

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 70 (1999)
Heft: 9

Buchbesprechung: Besprechungen der Verlage

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 Abbau- prozess 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 Zumbrunn-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. Zumbrunn-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 Zumbrunn-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.

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) Eigenarten einsteils und die Erkenntnisse über die tiefgreifende Wirkung der fünf Geschmacksrichtungen – sauer (Holz), bitter (Feuer), süß (Erde), scharf (Metall) und salzig (Wasser) anderseits 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 Foodbilder, Tabellen, mit farbigem Streifenplakat «Liste der Nahrungsmittelgruppen» zum Herausnehmen, durchgehend vierfarbig, 16x22 cm, Hardcover, Fr. 23.–, ISBN 3-310-00237-3.