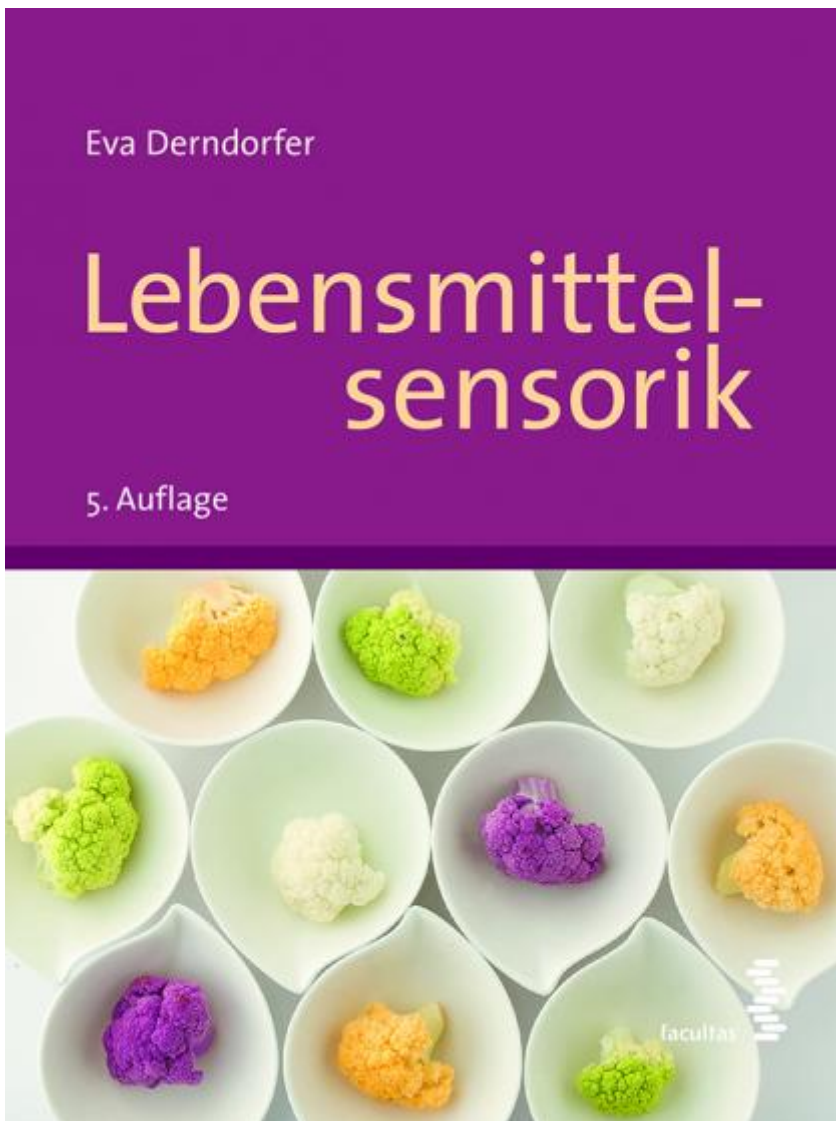


## Für Sie gelesen



Derndorfer E.

229 Seiten, Abbildungen und Tabellen, 5. überarbeitete Auflage, ISBN 978-3-7089-1410-7, Facultas Verlag, Wien, 2016, EUR 23,60.

Dieses Buch ist die 5. überarbeitete Auflage des erstmals 2006 erschienenen Sensorikklassikers von Eva Derndorfer.

Im ersten Drittel des Buches wird das Thema Sinnesphysiologie behandelt. Grundlagen zu den Sinnen Riechen, Schmecken, Sehen und Hören bzw. die Hautsinne werden ebenso besprochen wie Einflussfaktoren oder die unterschiedlichen Geschmacksqualitäten.

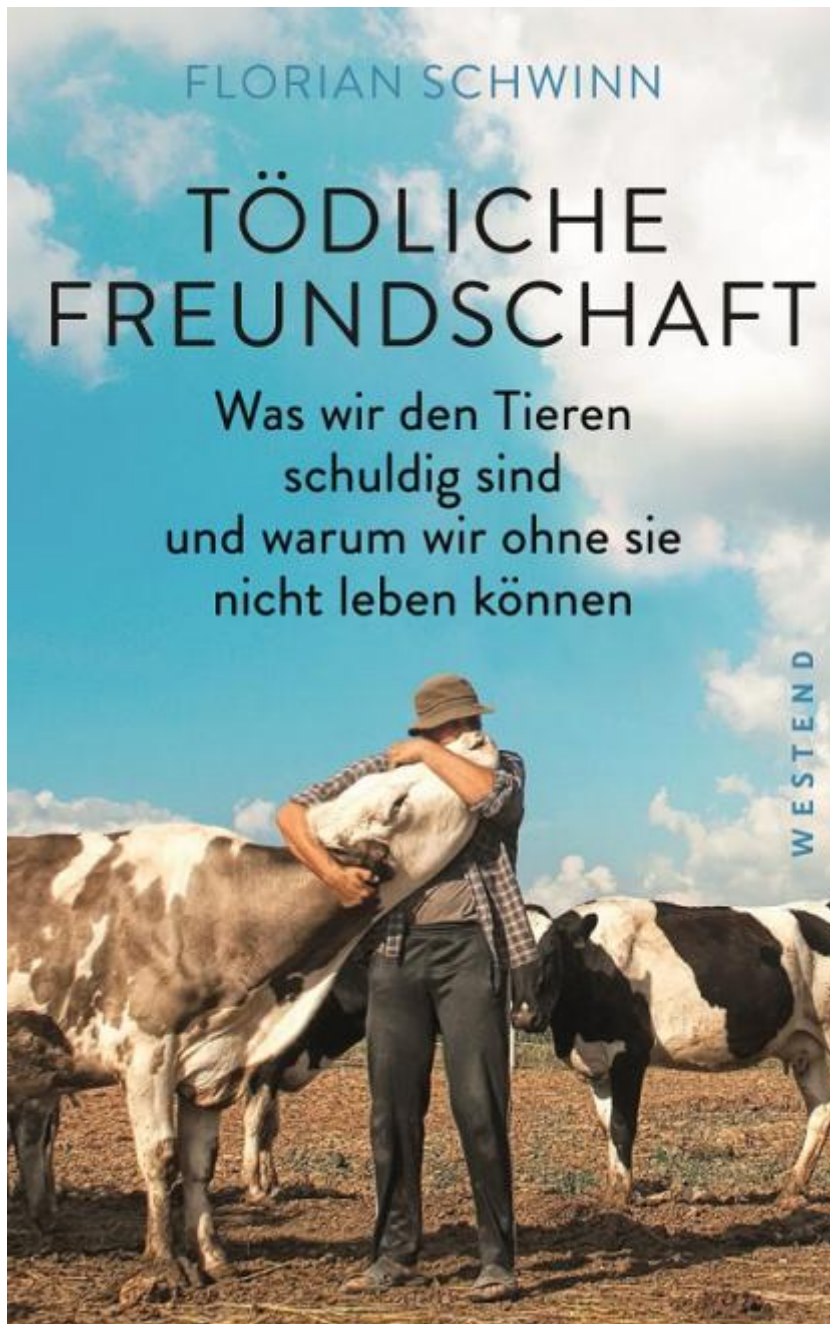
Im zweiten Drittel des Buches werden vor allem die verschiedenen Tests und Prüfverfahren beschrieben. Der Leser bekommt detaillierte Informationen darüber, welcher Test für welche Fragestellung am besten geeignet ist und was bei der Durchführung zu beachten ist – angefangen von der Auswahl der Testpersonen (trainiert oder untrainiert, Anzahl und Art der Testpersonen) bis hin zur Probendarreichung bzw. -vorbereitung.

Die abschließenden Kapitel behandeln die unterschiedlichen Settings der Sensorik – von Produktentwicklung über Qualitätskontrolle bis hin zu Sensorik im Handel oder in der Gastronomie.

**Fazit:** Zusammengefasst kann man sagen, dass dieses Buch einen guten und aktuellen Überblick zum Thema Sensorik gibt – angefangen bei den Sinnesfunktionen bis hin zu Einsatzgebieten und Methoden der Sensorik.

Gelesen von Katharina Bruner.

[veoe@veoe.org](mailto:veoe@veoe.org)



Schwinn F.

288 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag, ISBN 9783864891434, Westend Verlag GmbH, Frankfurt/Main, 2017, EUR 24,00.

Nein, es handelt sich nicht um einen neuen Schwedenkrimi. Wer beim Untertitel angekommen ist, erhält Aufschluss. *Tödliche Freundschaft: Was wir den Tieren schuldig sind und warum wir ohne sie nicht leben können.*

Auf knapp 300 Seiten wird der Leser auf eine sonderbare Reise durch die Tierwelt geschickt, die von den Anfängen der Domestizierung bis hin zu den Entwicklungen der heutigen Massentierhaltung reicht. Den zahlenmäßig am meisten genutzten Tieren wird ein eigenes Kapitel gewidmet: Hund, Schwein, Kuh und Geflügel.

Neben Nutztieren im häuslichen Gebrauch, der nur noch ein sozialer ist, werden die kulturellen und industrialisierten Aspekte der Tierhaltung beleuchtet. Weiters wird beschrieben, dass Domestizierung unter geeigneten Bedingungen kein Sündenfall ist und dass durch eine komplette Abkehr von allen tierischen

Produkten auch ein Teil unserer Kulturgeschichte verloren gehen würde. Dennoch wird auch die düstere Seite der Viehhaltung geschildert – und zwar so lebhaft und ehrlich, dass das Buch vermutlich das eine oder andere Mal beiseite gelegt werden muss.

**Fazit:** Der Schwerpunkt des Buches: Was haben wir den Tieren zu verdanken? Durch das Lesen findet eine Sensibilisierung statt, die den respektvollen Umgang mit tierischen Produkten wieder aufleben lässt. Sozusagen eine Hommage an unsere Nutztiere.

Gelesen von Vera Högl.

[einblicke@veoe.org](mailto:einblicke@veoe.org)



Langoth M.

239 Seiten, ISBN 978-3-7025-0868-5, Anton Pustet Verlag, 2017, EUR 35.

Der Fotograf, Musiker und Koch Michael Langoth beschreibt in seinem Buch nicht nur die geschichtlichen Hintergründe des Kochens, sondern gibt auch einen fundierten Einblick wie Kochen im Alltag mit nur wenigen Zutaten zu einem sehr geschmackvollen Erlebnis werden kann.

Im zweiten Teil des Buches widmet sich Langoth diversen Kochtechniken und Rezepten, mit Schwerpunkt auf authentische Regionalküchen – sowohl national als auch international. Die fotografisch ansprechend aufbereiteten Kochanleitungen laden zum Nachkochen ein. Begrüßenswert ist, dass er LeserInnen zu hohem Qualitätsbewusstsein bezüglich Lebensmittelauswahl sowie moderatem Fleischkonsum motiviert, und regionaler Genuss stets im Vordergrund steht.

**Fazit:** Kulinarik, Praxistauglichkeit der Gerichte, ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln, sowie die Auswahl einer hohen Lebensmittelqualität bilden den Kern dieses Buches. Einzig sein kritischer Zugang zur Ernährungswissenschaft mag den Gesamteindruck ein wenig drücken.

Gelesen von Astrid Böhm.

[astrid\\_boehm@gmx.at](mailto:astrid_boehm@gmx.at)

The image shows the cover of a book titled "Erfolgreich selbstständig als Ernährungsfachkraft" (Successfully self-employed as a nutrition specialist). The cover is divided into a blue top section with the title and a green bottom section. The authors are listed as Birgit Blumenschein and Susanne Klein. A central diagram illustrates the business process for "Existenzgründung" (business creation), with arrows pointing to various stages: "Wirtschaftsprüfung", "Gesundheitswesen", "Zertifizierung", "Marketing", "Charakter & Feedback", "Finanzierung", "Organisation", and "Rechtliche". Below the diagram is a photograph of a smiling woman in a red shirt standing behind a tray of fresh fruits. The publisher's logo, "Haug", is visible in the bottom right corner.

Blumenschein B., Klein S.

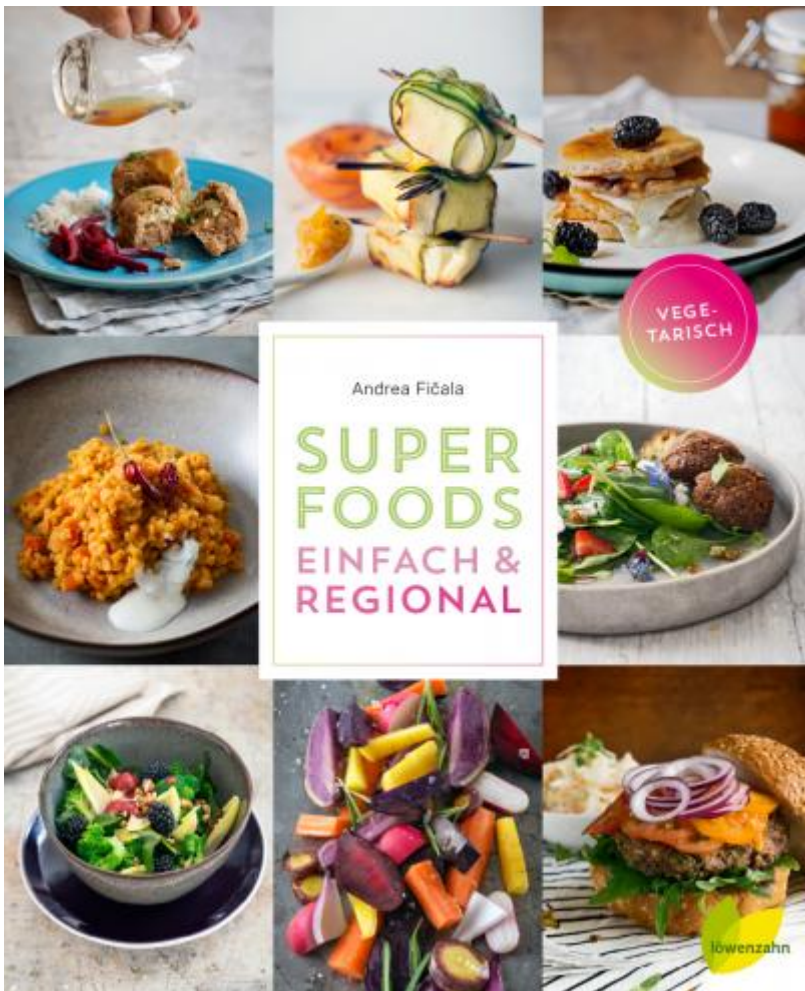
281 Seiten, 13 Abbildungen, ISBN 978-3-8304-7392-3, Thieme Verlagsgruppe, 2012, EUR 51,40.

Leider nicht brandaktuell, aber dennoch ein hilfreicher Ratgeber für Ernährungswissenschaftler, die den Schritt in die Selbständigkeit wagen. Die Themenblöcke orientieren sich an den Phasen des Gründungsprozesses: was vor der Entscheidung zu bedenken ist, Erläuterungen verschiedener Praxiskonzepte (u.a. Beratung, Seminare, Vorträge, Einkaufstraining), Tipps zur Gründung selbst und genaue Anweisungen, um sich im Bürokratiedschungel zurechtzufinden. Darüber hinaus wird über Rechtsformen, Anmeldungen und Verträge informiert, und auch die Themen Finanzierung sowie Marketing kommen nicht zu kurz.

**Fazit:** Das Buch dient Geschäftsgründern zur Orientierung, hilft bei Entscheidungen und erklärt das rechtliche Drumherum.

Gelesen von Vera Högl.

[einblicke@veoe.org](mailto:einblicke@veoe.org)



Fičala A.

240 Seiten, Hardcover, zahlreiche Abbildungen und Fotos, ISBN 978-3-7066-2610-1, Löwenzahn Verlag, 2017, EUR 19,90

Bei Superfoods denken die meisten an Chia Samen, Goji Beeren und Co., also an hauptsächlich nicht-heimische Lebensmittel und Produkte.

Die Ernährungswissenschaftlerin, Nachhaltigkeitsexpertin und leidenschaftliche Köchin Andrea Fi?ala zeigt den Lesern in ihrem aktuellen Buch, dass Superfoods sehr viel näher zu finden sind und heimische Produkte, Obst- und Gemüsesorten, Kräuter und Getreidepflanzen so viel mehr können als gedacht. Neben 80 schmackhaften, vegetarischen und saisonal unterteilten Rezepten, deren Zubereitung genau erklärt wird, finden sich noch zahlreiche Informationen, Beschreibungen und Illustrationen zu den heimischen Alleskönnern. Und auch das Thema Nachhaltigkeit in der Ernährung wird in dem Buch ganz groß geschrieben.

**Fazit:** Ein wunderschönes zu lesendes Kochbuch mit köstlichen Rezepten und fachlichem Mehrwert!

Gelesen von Katharina Bruner.

[veoe@veoe.org](mailto:veoe@veoe.org)