

Buchbesprechungen 5-2005



Kirsten Lennecke, Kirsten Hagel, Klaus Przondziono

Selbstmedikation für die Kitteltasche Leitlinien zur pharmazeutischen Beratung

2004. 254 Seiten, zahlreiche graph. Darst.,
2., überarb. Aufl. EUR 19,50, sFr 31,20.
Deutscher Apotheker Verlag, Stuttgart
ISBN 3-7692-3488-X

Die Häufigkeit der Selbstbehandlung vermeintlicher »Bagatellerkrankungen« durch den Laien hat u.a. als Konsequenz des 2004 in Kraft getretenen GVK-Modernisierungsgesetzes deutlich zugenommen. Da eine große Anzahl apothekenpflichtiger Arzneimittel nicht mehr durch die gesetzliche Krankenversicherung bezahlt wird, besteht die Gefahr, dass auch die zugehörigen Symptome vom Patienten nicht mehr ernst genommen werden. Angesichts dieser Problematik kommt einer fachgerechten Beratung durch den Apotheker eine besondere Bedeutung zu. Bei der Abgabe eines Arzneimittels für die Selbstmedikation hat der Apotheker abzuklären, ob die Beschwerden überhaupt in der Selbstmedikation zu behandeln sind oder ein Arztbesuch erforderlich ist. Schließlich muss der Patient über die sachgerechte Anwendung der Arzneimittel informiert werden und die Wirkstoffe (Arzneistoffe und Fertigarzneimittel) zur Behandlung des Krankheitsbildes müssen ausgesucht werden. Das in zweiter Auflage vorliegende Taschenbuch für die Kitteltasche klärt Apotheker und PTAs durch gezielte Fragen (»Wer ist der Patient?«, »Welche Beschwerden treten auf?«, »Wie lange bestehen die Beschwerden?«) über die Möglichkeiten und Grenzen der Selbstmedikation auf. Das Buch enthält Frage- und Empfehlungsschemata zu über 100 Indikationen bzw. Beratungsanlässen in der Selbstmedikation. Bei der Auswahl des Wirkstoffs und des Fertigarzneimittels (sowohl chemisch definierte als auch Phytopharmaka) wird berücksichtigt, welche Therapie bzw. welche Arzneimittel der Patient bereits gegen seine Beschwerden angewendet hat. Die Auswahl des Wirkstoffs erfolgt ausschließlich unter Berücksichtigung der Wirksamkeit bei der vorliegenden Indikation, des Nebenwirkungsprofils, möglicher Kontraindikationen wegen ggf. bestehender Grunderkrankungen und individuellen Faktoren des zu behandelnden Patienten. Die Neuauflage wurde notwendig, um dem ständigen Wandel des Arzneimittelmarktes, dem Auslaufen von Zulassungen, neuen Indikationen für bereits bekannte Wirkstoffe und der Tatsache, dass verschreibungspflichtige Arzneimittel den Status der Apothekenpflicht erhalten haben, Rechnung zu tragen.

Der Ratgeber »Selbstmedikation« bietet Apothekern und PTAs nützliche und aktuelle Hilfe bei der Beratung der Patienten und für Mitarbeiterschulungen und sollte in keiner Apotheke fehlen.

H.D. Reuter, Köln



Heinz Winkler
Heilpflanzen für Genießer
Highlights der natürlichen Gourmetküche.
Ausführliche Pflanzenporträts mit erlesenen Rezepten
Koautoren: R.M. Bachmann und B. Kofler-Bettschart; *Farbfotos: Thomas Kauffelt.*
2004, 195 Seiten, 90 Farbfotos. € 29,95.
Karl F. Haug Verlag, Stuttgart.
ISBN 3-8304-2109-5

Es gibt lukullische, nicht nur kulinarische Sachbücher, die auch heute, im Zeitalter des Internets, ihre potenziellen Leser und Nutzer im Fluge erobern. Ein Buch dieser Art liegt vor mir. Autor ist der weltweit bekannte Meisterkoch Heinz Winkler. Seine Koautoren sind R.M. Bachmann, Facharzt für Allgemeinmedizin und Naturheilverfahren, und Birgit Kofler-Bettschart, eine bekannte Medizinjournalistin. Die Kombination von Heilpflanze und Genusspflanze ist faszinierend und zugleich anregend. Sie lässt auch einen weniger perfekten Gourmet – wie z.B. den nur pharmazeutisch ausgebildeten Rezensenten – zu seinem Vergnügen und Genuss kommen. Letzteres vor allem deswegen, da – wie mir kocherfahrene Freunde bestätigten – die hier aufgeschriebenen Rezepte sehr gut kochbar sind. Das Besondere an diesem Kochbuch: Jede genutzte Pflanze wird mit ihren Charakteristika und Eigenschaften in einem Porträt vorgestellt. Über folgende Punkte lernt der interessierte Kocheleve Neues: »Geschichte und Herkunft«, »Vorkommen«, »Verwendung«, »pharmakologische Wirkung und Wirksamkeit«. So hat dieses Buch mit seinem Inhalt noch eine weitere Funktion, die hier als Geheimtipp verraten werden soll: Es bietet eine Fülle von Möglichkeiten zu einem unerschöpflichen und trotzdem geistreichen Smalltalk. Ein Partybesucher, der sich auch nur Teile an Information dieses Buches zu Eigen gemacht hat, wird immer im Mittelpunkt der abendlichen Gesellschaft stehen. Und schließlich besticht dieses Buch durch seine brillanten Fotos der angerichteten Speisen. Thomas Kauffelt hat hier kleine Meisterwerke geschaffen. Mit diesen Abbildungen wird nicht nur das Auge erfreut, sondern auch Nase und Gaumen angeregt. Die Sinne Sehen, Schmecken, Riechen und Fühlen werden in besonderer Weise gefordert. Was kann man – ganz im Sinne des römischen Feldherrn und Gourmets Licinius Lucullus (114–57 v. Chr.) mehr von einem Kochbuch erwarten, das Nahrungspflanzen und Arzneipflanzen in künstlerischer Weise miteinander verknüpft. Inwieweit die Küche ein Ort der Kunst sein kann, zeigt dieses Buch.

Ich empfehle dieses Buch zunächst für den eigenen Herd. Erst an zweiter Stelle sollte man dieses kostbare Werk seinem besten Freund oder seiner besten Freundin verehren. Es ist eine besondere Freundschaftsgabe.

Franz-C. Czygan, Würzburg