIAS/DÜRR dar. ■

Quelle: aid, 01/2010

aid infodienst e. V.
Lebensmittelverarbeitung im Haushalt
400 Seiten, kartoniert, 25 €
ISBN/EAN: 978-3-8308-0851-0