

## Deutsche Gesellschaft für Ernährung Neue Nährwerttabelle erschienen



Auf vielen Lebensmitteln sind nach wie vor keine oder nur unvollständige Nährstoffangaben vorhanden bzw. ist es nicht möglich, eine Kennzeichnung anzubringen, z. B. bei frischem Obst und Gemüse. Eine neu von der DGE herausgegebene Nährwerttabelle, die viele häufig genutzte Lebensmittel enthält, schließt diese Lücke. Die Tabelle, die in Zusammenarbeit mit dem derzeitigen Vizepräsidenten der DGE, Prof. Dr. Helmut HESEKER erstellt wurde, berücksichtigt ca. 1 150 häufig verzehrte Lebensmittel und Gerichte, einschließlich zahlreicher verarbeiteter Produkte und Portionsgrößen. Neben den Gehalten an Energie, Fett, Fettsäuren, Protein, Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Mineralstoffen, Vitaminen und Cholesterin finden sich auch Übersichtstabellen zu Fruktose-, Laktose-, Kochsalz- und Jodgehalten ausgewählter Lebensmittel.

Nach der Einleitung, die den Gebrauch der Tabelle erörtert, gibt das Werk komprimierte, aber umfassende ernährungswissenschaftliche Informationen zu den einzelnen Nährstof-

fen sowie den Ursachen und Folgen von Adipositas. Als Orientierungshilfe für die Realisierung einer vollwertigen Ernährung stellt die Nährwerttabelle die 10 Regeln der DGE, den DGE-Ernährungskreis, die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide sowie die D-A-CH-Referenzwerte vor. Damit liefert die Publikation nicht nur umfassende Nährwertdaten für die im täglichen Leben relevanten Lebensmittel, sondern zusätzlich konkrete wissenschaftlich fundierte Empfehlungen für eine bedarfsgerechte Ernährung.

Die 127-seitige Publikation (Artikel-Nr. 120240) wird vom Neuen Umschau Buchverlag in Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) vertrieben und kann für 9,90 €, zzgl. 3,00 € Versandkosten beim DGE-Medienservice ([www.dge-medien-service.de](http://www.dge-medien-service.de)) bestellt werden. ■

Quelle: DGE e.V., Pressemeldung vom 17. 08.2010

## SchmExperten – Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6

SchmExperten, so heißt das neue Unterrichtskonzept des aid, das Impulse für die Ernährungs- und Verbraucherbildung an weiterführenden Schulen gibt. Das Ziel: Begeisterung und Interesse für Kochen und gesundes Essen und Trinken wecken. Die Kinder erwerben gleichzeitig Wissen und praktische Fertigkeiten. Kooperative Lernformen, Sinn-Experimente, Forscherfragen und andere handlungsorientierte Methoden sorgen für Abwechslung.



Das flexibel einsetzbare Unterrichtsmaterial richtet sich an die Klassen 5 und 6 aller Schulformen und ist für den vorfachlichen Unterricht konzipiert. Kernstück ist die Zubereitung kleiner kalter Gerichte im Klassenzimmer. Die Schülerinnen und Schüler bereiten selbstständig z. B. „Power-Sandwiches“ oder „Prima-Pasta-Salate“ zu. Kreatives Variieren ist ausdrücklich erwünscht.

Das SchmExperten-Material ist in gesundheits- und haushaltsbezogenen Fächern oder schulischen Arbeitsgemeinschaften einsetzbar und umfasst im Kern sieben Doppelstunden. Wer in die Tiefe gehen will, kann es für einen umfassenden Kompetenzerwerb mit weiteren Themen sinnvoll ergänzen. Im Ringordner mit CD finden sich folgende Unterlagen: Fachinformationen, methodisch-didaktische Hinweise, veränderbare Kopiervorlagen und Arbeitsblätter sowie Impulse für fächerübergreifendes Arbeiten und fürs Schulleben. Dazu kommen methodische Alternativen, eine Ideenbörse mit Anregungen zur Wiederholung und Vertiefung sowie Angebote zur Binnendif-

ferenzierung: Das eigene Vorgehen kann jede Lehrkraft selbst entwickeln und über Umfang, Zeit und Niveau individuell entscheiden.

Die SchmExperten sind eine Weiterentwicklung des aid-Ernährungsführerscheins für die Grundschule. Das Material wurde in Zusammenarbeit mit Lehrkräften entwickelt und mehrfach in der Praxis erprobt. Die Fachbeiräte des aid infodienst und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung haben das Konzept wissenschaftlich geprüft. ■

aid-Unterrichtsmaterial „SchmExperten“  
Bestell-Nr. 61-3979,  
ISBN 978-3-8308-0916-6  
Preis: 40,00 € (bis 31.10.2010 gibt es 20 % Rabatt)  
aid-Heft „SchmExperten Arbeitsblätter“  
Bestell-Nr. 61-1586,  
ISBN 078-3-8308-0923-4  
Preis: 4,00 € (Rabatte ab 10 Heften)  
zzgl. 3,00 € Versandkosten  
aid infodienst e. V., Vertrieb,  
Postfach 1627, 53006 Bonn  
<http://aid.de/shop/>

Ein Buch kommt in die Jahre

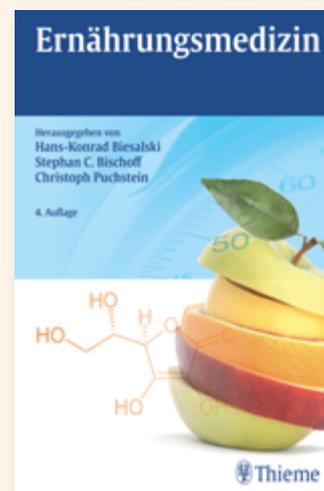
## Kommentar zur 4. Auflage von „Ernährungsmedizin“

Ein Vergleich der 1. Auflage (von 1995) mit der 4. Auflage (von 2010) macht die Entwicklung der „Ernährungsmedizin“ offensichtlich: Ohne Register waren es ursprünglich 494 gegenüber aktuell 1098 Seiten, auf 7 Herausgeber kamen damals 43 Autoren, heute sind es 3 Herausgeber und 93 Autoren, aus ursprünglich 29 sind jetzt 74 Kapitel von im Mittel vergleichbarer Länge geworden, heute gibt es 276 gegenüber 197 Tabellen sowie 230 im Vergleich zu 123 Abbildungen. Etwas frech (aber nicht destruktiv gemeint) erlaube ich mir anzumerken: Hypertrophie oder Hyperplasie, das ist schon eine grundsätzliche Frage an unser Fach. Von „außen“ betrachtet beschreiben Umfang und Format der 4. Auflage der „Ernährungsmedizin“ auch 15 Jahre Ernährungsmedizin. D. h. eine rasante Entwicklung, viele neue (gesicherte und ungesicherte) Erkenntnisse, zahlreiche Leitlinien und Standards, unendlich viele Details und Fakten aus Klinik und Grundlagenforschung. Beeindruckend, aber auch fragwürdig: Wie gehen wir mit dem in der „Ernährungsmedizin“ ge-

sammelten Wissen und den Empfehlungen um und wo soll das hinführen? Und Erschöpfung, weil: Als Leser und Arzt „schaffe“ ich das nicht mehr, in dieser Form überfordert mich das Buch. Und andersherum gefragt: Was macht die Ernährungsmedizin mit den Herausgebern und den Autoren der „Ernährungsmedizin“? Werden die von ihrem Fach langsam „an-“ oder sogar „aufgefressen“, gleichsam dominiert von all dem Wissen und Unwissen? Und finden sie vielleicht kein „gutes“ Ende mehr? Und noch weiter nachgefragt: Haben sie vielleicht den Arzt und den Praktiker aus dem Blick verloren? Soll dieser jetzt schon allein angesichts der 356 Hinweise für die ernährungsmedizinische Praxis ein schlechtes Gewissen haben, weil er das alles nicht weiß und es in dem gegenwärtigen Konzept und Umfang der „Ernährungsmedizin“ auch nicht lernen wird? So gesehen ist die „Ernährungsmedizin“ heute mehr das „Werk“ seiner um nahezu Vollständigkeit bemühten Herausgeber und Autoren als ein wirklichkeitstreues Abbild unseres ernährungsmedizinischen „All-

tags“, welcher unter der Flut der Informationen in seinen Grenzen, Widersprüchen und zukünftigen Aufgaben nicht wirklich deutlich wird. Der uruguayische Dichter Eduardo GALEANO schrieb in einem anderen Zusammenhang: „Ich kämpfe gegen die Inflation der Wörter...“. Durchaus wohlmeinend gesprochen, sollten sich die Herausgeber und Autoren der „Ernährungsmedizin“ (und natürlich auch die Autoren anderer Hand- und Lehrbücher inklusive des hier schreibenden Rezensenten) diesen Gedanken zumuten.

Summa summarum: Das Buch hat unzweifelhaft große Verdienste und gehört auf jedes Bücherregal, es ist aber in der vorliegenden Form leider nicht mehr lesbar. Ich kann es so kaum zur Lektüre empfehlen. Mein Wunsch für die 5. Auflage lautet: „Runter“ auf 500 Seiten, 20 engagierte Autoren, die mit Hilfe der Editoren gut aufeinander abgestimmte Kapitel beisteuern, und Herausgeber, die nicht nur sammeln, nebeneinander stellen und bedeutsam präsentieren, sondern das Fach didaktisch aufarbeiten und dem



Leser die einzelnen Themen als Teile eines großen (überwiegend an der Anwendung orientierten) Faches verständlich und besonders auch attraktiv machen. Oder anders gesprochen: Der geneigte Leser möchte in Zukunft einfach auch wieder Freude daran haben, die „Ernährungsmedizin“ zu lesen. ■

*Prof. Dr. med. M.J. Müller  
Christian-Albrechts-Universität  
zu Kiel*

K. Biesalski, S. Bischoff,  
C. Puchstein (Hg)  
Ernährungsmedizin  
4. vollst. überarb. Aufl.,  
1 152 S., zahlreiche Abb., 89,90 €  
Thieme Verlag, Stuttgart 2010  
ISBN: 978-3-1310-0294-5

## Neue DIN-Taschenbücher zur Lebensmittelsicherheit

In 4. Auflage sind zwei DIN-Taschenbücher zur Lebensmittelsicherheit erschienen.

DIN-Taschenbuch 280/1 enthält die wichtigsten Dokumente für den hygienerechten Umgang mit Lebensmitteln. Diese spezifizieren Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen, Bedingungen für die Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette, Aspekte zur Hygieneschulung sowie zur Reinigung und

Desinfektion. Außerdem geht es um die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich, geeignete Temperaturen für Lebensmittel, Außer-Haus-Verpflegung und weitere, für die Lebensmittelhygiene relevante Inhalte.

In DIN-Taschenbuch 280/2 werden Normen und Vorschriften für Managementsysteme dargestellt. Unter anderem sind enthalten: Die 2009er-Ausgaben der DIN 10528 „Lebensmittelhy-

giene – Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Allgemeine Grundsätze“, DIN EN 1672-2 „Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen“.

DIN Deutsches Institut für Normung e. V. (Hg):  
DIN-Taschenbuch 280/1  
Lebensmittelsicherheit –

Hygieneanforderungen  
4. Aufl., 704 S., broschiert,  
142,00 €  
ISBN 978-3-410-17885-9

DIN-Taschenbuch 280/2  
Lebensmittelsicherheit –  
Managementsysteme,  
Nahrungsmittelmaschinen  
4. Aufl., 432 S., broschiert,  
68,00 €  
ISBN 978-3-410-17888-0

Beuth Verlag (2010)