

**Newsflash**

*Journal für Ernährungsmedizin 2007; 9 (1), 4*

**Homepage:**

**[www.aerzteverlagshaus.at](http://www.aerzteverlagshaus.at)**

**Online-Datenbank mit  
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



**Erschaffen Sie sich Ihre  
ertragreiche grüne Oase in  
Ihrem Zuhause oder in Ihrer  
Praxis**

**Mehr als nur eine Dekoration:**

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate,  
Kräuter und auch Ihr Gemüse  
ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller  
Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz  
ohne grünen Daumen?

**Dann sind Sie hier richtig**



## Gemüse im Glas

Die Zeiten sind vorbei, wo man sich an den Fläschchen des Sprösslings vergreifen musste, wenn gerade kein Gemüse im Haus war – die Stimmung aber danach. Knorr hat einen Mini-drink mit Obst und Gemüse auf den Markt gebracht. Eine Portion „Knorr vie“ deckt 50 Prozent der von der WHO empfohlenen Menge pro Tag, heißt es von Seiten des Herstellers. Erhältlich sind die erfrischenden Kleinen in den Kombinationen Apfel-Karotte-Erdbeere, Orange-Banane-Karotte und Ananas-Passionsfrucht-Mais. (KNORR) ■■



## Kartoffel – rund und gesund

Unter diesem Motto ließen sich rund 80 Ärzte, Ernährungswissenschaftler und interessierte Laien von Meisterkoch Christian Wrenkh am 16. Jänner in Wien „einkochen“. Bereits zum dritten Mal hatte das Österreichische Akademische Institut für Ernährungsmedizin (ÖAIE) zum „Life Kochen“ geladen. Zur Einstimmung auf die Zubereitung köstlich gewürzter Kartoffel-Kompositionen zeigte Edmund Rauchberger vom gleichnamigen Erdäpfelhof in Hollabrunn auf, wie vielfältig, anspruchsvoll und „sensibel“ Kartoffeln sein können. Ernährungsmedizinerin und ÖAIE-Vorstandsmitglied Gabriele Müller-Rosam erklärte den gesundheitlichen Wert der Knollen. Schließlich konnten sich die Teilnehmer unter der Anleitung von Christian Wrenkh und mit viel Phantasie an die Vorbereitung eigener Kreationen machen – und sich die Wartezeit mit köstlichen Wrenkh'schen Kartoffel-Vorspeisen verkürzen. (www.wrenkh.at) (RED) ■■

## Lebensmittelsicherheit: Kooperation mit deutschen Kollegen

Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) und das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wollen in Zukunft enger zusammenarbeiten und haben dies auch vertraglich festgehalten. Die Kooperation soll sich nicht nur auf den Austausch von Daten und Erfahrungen beschränken, sondern auch gemeinsame Schulungen und wechselseitige Studienbesuche einschließen. Am Beginn der Zusammenarbeit steht die Risikobewertung der Listeriose, bei der in beiden Ländern eine Zunahme zu verzeichnen ist. Mit einer Mortalitätsrate von 10 bis 30 Prozent ist deren Gefahrenpotenzial beträchtlich. (APA) ■■

## Frommer Wunsch

„5 a day“ für Obst und Gemüse dürfte eine Zeitlang noch ein frommer Wunsch der Ernährungsmedizin bleiben. Die Realität in Österreich sieht einer Umfrage des Linzer Meinungsforschungsinstituts market derzeit nämlich folgendermaßen aus:

### Wie oft essen Sie an einem typischen Tag Obst und Gemüse?

	Männer	Frauen
fünfmal oder öfter .....	2%	5%
viermal .....	8%	9%
dreimal .....	12%	22%
zweimal .....	30%	31%
einmal .....	43%	31%
nie .....	5%	2%

(MARKET) ■■



## Ein herzliches „Dankeschön“...

... den Experten, die im vergangenen Jahr für das Journal für Ernährungsmedizin als Reviewer tätig waren!

*Prof. Dr. Kurt Widhalm, Herausgeber*

- Prof. Dr. Johann Hackl
- Prof. Dr. Michael Hiesmayr
- Prof. Dr. Claus D. Jany
- Prof. Dr. Wolfgang Lochs
- Prof. Dr. Bernhard Ludvik
- Prof. Dr. Wolfgang Markt
- Mag. Katharina Phillipp
- Prof. Dr. Erich Roth
- Doz. Dr. Rainer Schöfl
- Doz. Raimund Weitgasser