

Besprechungen der Verlage

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **70 (1999)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

BESPRECHUNGEN DER VERLAGE

Ingrid Jonach (Hrsg.)

Interkulturelle Kommunikation

(Sprache und Sprechen; 34)

Andere Länder – andere Sitten. Ob wir es mit dem Geschäftspartner aus Asien oder mit dem ausländischen Gemüsehändler an der Ecke zu tun haben – die weltweite Globalisierung bringt Nationen und Völker näher zusammen. Wir leben heute grösstenteils in multikulturellen Gesellschaften.

Die Verständigung zwischen den Kulturen ist jedoch – trotz unserer enormen Informationsmöglichkeiten – nach wie vor eine Aufgabe, die nicht nur Sprachkenntnisse verlangt. Gespür für die kulturellen und soziokulturellen Besonderheiten anderer Völker werden immer mehr zu den unverzichtbaren Qualitäten eines Managers, Wissenschaftlers, Künstlers oder Lehrers gehören.

Der vorliegende Band fasst die Ergebnisse einer Fachtagung zum Thema interkulturelle Kommunikation an der Humboldt-Universität zu Berlin zusammen und stellt zahlreiche Aspekte und praktische Anwendungsbereiche vor: Rhetorik, Ethno-Rhetorik, Deutsch als Fremdsprache, Deutsch-deutsche Kommunikation, Pädagogik und Medien.

Ernst Reinhardt Verlag, zirka 380 Seiten, kt., mit Abbildungen und Tabellen, zirka Fr. 51.–, ISBN 3-497-01470-2.

Klaus Hählen, Daniel Marti, Carole Meyer, Alice Suter

Leere ohne Lehre?

Lebensbewältigung und subjektive Deutungsmuster lehrstellenloser Schulabgängerinnen

Immer mehr Jugendliche finden nach der obligatorischen Schulzeit keine Lehrstelle mehr. Besonders betroffen sind Jugendliche aus tieferen Bildungsniveaus, Ausländerinnen und Mädchen allgemein. Bisher gab es nur sehr wenige grössere Untersuchungen, welche nach dem Befinden der Betroffenen selbst fragten und die Jugendlichen ins Zentrum rückten. Die Autoren versuchen in dieser Diplomarbeit mittels erzählorientierten Interviews, welche sie in die Tiefe auswerten, der (Er-)Lebenswelt der Jugendlichen und deren Bewältigungsstrategien näher zu kommen. Die gewonnenen Erkenntnisse sollten dazu dienen, dass in der Stadt Olten praktische Handlungssätze entwickelt werden können. Darüber hinaus ist die Studie ein Abbild der Befindlichkeit heutiger ausländischer Jugendlicher in der Schweiz.

Sozialwissenschaftlicher Fachverlag, 183 Seiten und Anhang, Fr. 23.–, Mitglieder Fr. 17.25, ISBN 3-905584-80-8.

Peter Rohrer

Die «Systematische Familienarbeit» in einer stationären Institution

Familiengespräche

In einer stationären Institution für verhaltensauffällige Jugendliche wurde im Rahmen eines Projekts versucht, von einer konzeptionell formulierten zu einer methodisch nachvollziehbaren organisierten «Systematischen Familienarbeit» zu gelangen. Als Hauptziel dieses Projekts galt, dass in der Institution die «Systematische Familienarbeit» als gemeinsame pädagogische Grundlage und Arbeitsmethode verankert und für alle MitarbeiterInnen verpflichtend ist. Dazu

wurde ein methodischer Leitfaden für Familiengespräche entwickelt, der im Rahmen des Projekts eingesetzt und erprobt wurde.

Sozialwissenschaftlicher Fachverlag, 60 Seiten und Anhang, Fr. 18.–, Mitglieder Fr. 13.50, ISBN 3-905584-19-0.

Jacqueline Fessel, Margrit Sulzberger, Bé Mäder

Allergie-Kochbuch

Ein Ratgeber zur Selbsthilfe mit Vitalstoffen und vielen originellen Kochrezepten

Die Autorinnen betrachten das Thema Allergie von verschiedenen Seiten. Bé Mäder zeigt aus der Sicht der Vitalstofftherapeutin, was bei Allergien im Körper geschieht und wie das Immunsystem durch Entschlacken und gezielten Einsatz von Vitalstoffen gestärkt werden kann. Margrit Sulzberger gibt als Ernährungsspezialistin wertvolle Ratschläge, die in 75 Kochrezepten umgesetzt wurden. Sie macht deutlich, wie Allergiker sich richtig ernähren und ihr Immunsystem vor schädlichen Einflüssen verschonen können. Im Zentrum steht die Ernährung ohne tierisches Eiweiss. Jacqueline Fessel erläutert aus der Sicht der Bach-Blüten-Therapie, wie körperliche und seelische Probleme unterstützend behandelt werden können. Alle drei Sichtweisen zusammen ergeben eine optimale Art, wie Allergien wirksam behandelt und geheilt werden können, denn der Mensch als Ganzes wird behandelt und nicht nur die Symptome der Allergie.

Jacqueline Fessel und Margrit Sulzberger führen seit 1984 die Vollwert-Kochschule J+M in Zürich. Neben ihrem Zentrum für neuzeitliche Ernährung bieten sie

Kochkurse und Beratung an und sind für verschiedene Zeitschriften tätig. Mit ihren Rezepten konnten sie viele tausend neue Anhänger und Anhängerinnen für die gesunde, ausgewogene Küche gewinnen.

Bé Mäder, bekannte Vitalstofftherapeutin mit eigenem Beratungsstudio, hat sich während vieler Jahre damit beschäftigt, wie viele lebensnotwendige Nährstoffe der Körper benötigt. Sie berät und betreut tagtäglich viele Klienten und konnte schon unzählige Menschen durch Ernährungsumstellung und Einsatz von Vitalstoffen von ihren Allergien befreien.

AT-Verlag, Essen, Trinken, Gesundheit, 120 Seiten, 25 Farbfotos, Format 19x23 cm, Pappband mit laminiertem Deckenüberzug, Fr. 29.90, ISBN 3-85502-409.

Jacqueline Fessel, Margrit Sulzberger

Osteoporose-Kochbuch

Ein Ratgeber zur ganzheitlichen Behandlung – mit vielen neuen Kochrezepten

Mit einem Vorwort von Dr. med. Rüdiger Dahlke

Osteoporose, der Abbau von Knochensubstanz in der zweiten Lebenshälfte, ist eine Volkskrankheit, die vermeintlich nur mit einem hohen Calcium- und Hormonkonsum vermieden werden kann. Die Autorinnen zeigen in diesem gut verständlichen und dennoch wissenschaftlich fundierten Buch, welche Rolle das Calcium spielt, wie es im Körper aufgenommen und gebraucht wird und weshalb die Resorption von Calcium bei den meisten Menschen gestört ist.

Das Buch weist auf die Zusammenhänge des Stoffwechsels hin und erklärt, weshalb

**Anzeige
Schulen und Kurse**

**Frauen
in leitender Stellung
Führungs-
Coaching**

- Klärung und Umgang mit belastenden, konflikt-haften Situationen
- Erarbeiten von Problemlösungen
- Fachwissen über Führungs- und Zusammenarbeit
- Rollenanalyse

Claudia Frey
Coach/Supervisorin, M.A.
Tel. 031/376 17 41

auch für die Vorbeugung von Osteoporose die Ernährung eine wichtige Komponente ist. Denn man kann Osteoporose verhindern oder den Abbauprozess stoppen, wenn man der Krankheit durch basenreiche Ernährung begegnet. Mit 70 originellen, einfach nachzukochenden Rezepten für eine calcium-, basen- und vitalstoffreiche Ernährung.

Von Jacqueline Fessel und Margrit Sulzberger sind im AT Verlag erschienen:

- Trennkost leicht und schnell
- Schlanke Trennkost
- Schnelle Fischgerichte
- Die schnelle Vollwertküche
- Allergie-Kochbuch
- Trennkost bei Rheuma
- Getreide

AT-Verlag, Essen, Trinken, Gesundheit,
120 Seiten, 30 Farbfotos,
Format 19x22 cm, Pappband
mit laminiertem Deckenüberzug, Fr. 29.90,
ISBN 3-85502-584-3.

Sabine Ferreira-Haller
Natalie Zumbunn-Loosli

Diabetes-Kochbuch

**Grundlagen,
Ernährungsempfehlungen
und 100 Rezepte**

Das Kochbuch will aufzeigen, wie genussreich und trotzdem gesund und ausgewogen eine moderne Diabetes Ernährung

schmecken kann. Die Rezepte sind alle diabetesgerecht und mit Nährstoffangaben zum Selberkombinieren versehen. Sie sind einfach zuzubereiten und ergänzt mit Tips, wie man Vereinfachungen oder sinnvolle Fertigprodukte einbringen kann, falls die Zeit einmal knapp wird.

100 Rezepte für Apéro-Häppchen, Vorspeisen, diverse Hauptgerichte, Aufläufe und Gratins, Desserts und vieles mehr bringen neue Impulse in die Alltagsküche.

Ein fachlicher Vorspann gibt Interessierten kurz und prägnant Auskunft über aktuelle Diabetes-Ernährungsthemen. Ebenso finden sich nützliche Adressen für weiterführende Informationen.

Ein Kochbuch für Diabetiker und für die ganze Familie.

Sabine Ferreira-Haller

arbeitet als freiberufliche dipl. Ernährungsberaterin SRK mit N. Zumbunn-Loosli in ihrer eigenen Praxis in Winterthur. Zu ihrem Aufgabenbereich gehören Einzel- und Gruppenberatungen, Vorträge, Schulungen und Kochkurse. Ihr breites Wissen im Bereich Diabetes hat sie sich in jahrelanger Tätigkeit als Ernährungsberaterin und Kursleiterin, zum Beispiel in den nationalen Diabetes Education Groups oder Schulungen mit Diabetikern, erworben und vertieft.

Natalie Zumbunn-Loosli

arbeitet als freiberufliche dipl. Ernährungsberaterin SRK zusammen mit S. Ferreira-Haller in ihrer eigenen Praxis in Winterthur. Zu ihrem Aufgabenbereich gehören Einzel- und Gruppenberatungen, Vorträge, Schulungen und Kochkurse. Zudem arbeitet sie an verschiedenen Schulen als Fachdozentin, zum Beispiel an der Schule für Ernährungsberatung in Zürich im Bereich Diabetes und Adipositas.

AT-Verlag, Essen, Trinken, Gesundheit,
120 Seiten, 30 Farbfotos,
Format 19x22 cm, Pappband
mit laminiertem Deckenüberzug, Fr. 29.90,
ISBN 3-85502-618-1.

Neue Broschüre:

Weltzheimertag
vom 21. September 1999

**Alzheimerkranke
begleiten**

Die Schweiz. Alzheimervereinigung bietet Freunden, Nachbarn, Bekannten und freiwilligen Helferinnen und Helfern mit der neuen Broschüre «Alzheimerkranke begleiten» eine erste Hilfe an.

Es beginnt mit kleinen Vergesslichkeiten. Was anfangs alle nur irritiert, wird für Betroffene sehr bald zu einem Leiden. Bis das Gemeinsame der tagtäglichen Kommunikation immer mehr gestört wird: Worte und Zusammenhänge brechen auseinander, Missverständnisse, Ärger und Angst machen sich breit. Trotzdem will und muss sich der alzheimerkranke Mensch bemerkbar machen. Trotzdem wollen und dürfen wir den Zugang nicht verlieren. Das ist sehr wohl möglich durch aufmerksames Beobachten und liebevolles Reagieren. Denn die emotionale und körperliche Reaktionsfähigkeit ist jene Ebene, auf die er am längsten ansprechbar ist. Augen, Ohren, Nase und Haut registrieren vieles, was mit Worten nicht mehr ausgedrückt werden kann. Bei uns ebenso wie bei den Kranken.

Unser langjähriger Freund wird zu einem «Anderen». Seine Persönlichkeit verändert sich. Sein Verhalten beängstigt uns. Wir wissen nicht, wie wir reagieren sollen. So wenden wir uns von ihm ab.

Viele Alzheimerkranke werden von Angehörigen zu Hause betreut. Das veränderte Verhalten der Kranken hält diese oft davon ab, ihre Freunde, Nachbarn und Bekannten weiterhin einzuladen oder zu besuchen. Sie wagen kaum mehr allein auszugehen, aus Angst, dem Kranken könnte zu Hause etwas zustossen. Die Krankheit führt beide in die Isolation. Was können wir dagegen tun? Durch das Aneignen von Wissen über die Krankheit lernen wir, diese Menschen zu verstehen und

mit ihnen in Kontakt zu bleiben. Stellen wir uns dieser Herausforderung!

Kontaktadresse: Schweizer
Alzheimervereinigung
Rue des Pêcheurs 8
1400 Yverdon-les-Bains
Tel. 0241 426 20 00
Fax 0241 426 21 67

Erica Bänziger, Gisela Baule

**Kochen mit
den fünf Elementen**

**Gesund essen
nach der chinesischen
Ernährungslehre**

Die Zuteilung der Nahrungsmittel entsprechend ihrer wärmenden (heiss und warm), neutralen und kühlenden (erfrischend und kalt) Eigenschaften einesteils und die Erkenntnisse über die tiefgreifende Wirkung der fünf Geschmacksrichtungen sauer (Holz), bitter (Feuer), süss (Erde), scharf (Metall) und salzig (Wasser) andernteils bilden die Grundlage der Ernährung nach den Fünf Elementen. Wichtigstes Element ist die thermische Wirkung der Nahrungsmittel, die bei richtiger Wahl ein energetisches Ungleichgewicht beheben, die Gesundheit stärken und krankhaften Prozessen vorbeugen können. Ziel ist, eine grösstmögliche Harmonie auf allen Ebenen zu erreichen. Kochen nach den Fünf Elementen heisst automatisch nach den Jahreszeiten kochen, mit naturbelassenen Produkten, die in unserer Umgebung wachsen und gedeihen.

**Neuausgabe für die Schweiz
Das Standardwerk**

Midena Verlag, Die westliche
Fünf-Elemente-Küche,
140 Seiten, 30 farbige Food-
bilder, Tabellen, mit farbigem
Streifenplakat «Liste der Nah-
rungsmittelgruppen» zum
Herausnehmen, durchgehend
vierfarbig, 16x22 cm,
Hardcover, Fr. 23.-,
ISBN 3-310-00237-3.