

## Biochemie

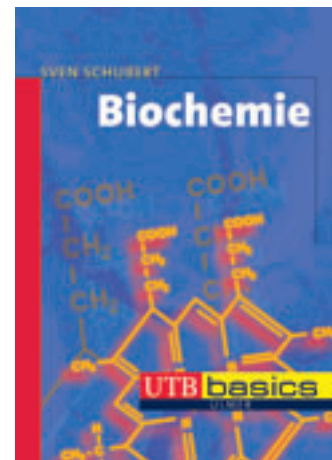
Das kompakte, 235 Seiten umfassende Lehrbuch «Biochemie» bietet eine leicht verständliche Einführung in das Fachgebiet. Es unterscheidet sich damit von den zahlreichen, häufig sehr ausführlich gehaltenen Biochemielehrbüchern mit vorwiegend medizinischem oder pflanzenbiochemischem Schwerpunkt. Ziel des vorliegenden Buchs ist es vielmehr, eine solche Spezialisierung zu vermeiden und ein umfassendes ernährungs- und agrarwissenschaftlich orientiertes Wissen zu vermitteln. Der Autor, Sven Schubert, Professor und Leiter des Instituts für Pflanzenernährung an der Justus-Liebig-Universität in Giessen, legt dabei beson-

deren Wert darauf, die jeweils wichtigen Unterschiede in Ernährungsweise und Stoffwechsel von Bakterien, Pflanzen und Tieren vergleichend herauszustellen.

Merksätze, Definitionen und Boxen erleichtern das Lernen – eine Vielzahl von Tabellen und Abbildungen machen Fakten deutlich und fördern das Verständnis. Am Ende jedes Kapitels finden sich zudem Prüfungsfragen, sodass sich das Buch ideal zur Prüfungsvorbereitung eignet.

Das Lehrbuch richtet sich an Studierende der Ernährungswissenschaften, Ökotoxikologie, Agrar-, Umwelt- und Sportwissenschaften der Bachelor-Studiengänge.

CR



Biochemie (Reihe UTB basics)  
Sven Schubert  
235 Seiten, 348 Abbildungen, 77 Definitionen,  
19 Tabellen  
Verlag Eugen Ulmer Stuttgart, 2008  
Preis: Fr 35.90  
ISBN-UTB: 3-8252-3118-7

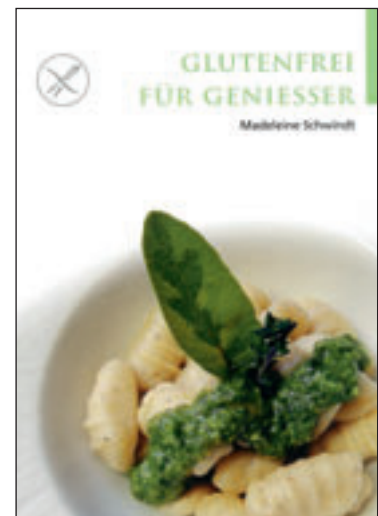
## Glutenfrei für Geniesser

### Schmackhafte Rezepte für Glutenallergiker

«Stellen Sie sich bitte Folgendes vor: ofenfrisches Brot mit einer schönen Kruste, eine Pizza mit einem dünnen knusprigen Teig, mit Tomaten, Schinken und Gemüse belegt und viel Mozzarella überbacken.» – Wer Essen so anschaulich beschreiben kann, für den ist Ernährung nicht nur eine pure Notwendigkeit zur Energiegewinnung, sondern vielmehr Genuss und Lebensfreude. Als bei der Autorin Madeleine Schwindt im Alter von sechs Jahren eine Zöliakie diagnostiziert wurde, musste sie sich zwangsläufig auf eine glutenfreie Ernährung einstellen. Mit den üblichen glutenfreien Nahrungsmitteln konnte und wollte sie sich auf Dauer allerdings nicht anfreunden – die Geniesserin wollte auch Kuchen, Nudeln und Pizza essen können. Als Lebensmittelgrossverteiler wie Migros, Coop und Landi glutenfreie Produkte einführten und ihre Sortimente sukzessive erweiterten, entschied sich die Autorin, ihre Maturaarbeit zu nutzen, um «den Kochlöffel selbst in die Hand zu nehmen und schmackhafte, glutenfreie Rezepte zu kreieren», die

sie 2008 in einem 184-seitigen Buch publizierte. Bei ihren Rezepten legte die Maturandin besonderen Wert darauf, dass alle Speisen schmackhaft und von den glutenhaltigen im Aussehen so gut wie nicht zu unterscheiden sind, dass ausschliesslich Produkte Schweizer Herkunft oder zumindest hier gut erhältliche Produkte Verwendung finden und dass die Rezepte einfach und verständlich sind.

Das Buch enthält insgesamt etwa 80 verschiedene Rezepte zur Zubereitung einiger Hauptspeisen und Desserts. Insbesondere aber zahlreiche (24!) Rezepte für unterschiedliche Kuchen und Kleingebäck (u.a. Weihnachtsguetzli) sowie für verschiedene Brot- und Brötchensorten. Das auf Hochglanzpapier gedruckte Kochbuch enthält zudem viele von der Autorin selbst fotografierte, qualitativ hochwertige farbige Abbildungen der verschiedenen Speisen, was dem Ganzen einen ausgesprochen professionellen Touch verleiht. Mit einem solchen Buch zu arbeiten macht Spass.



Glutenallergiker finden neben dem Rezeptteil noch ein einführendes Kapitel, das über die Krankheit Zöliakie und ihre verschiedenen Verlaufsformen informiert sowie eine umfassende Liste glutenhaltiger, riskanter und glutenfreier Lebensmittel. Darüber hinaus enthält es wertvolle Hinweise, worauf im Umgang mit der Erkrankung im Alltag zu achten ist. CR

Glutenfrei für Geniesser  
Autorin und Herausgeberin: Madeleine Schwindt  
©2008: Madeleine Schwindt. 184 Seiten.  
Fr. 35.– (zuzügl. Porto und Verpackungsspesen)  
Buchbestellungen über:  
glutenfrei-fuer-geniesser@gmx.ch  
ISBN 978-3-033-01723-8