



Stein, Raithel, Kist (Herausgeber)

Erkrankungen durch Nahrungs- und Genussmittel

1. Auflage 2011, WVG
508 Seiten

Preis: 78,00 €

ISBN 978-3804725652

Auf den ersten Blick macht „Erkrankungen durch Nahrungs- und Genussmittel“ eine sehr gute Figur. Ein schön verarbeitetes, gebundenes Buch, dessen hochwertige Qualität direkt ins Auge sticht. Im Vorwort wird dem Leser versprochen, „alle Aspekte nahrungs- und/oder genussmittelbedingter Erkrankungen systematisch und [...] evidenzbasiert“ dargestellt zu bekommen.

Auf etwas über 500 Seiten mit 122 Abbildungen und 79 Tabellen werden in fünf Kapiteln die wichtigsten Unverträglichkeiten, Intoxikationen, Infektionen und Kanzerogene vorgestellt, die in unserem Essen und Trinken vorkommen bzw. durch diese ausgelöst werden.

Das Buch ist farblich recht schlicht gehalten, bis auf einige wenige Farbbilder sind die meisten Abbildungen, Tabellen und der Text in schwarz-weiß gehalten. Überschriften und Merkkästchen stechen in ihren Orange- bzw. Rosatönen schon ins Auge.

Nach einer sehr knappen Einführung startet das Buch direkt durch und handelt im ersten Kapitel Unverträglichkeiten, Intoleranzen und Allergien ab. Das zweite Kapitel wird den verschiedensten Formen von Intoxikationen gewidmet und beschreibt die Gefahren von Ecstasy, Pilzen usw. bis hin zu den Tücken von Lebensmittelzusätzen in China-Restaurants. In Kapitel drei dreht sich alles um erregerbedingte Intoxikationen und Infektionen, sodass dieses Kapitel im Großen und Ganzen das Wissen aus dem Mikrobiologieunterricht beinhaltet. Kapitel Nummer vier handelt von tumorfördernden Wirkungen unserer Nahrungsmittel und beschreibt neben diversen kanzerogenen Nahrungsmitteln u.a. auch den Einfluss von bestimmten Lebensmitteln auf verschiedene Krebsarten. Hier findet man ausnahmsweise sogar einige Informationen zu protektiven Wirkungen von Essen. Im letzten Kapitel wird auf die Wechselwirkung von Nahrung und Arzneimitteln eingegangen.

Wie von den Autoren schon im Vorwort offenbart, handelt es sich bei diesem Buch um den Versuch, ein gut strukturiertes Nachschlagewerk mit der aktuellsten Evidenz zu den durch Essen und Trinken verursachten Erkrankungen anzubieten. Ich kann hiermit versichern, dass dieses Ziel erreicht wurde. Das Buch ist übersichtlich aufgebaut und achtet sehr auf sein wissenschaftliches Fundament. Zum Beispiel bietet es eine riesige Anzahl an Literaturverweisen für tieferegehende Recherche am Ende eines jeden Unterkapitels an. Das ist ein großer Pluspunkt im Vergleich zu anderen Medizinbüchern. Relativ emotionslos werden allerdings die harten Fakten der verschiedenen Erkrankungen präsentiert – die vier farbigen Seiten mit Bildern diverser Pilze waren mein persönliches Highlight bei der Lektüre von „Erkrankungen durch Nahrungs- und Genussmittel“. Es ist definitiv kein Buch zum

Lernen im engeren Sinne, sondern für den Normalstudenten allenfalls als Nachschlagewerk für die Beantwortung einer ganz spezifischen Fragestellung nützlich.
Die Autoren präsentieren zwar das Wissen, machen es dem Leser aber nicht schmackhaft.
Kein Buch zum Vernaschen!

Für ambitionierte Studenten mit Interesse an diesem Spezialgebiet könnte ich es durchaus als Lexikon empfehlen. Einem Medizinstudenten ohne Liebe zur Thematik würde ich aber von einem Kauf dieses Buches abraten.

Malte Kircher, 8. Semester

Im Februar 2013