

Food Design XL



„Food Design“ klingt neu, ist aber etwas, das wir seit jeher mit unserer Nahrung machen, indem wir Bestandteile mischen, zubereiten, vorformen, würzen und sie auf jede nur erdenkliche Art passend machen für unsere Ansprüche an sensorischen Genuss, Funktion und kulturelle Bedeutsamkeit. Genau diese drei Kriterien haben sich die Wiener Architekten

Sonja STUMMERER und Martin HABLESREITER denn auch vorgenommen, um die Welt der Lebensmittel auf ihr zielgerichtetes Design hin zu untersuchen. Beginnend bei Fragen wie der, warum Nudeln unterschiedliche Formen haben, obwohl eigentlich alle gleich schmecken müssten, haben sie auf diese Weise einen beeindruckenden Fundus an Wissen – an Informationen, Geschichten, Entdeckungen und Erfindungen – zusammengetragen. Gemäß ihrer künstlerischen Herkunft ergänzen sie ihre Recherchen durch wahre Schätze an Food-Fotos. Herausgekommen ist dabei ein wunderschöner und dabei unglaublich informativer und kurzweiliger Bildband zur ganzen Welt der Lebensmittel, ihrer kulturellen Herkunft, Produktion und Gestaltung. Gemäß der großen Bedeutung

beginnt der Band mit dem Kapitel über die fünf Sinne und wie sie die Gestaltung von Essen beeinflussen. Dass Lebensmittel schmecken müssen, um gekauft zu werden, liegt auf der Hand, aber wie stark auch Geruch, Aussehen, Textur und sogar die Akustik den Sinneseindruck beeinflussen, zeigen schöne Beispiele, darunter das von der Bedeutung des „Knackens“ beim Biss in die Wurst. Auch das Kapitel über die Funktionalität von Lebensmitteln verblüfft – nicht nur prägte die „Europalette“ eine Reihe von neuen, quaderförmigen Lebensmittelvarianten, auch das Rätsel um die unterschiedlichen Nudelformen löst sich in ihrer verschiedenen „Saucenhaftung“. Die Kultur schließlich durchdringt unser Lebensmittel, „design“ schon seit Jahrtausenden, ob in japanischen „Glücks“-Süßigkeiten oder

der einheimischen Laugenbrezel. Fazit: Vom Eintopf über das Sandwich bis hin zum Hefezopf, es gibt Faszinierendes zu entdecken. Ein Bildband zum Recherchieren und Informieren ebenso wie zum Schmöckern und sinnlichen Genießen, mit außergewöhnlicher Weiterbildung und gut recherchierten Texten. Kurz gesagt: Das perfekte Weihnachtsgeschenk oder Mitbringsel für Kolleg/-innen der Ernährungsbranche.

Dr. Sabine Schmidt, Pohlheim

S. Stummerer, M. Hablesreiter
Food Design XL
 350 S., 39,95 €, illustriert,
 gebundene Ausgabe
 Springer, Wien/New York 2010
 ISBN: 978-3-211-99230-2

Die Essensvernichter



Zwei Journalisten befassen sich in diesem Buch mit dem in allen Industrienationen bestehenden Problem, dass und warum ein Drittel bis die Hälfte aller Lebensmittel auf dem Müll landen, obwohl die Produkte noch genießbar sind. Verantwortlich

sind immer die anderen. Produziert die Agrarwirtschaft zu viel und kassiert sie dazu nicht Subventionen? Gibt es zu viele überzogene Normen (krumme Gurken oder zu große oder zu kleine Äpfel), oder gesetzliche Vorschriften? Verführen uns Lebensmittelindustrie und -handel durch ein Überangebot oder durch zu viel Werbung? Oder ist letztlich der Verbraucher selbst schuld, weil er oft planlos zu viel einkauft, weil er die Bedeutung der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht kennt oder weil er (zu) hohe Qualitätsansprüche stellt?

All diese Aspekte werden in einer spannend geschriebenen Sprache beleuchtet. Das Buch ist darüber hinaus gespickt mit Fallbeispielen; so wird ein Bäcker zitiert, der sein nicht verkaufte

Brot in seiner Heizung verbrennt, weil es den gleichen Heizwert hat wie Holz und weil er es am nächsten Tag nicht mehr los wird – der Verbraucher fordert frisches Brot. Eine ganze Stiege Kopfsalat wandert in die Mülltonne, weil ein Blatt eines Salatkopfes welk ist, man könnte das Blatt leicht entfernen. Für das systematische Durchsuchen der Müllcontainer hat sich ein eigener Begriff eingebürgert: „Containering“ wird diese Art des Nahrungserwerbs genannt. Besonders lecker soll der Wiener Müll sein. Äußerst unverständlich ist auch die Tatsache, dass viele Produkte im Müll landen, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht einmal abgelaufen ist. Die Autoren geben hierzu Ratschläge, was jeder Einzelne tun kann, um dem

Vernichten von Essen entgegenzuwirken.

Zu den beschriebenen Fakten und Entwicklungen sind im Anhang 235 Quellen aufgeführt, die allerdings von unterschiedlicher Qualität sind. Manche Zahlenangaben scheinen übergenau, im Text heißt es dann (richtigerweise), man wisse es im Einzelnen nicht so ganz genau. Insgesamt gesehen macht das Buch nachdenklich und ist höchst empfehlenswert.

Dr. Erich Lück, Bad Soden a. Ts.

S. Kreuzberger, V. Thurn
Die Essensvernichter
 320 S., 16,99 €, zahlreiche
 Schemazeichnungen.
 Kiepenheuer & Witsch Köln,
 2. Auflage 2011
 ISBN 978-3-462-04349-5

Mangelernährung. Problemerkennung und pflegerische Versorgung



Mangelernährung ist nach wie vor ein bei Klinikpatienten und Pflegeheimbewohnern weit verbreitetes Phänomen, das von pflegerischer Seite oft nicht genügend Aufmerksamkeit erfährt. Dies mag zumindest teilweise daran liegen, dass der Wissensstand über Diagnose und mögliche Maßnahmen zur Prävention und Therapie von Mangelernährung bei vielen Pflegenden durch mangelnde Präsenz des Themas in der Aus- und Weiterbildung leider gering ist. Tatjana SCHÜTZ und Antje TANNEN leisten mit ihrem neuen Buch „Mangelernährung. Pro-

blemerkennung und pflegerische Versorgung“ einen Beitrag, hier Abhilfe zu schaffen. In 19 Kapiteln wird der Leser von Pflege- und Ernährungsexperten, Medizinpädagogen und Medizinern umfassend über die Thematik der Mangelernährung informiert. Nach einleitenden gesellschaftlichen und gesundheitspolitischen Überlegungen wird in mehreren Kapiteln ausführlich auf die verschiedenen Möglichkeiten zur Erfassung der Ernährungssituation eingegangen. Die Ursachen von Mangelernährung werden ebenso umfassend beschrieben wie die Folgen. Überwiegend beziehen sich die Ausführungen auf ältere Menschen, separat wird auf Säuglinge und Kinder sowie onkologische Patienten eingegangen. Hinsichtlich möglicher Maßnahmen zu Prävention und Therapie von Mangelernährung werden die grundsätzlichen Möglichkeiten der Ernährungstherapie und die pflegerischen Möglichkeiten, die Ernährung zu fördern, dargestellt. Den Themen Schluckstörungen, Mundgesundheit und Ernährung bei Demenz sind jeweils eigene Ka-

pitel gewidmet. Ausführungen zur interdisziplinären Zusammenarbeit, zur Umsetzung des Pflege-Expertenstandards und zu ethischen Fragen beim Umgang mit Nahrungsverweigerung runden das Buch ab. Mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen ist das Buch sehr übersichtlich gestaltet, Achtung- und Merke-Kästen heben wichtige Inhalte hervor. Inhaltlich beleuchtet das Buch das Thema Mangelernährung sehr umfassend mit allen Facetten und vermittelt einerseits Basiswissen für Leser, die sich ganz neu mit dieser Thematik befassen, andererseits findet auch der bereits vorgebildete und näher am Thema interessierte Leser viele Informationen, die er anhand weiterführender Literaturhinweise noch vertiefen kann. Theoretische Hintergrundinformationen werden mit praktischen Anregungen, z. B. in Form von Fallbeispielen, einem Auszug aus einer Pflegeplanung und Algorithmen zur Entscheidungsfindung, sehr gut vereint. Wie häufig bei einem Buch mit vielen Autoren sind die einzelnen Kapitel von recht unter-

schiedlicher Qualität und inhaltlich nicht immer ganz aufeinander abgestimmt. Dadurch ergeben sich zum Teil Wiederholungen und gelegentlich auch unterschiedliche Aussagen, die für den weniger versierten Leser unter Umständen verwirrend sein können. Insgesamt ist das Buch in jedem Fall eine Bereicherung zum Thema Mangelernährung und kann zur Unterstützung bei der Erarbeitung praxisnaher Konzepte und Handlungsanleitungen sowohl für Pflege- als auch für Ernährungsfachkräfte empfohlen werden.

Gabrielle Sieber und
Prof. Dr. Dorothee Völkert,
Nürnberg

A. Tannen, T. Schütz (Hg)
Mangelernährung. Problemerkennung und pflegerische Versorgung
229 S., 24,90 €, kartoniert
Kohlhammer, Stuttgart 2011
ISBN: 978-3-17-020910-7

www.materialkompass.de – Das Schulportal für Verbraucherbildung



Die online-Datenbank www.materialkompass.de ist ein Angebot des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv), das mit finanzieller Unterstützung

des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) erstellt wurde und Teil der BMELV-Initiative „Verbraucherbildung – Konsumkompetenz stärken“ ist. Die Datenbank richtet sich an Lehrkräfte; diese können fächer-spezifisch oder -übergreifend nach praxistauglichen Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung recherchieren. Bislang enthält das Portal ca. 180 bewertete Unterrichtsmaterialien zu den Bereichen Ernährung und Gesundheit, Finanz- und Medienkompetenz, nachhaltiger Konsum und Verbraucherrechte.

Als Basis für die Bewertung durch den Verbraucherzentrale Bundesverband dienen die Kriterien der Expertengruppe zur Bewertung von Unterrichtsmaterial der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) sowie die Erkenntnisse des Projektes zur „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS).

Das Portal bietet unterschiedliche, komfortable Suchmöglichkeiten (nach Inhalt, nach Fach, nach Alphabet etc.) an. Die Bewertungen sind ausführlich begründet und detailliert, berück-

sichtigt sind dabei neben Inhalt auch Methodik/Didaktik und formale Gestaltung. Nutzerkommentare zu den einzelnen Medien können eingetragen und ebenfalls eingesehen werden. Direkte Links führen zu den Bestellseiten (falls vorhanden) der vorgestellten Medien. Alles in allem ein viel versprechendes Portal, das hoffentlich ausreichend bekannt gemacht und von Lehrkräften und Kursleitern intensiv genutzt wird.

Verbraucherzentrale Bundesverband (Hg)
www.materialkompass.de

Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule



Das Lehrbuch „Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule“ wurde von einem Autorinnen-Team aus sechs Schweizer Hauswirtschaftslehrerinnen verfasst und ist konzipiert für den Einsatz in den Fachbereichen Arbeit, Wirtschaft und Haushalt der Klassen 7–9. In zehn klar strukturierten und anschaulich betitelten Kapiteln sollen Jugendlichen Kenntnisse und Informationen zum Haushalt(en) vermittelt werden. Dies geschieht auf eine sehr empathische Art und Weise, die den Lesenden sehr deutlich werden lässt, dass es immer um den eigenen All-

tag, die eigene alltägliche Versorgung und damit um das eigene Wohlbefinden bzw. das der Familie geht. Dabei ist die Verknüpfung von Denken, Wissen und Handeln ein Leitgedanke des Buches. Die zehn Kapitel sind so aufgebaut, dass ein modularer Einsatz im Unterricht möglich ist.

Mit dem ersten Kapitel „Haushalt ist...“ steht eine für Jugendliche anschauliche Einführung in die Vielschichtigkeit, Komplexität und Bedeutung des Haushalts als Ort der Alltagsgestaltung am Beginn des Buchs. So werden z. B. die verschiedenen Funktionen und Arbeitsfelder von der Reproduktionsarbeit bis zur Beziehungsnetzpflege vorgestellt, die Bedeutung unbezahlter Arbeit mit Fragen der traditionell geschlechtlichen Arbeitsteilung und deren Folgen verknüpft und Kompetenzen für die Haushaltsführung beschrieben. Dieses wird immer mit der Bedeutung der persönlichen Beziehungen der Haushaltsmitglieder in Zusammenhang gestellt. So gelingt es dem Buch, aus der Perspektive des

Alltags von Jugendlichen dafür zu sensibilisieren, dass Haushalt ein Ort der Erholung und Regeneration ist, aber auch viel Arbeit macht, für die vielfältige Kompetenzen aller Haushaltsmitglieder gefordert sind.

In den folgenden Kapiteln, u. a. „organisieren und planen“, „einrichten und clever anpacken“ oder „gestalten und genießen“ werden zum einen praxisorientierte Kenntnisse, z. B. zum Zeitmanagement, der Einkaufsplanung oder zur Raum- und Wäschepflege, vermittelt; auf der anderen Seite behält das Buch dabei immer im Blick, dass es bei der Haushaltsführung letztlich um die Gestaltung eines guten Lebens geht und Spielraum für verschiedene Vorstellungen von Lebensqualität zulässt. Mit dem Kapitel „mitdenken und nachhaltig handeln“ führen die Autorinnen mit der Verbindung von individuellen (Konsum-)Entscheidungen und globalen Entwicklungen die Perspektive ein, dass haushälterisches Handeln immer in einen gesellschaftlichen Kontext eingebettet ist.

Die visuelle Gestaltung ist ebenfalls sehr ansprechend und unterstreicht die inhaltlichen Aspekte sehr gut, sodass „Hauswärts“ ein wirklich gelungenes Schulbuch ist. Darüber hinaus ist es eine empfehlenswerte Lektüre für diejenigen, die mit Jungen und Mädchen dieser Altersgruppe in einem gemeinsamen Haushalt leben und wirtschaften und ihnen dessen Grundzüge anschaulich nahebringen möchten.

*Dr. Sandra Ohrem und
Dr. Angela Häußler, Gießen*

Y. Bucheli Matzinger,
E. Funk Rigling,
C. Imhof-Hänecke, S. Marti,
M. Neidhart, C. Somm
Hauswärts. Hauswirtschaft
macht Schule.
3. überarb. Aufl.
216 S., 42,70 € (Privat),
32,00 € (Schule)
Schulverlag plus AG,
Überlingen 2011
ISBN: 978-3-292-00993-7

Ernährung und Nachhaltigkeit – Projekte, Materialien und Ansprechpartner



Im Vorlauf des Jahresthemas 2012 „Ernährung“ der UN-Dekade Bildung für Nachhaltige

Entwicklung (BNE) hat die Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung (ANU) Bayern e. V. im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit (STMUG) eine Recherche zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit durchgeführt.

Gegliedert in die Themenbereiche „Konsum und Lebensstil“, „Gesundheit und Verbraucherschutz“, „Ernährungssicherung und Fairer Handel“, „Klimaschutz und nachhaltige Energienutzung“ sowie „Biodiversität, nachhaltige Land- und Forstwirtschaft“ findet sich in dem

66 Seiten umfassenden Recherchebericht ein umfassender Überblick zu Projekten, Materialien und Ansprechpartnern zum Themenbereich Ernährung. Die Sammlung soll Multiplikatoren im Bereich der Bildung für nachhaltige Entwicklung dabei helfen, sich die entsprechenden Themenbereiche zu erschließen und neue Kooperationen einzugehen.

Unter www.umweltbildung-bayern.de/recherche-ernaehrung.html steht der Ergebnisband als pdf-Dokument zum Download bereit.

Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung (ANU) Bayern e. V.,
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit (Hg)
Projekte, Materialien und Ansprechpartner zum Themenbereich Ernährung.
München (2011)
www.umweltbildung-bayern.de/recherche-ernaehrung.html