

Für Sie gelesen

Engelsman V., Geier B.

168 Seiten, Taschenbuch, oekom-Verlag, ISBN-13: 978-3-96238-006-9, München 2018, EUR 16,00

**VOLKERT ENGELSMAN
BERNWARD GEIER (Hrsg.)**

Die Herausgeber hatten sich das Ziel gesetzt, ein handliches Buch über die „wahren Kosten“ unserer Lebensmittel zu gestalten, das auch abschnittsweise gut zu lesen ist und die weltweiten Dimensionen des Themas aufzeigt. Das ist ihnen hervorragend gelungen. In dem kleinen Taschenbuch kommen Experten aus allen Teilen der Welt zu Wort, die das Thema „True Cost Accounting“ mit theoretischen Kalkulationen und praktischen Beispielen anschaulich durchleuchten. Ihr Fazit: Eine konsequent nachhaltige Produktionsweise ohne Monokulturen und Spritzmitteleinsatz könnte die Welt viel besser ernähren als die industrielle Landwirtschaft.


Die Autoren rechnen dies einleuchtend vor, indem sie ganz neue Messgrößen anwenden. Werden nämlich alle externen Kosten wie Gesundheitskosten, Artenverlust, Wasserverschmutzung, Bodenerosion oder Agrarsubventionen mitkalkuliert, und werden statt Ernteerträgen Nährwerte verglichen, wird „normal“ plötzlich viel teurer als „bio“. Die automatische Folge der Kostenwahrheit wäre eine faire, ökologisch und ökonomisch zukunftsfähige Landwirtschaft.

Wann immer etwas besonders billig erscheint, zahlt irgendjemand anders die Rechnung – und in letzter Konsequenz auch wir selbst.

Statt den Nettoproduktionskosten Ernteerträge gegenüberzustellen, werden alle externen Kosten wie Gesundheitskosten, Artenverlust, Bodenerosion mitkalkuliert und der vollständigen Kalorien- und Nährstoffproduktion gegenübergestellt.

Gelesen von Mag. Gerit Fischer

willkommen@gerit-fischer.at

 oekom

Martin Schmollich, Axel Vogelreuter

261 Seiten, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 2018, EUR 48,-

ISBN 978-3-8047-3508-8 (Print)

ISBN 978-3-8047-3846-1 (E-Book, PDF)

Allergisch, intolerant oder gar sensitiv? – Das Thema der Nahrungsmittelunverträglichkeiten ist in unserer Bevölkerung präsenter als je zuvor und seit Jahren sowohl in gesellschaftlicher als auch wissenschaftlicher Diskussion.

Mit diesem Buch erhalten die (fachlich qualifizierten) Leser einen umfassenden Überblick über den derzeitigen Wissensstand zu Laktoseintoleranz, Fruktosemalabsorption, sonstige Kohlenhydrat-Malassimilationen, Histaminintoleranz und Glutenunverträglichkeit bzw. Zöliakie. Darüber hinaus werden mit der zweiten, aktualisierten Ausgabe Themenbereiche wie das FODMAP-Konzept, neue Aspekte zum Reizdarmsyndrom oder zur Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität aufgegriffen. Das letzte Kapitel widmet sich dem Thema Prävention.

Neben fachlichen Informationen, einem umfassenden Überblick zu Prävalenz, Diagnostik, Pathophysiologie, Metabolismus und Vorkommen in Lebensmitteln werden die einzelnen Kapitel auch mit Merkbboxen, Fallberichten und Praxistipps ergänzt.

Als Anhang zum Downloaden gibt es darüber hinaus auch einen Anamnesebogen bei Verdacht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. eine Interpretationshilfe im Buch dazu.

FAZIT: Bei dem Buch handelt es sich um ein umfassendes Nachschlagewerk für alle am Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten interessierten (Fach)Personen und ist somit v.a. auch für KollegInnen, die im Ernährungsberatungsbereich tätig sind, als Basislektüre ideal.

Gelesen von Mag. Katharina Bruner

info@katharinabruner.at