



# Antibiotika und Antimykotika

## Substanzen, Krankheitsbilder, erregerspezifische Therapie

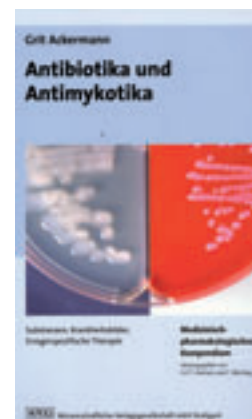
Dem Einsatz des richtigen Antibiotikums sowie der jeweils korrekten Anwendung und Dosierung kommt bei Infektionskrankheiten eine besondere Bedeutung zu. Ein Spezialistenteam um die Herausgeberin PD Dr. med. Grit Ackermann, Leipzig, hat für die Reihe «Medizinisch-pharmakologisches Kompendium» eine komplett neu konzipierte 3. Auflage verfasst, die alle wissenswerten Fakten zu den derzeit verfügbaren Antibiotika, Antimykotika und Antituberkulotika enthält.

Im ersten Teil des Buchs werden die einzelnen Wirkstoffe, ihre Charakteristika und Dosierungen ausführlich besprochen. Während der zweite Teil auf erregerspezifische Behandlungsregimes, Wirkspektren und Resistenzprofile ein-

geht, informiert der dritte Teil über die Therapie spezieller Erkrankungen. Der vierte Teil geht auf Besonderheiten ein, die bei der antibiotischen Therapie spezieller Patientengruppen (Früh- und Neugeborene, Kinder jenseits der Neonatalperiode, Schwangere und Patienten mit Nierenfunktionsstörungen) beachtet werden müssen.

Das vorliegende Fachbuch erleichtert Ärzten und Apothekern die Orientierung in dem umfangreich gewordenen Repertoire antimikrobieller und antimykotischer Wirkstoffe. Hilfreich ist zudem, dass die Zusammenstellung auch Angaben zu den in der Schweiz verfügbaren Substanzen enthält.

CR



Antibiotika und Antimykotika  
Substanzen, Krankheitsbilder, Erregerspezifische Therapie

Herausgegeben von PD Dr. med. Grit Ackermann, Leipzig. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart. 3., völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage 2009. 584 Seiten. 293 Tabellen, 27 Strukturformeln. Kartoniert. Preis: 64 Euro. (Medizinisch-pharmakologisches Kompendium, Band 8). ISBN 978-3-8047-2494-5.

# Das neue Diabetes-Kochbuch

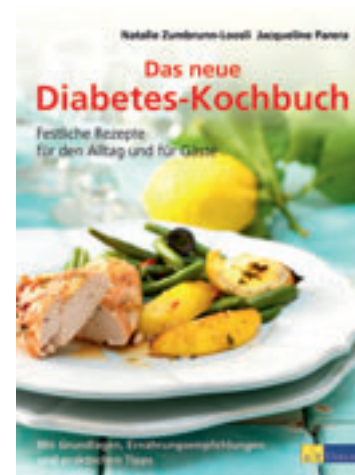
## Festliche Rezepte für den Alltag und für Gäste

Von Natalie Zumbrunn-Loosli gibt es bereits mehrere Diabeteskochbücher; jetzt hat sie zusammen mit Jacqueline Parera – beide sind diplomierte Ernährungsberaterinnen und Ausbilderinnen mit eidgenössischem Fachausweis – ein neues Diabeteskochbuch herausgebracht. Ein einführender Teil informiert auf zirka 50 Seiten über die wichtigsten Fakten und die aktuellen Erkenntnisse zur Diabetesernährung; auf 80 Seiten folgen 50 Rezepte, und ein 10-seitiger Anhang enthält das Übliche, wie Quellen, Adressen, ein Glossar und ein Rezeptverzeichnis.

Der theoretische Teil enthält viel Wissenswertes über Diabetesernährung, die Bedeutung des Gewichts und die Rolle ausreichender Bewegung. Willkommen sind vor allem die vielen praktischen Angaben und Tipps zur Umsetzung im Alltag. Etwas gar schulmeisterlich sind die Zusammenfassungen an den Kapitelen und die linierten leeren Kästen unter dem Titel «Das Wichtigste für mich aus

diesem Kapitel», die man brav ausfüllen könnte. Es stellt sich ohnehin die Frage, an wen sich dieses Buch richtet. Diabetiker selbst oder Eltern von diabetischen Kindern werden vieles wohl bereits wissen; sehr nützlich könnte es dagegen beispielsweise für Leute sein, die Diabetiker in ihrem Freundes- und Bekanntenkreis haben und öfters für diese kochen. Denkbar wäre es auch als Lehrmittel für spezielle Kochkurse.

Der Rezeptteil überzeugt hingegen in jeder Hinsicht: Je 11 Rezepte für Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichte sowie Gemüse- und vegetarische Gerichte und zwei Gruppen von Rezepten für Beilagen und Desserts sind sehr übersichtlich, benutzerfreundlich und mit grossformatigen Fotos schön illustriert dargestellt. Neben der Zutatenliste und der Kochanleitung enthält jedes Rezept die Kalorienmenge sowie die Werte für Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate, Nahrungsfasern und Cholesterin pro Person, ferner einen oder mehrere Tipps für alternative Zuta-



ten oder besonders attraktive Kombinationen.

Das neue Kochbuch aus dem AT Verlag zeigt auf ebenso sympathische wie überzeugende Art, dass Freude und Genuss am Essen auch mit Diabetes möglich sind.

WG

Das neue Diabetes-Kochbuch  
Festliche Rezepte für den Alltag und für Gäste  
Natalie Zumbrunn-Loosli und Jacqueline Parera  
AT Verlag Baden und München 2009, 144 Seiten,  
Fr. 34.90, ISBN 978-3-03800-442-4