

Diese Bücher haben wir für Sie geschrieben:

Constien Anja; Reese Imke, Schäfer Christiane;:



Praxisbuch Lebensmittelallergien.

SÜDWEST Verlag Februar 2007. 164 S. ISBN: 978-3-517-08286-8 16,95€

Voraussetzung für die erfolgreiche Therapie einer Lebensmittelunverträglichkeit ist die differenzierte Diagnose und umfassende Information der Betroffenen. In diesem Buch werden verschiedene Diagnosemöglichkeiten und ihre Relevanz bewertet. Die häufigsten Lebensmittelallergene und ihre Merkmale werden beschrieben. Ebenso werden Unverträglichkeiten auf Lactose, Fructose, auf Gluten und Pseudoallergene erläutert. Dabei wird auch eine Auswertung der Daten vom Ernährungsbericht vorgenommen

Reese Imke; Schäfer Christiane:



Allergien vorbeugen Allergieprävention heute: Toleranzentwicklung fördern statt Allergene vermeiden.

Systemed Verlag, 14,95 EUR (D) ISBN 978-3-927372-50-4

Allergien sind das Brennpunkthema in allen Medien. Zehntausende Eltern sind betroffen. In diesem absolut erste Ratgeber seiner Art finden Sie Rat, Anregung und wissenschaftliche Hintergründe. Kontrovers und mutmachend zugleich. Pflichtlektüre! Das Autorenteam Reese/ Schäfer steht in allergologischen Fachkreisen für Qualität auf hohem wissenschaftlichen Niveau. Beide Autorinnen sind gefragte Referentinnen für Laien- und Fachpublikum und setzten sich seit Jahren mit wissenschaftlichen Studien und Erkenntnissen zum Wohle ihrer Patienten auseinander. Mit diesem Ratgeber ist es ihnen gelungen, hochaktuelle wissenschaftliche Daten in laiengerechter und praxistauglicher Form umzusetzen.

Reese Imke; Constien Anja; Schäfer Christiane:



Richtig einkaufen bei Lebensmittelallergien.

Mehr Sicherheit beim Einkauf, im Restaurant und im Ausland. 120 S.

TRIAS in MVS Medizinverlage Stuttgart, ISBN 978-3-8304-3351-4, 2007 9,90€

In diesem Einkaufsführer in Pocketformat erhalten Sie Hinweise für „Ihr“ Allergen und erhalten wertvolle Ratschläge für den täglichen Einkauf. Von besonderem Nutzen ist die Übersetzung der Hauptallergene in 8 Sprachen, sodass auch die sichere Urlaubsplanung in fremden Ländern gelingt.

Schäfer Christiane; Kamp Anne:



Köstlich essen bei Kreuzallergien. Die Allergiespirale zum Stoppen bringen. 19,95 €, TRIAS Februar 2008, ISBN: 978-3830434399

Das Kochbuch für Patienten mit einer pollenassoziierten Kreuzallergie (Birke, Beifuß, Gräser, Latex). Übersichtlicher Rezeptaufbau vergleichbar einem Baukastensystem macht es ganz einfach, die problematischen Lebensmittel auszutauschen. Küchentechnische Zauberkiste um allergenarme Rezepte und trotzdem Genuß zu ermöglichen.



Schäfer Christiane; Schäfer Birgit:

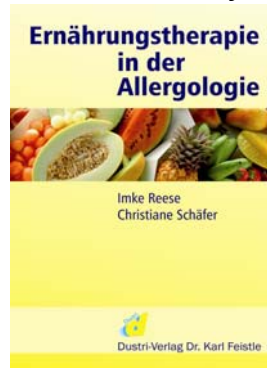


Gesund essen für Kinder ohne Milch, Ei, Soja und Weizen

128 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos; Format: 17,0 x 23,5 cm, Klappenbroschur ISBN: 978-3-8338-2313-8 GU Dez 2011. ; 14,90 €

Alles Wissenswerte und mehr als 90 kindgerechte Rezepte für eine Ernährung ohne Milch, Ei, Weizen und Soja. Ausführliche Informationen zu Milchersatznahrungen und deren Stolpersteine bei der Verwendung! Besonderes Augenmerk wird auf die Nährstoffbilanzierung gelegt, die bei der Meidung von Grundnahrungsmitteln immer kritisch zu hinterfragen ist.

Reese Imke, Schäfer Christiane (Hrsg)

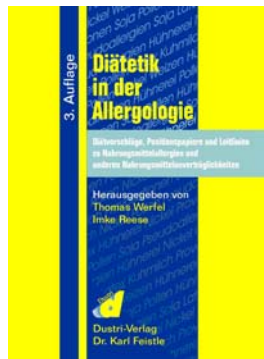


Allergologische Ernährungstherapie

Dustri Verlag September 2011, 144 Seiten, ISBN 978-3-87185-410-1, € 18,00

Allergologische Ernährungstherapie als unverzichtbares Komplementärinstrument! Mit diesem Grundlagenbuch wird die Lücke in der Ausbildung von Multiplikatoren geschlossen. Unterschiedliche Indikationen und deren diagnostische und therapeutische Vorgehensweisen werden für Ärzte, allergologische Ernährungsfachkräfte und andere fachkundige Therapeuten anhand von wissenschaftlichen Daten präsentiert.

Werfel Thomas, Reese Imke (Hrsg):

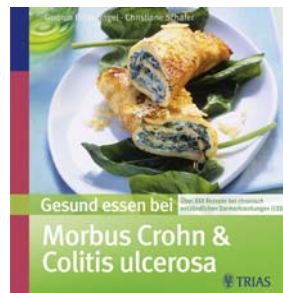


Diätetik in der Allergologie. 3. Aufl.

Diätvorschläge, Positionspapiere und Leitlinien zu Nahrungsmittelallergien und anderen Unverträglichkeiten. Dustri Verlag Mai 2010, 3. Auflage. ISBN 978-3-87185-397-5, € 35,00

„DAS“ Buch für allergologisch tätige Therapeuten! Unverzichtbar und aktuell werden hier Daten, Lebensmittelempfehlungen für die Grundlagenarbeit in der Allergologie präsentiert.

Biller-Nagel Gudrun, Schäfer Christiane:



Köstlich essen bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen.

Colitis Ulcerosa und Morbus Crohn
TRIAS Februar 2012

Ein hilfreicher Theorieteil und die verschiedensten Varianten möglicher Beeinflussung der Schub- und entzündungsfreien Phasen durch die tägliche Ernährung

Einfache und schmackhafte bekömmliche Rezepte für die Krankheitszeiten und nährstoffreiche und stärkende Aufbaukost für den normalen Alltag.



Schäfer Christiane; Stemmer Ellen:



Gesund essen: Glutenfrei backen .

100 neue leichte Genuss-Rezepte
GU Februar 2010, ISBN:978-3-8338-1864-6, €12,90€

Ein Leben ohne Gluten bedeutet Umdenken. Dieser Backratgeber für glutenfreie Köstlichkeiten nimmt Sie beim Backen an die Hand. Er informiert über die anfangs fremden Teigzutaten und welche Besonderheiten glutenfreie Teige beim Backen an den Tag legen. In diesem Buch haben zwei Zöliakieprofis praxiserprobte Tipps und Köstlichkeiten, Varianten und viele Informationen zum Thema glutenfreie Ernährung zusammengestellt. Sie zeigen auf, wie mit kreativen Möglichkeiten die neue glutenfreie Lebensgestaltung einfach und genussvoll gelingt.

Soeffker Sigrid; Schäfer Christiane:



Glutenfrei kochen und backen.

Einfach und lecker glutenfrei kochen und backen – für Kinder und die ganze Familie
GU Dezember 2011, ISBN 978-3-8338-2264-3, 14,90€

Aktuelle und kompakte Informationen im Theorieteil, um eine nährstoffgerechte gesunde Ernährung im Küchenalltag zu leicht und schmackhaft bewerkstelligen. Dazu abwechslungsreiche Rezepte, die Lieblingsgerichte in glutenfreier Zubereitung vorstellen.

Kamp Anne; Schäfer Christiane:



Gesund essen fructosearm genießen.

100 Rezepte bringen den Bauch zur Ruhe
GU März 2010, 3 Aufl.. ISBN: 978-3-8338-0650-6; 14,90€

Damit bei einer Fructoseunverträglichkeit der Genuß auf Süßes und Obst nicht auf der Strecke bleibt, finden Sie in diesem Ratgeber 100 attraktive Rezept und einen 3- Stufen-Plan für dauerhaftes Wohlbefinden. Praktische Tricks für das Essen im Restaurant oder in der Kantine runden die Informationen ab.

Schäfer Christiane, Kamp Anne:



Köstlich essen Fructose, Laktose & Sorbit vermeiden. Unbeschwert

genießen trotz mehrer Intoleranzen. 19,95 €,

TRIAS Februar 2009, ISBN: 978-3-8304-3460

Statt Verzicht auf Köstlichkeiten, Genuß von Lieblingsesspeise ohne Bauchbeschwerden!

Das Kochbuch für Patienten mit einer Laktose-, Fructose und Sorbitunverträglichkeit. Das mühsame Abwandeln von Rezepten, Umdenken oder umständlich im Zweit-/ Drittbuch-Blättern ist nicht mehr nötig. Dazu gibt es Hinweise, was Menschen mit Histamin-Intoleranzen ändern müssen, um ohne Nebenwirkungen genießen zu können. Gleich mit dabei: Einkaufstipps und nützliche Basisrezepte

