

# Essen Und Psyche Uber Hunger Und Sattheit Genu Un

Right here, we have countless book **essen und psych e uber hunger und sattheit genu un** and collections to check out. We additionally give variant types and also type of the books to browse. The up to standard book, fiction, history, novel, scientific research, as without difficulty as various new sorts of books are readily user-friendly here.

As this essen und psych e uber hunger und sattheit genu un, it ends happening monster one of the favored ebook essen und psych e uber hunger und sattheit genu un collections that we have. This is why you remain in the best website to look the amazing book to have.

**Klartext Ernährung** Dr. med. Petra Bracht 2020-05-11 +++ Der SPIEGEL-Bestseller +++ Mit der richtigen Ernährung zu einem gesunden Körper – dieses Ziel teilen viele Menschen. Über kaum ein Thema jedoch streiten sich die Fachleute leidenschaftlicher als darüber, was unserem Körper guttut. Die führenden Ernährungsexperten Dr. med. Petra Bracht und Prof. Dr. Claus Leitzmann bringen ihr Fachwissen aus vielen Jahrzehnten Forschung und Praxis zusammen, um endlich Licht ins Dunkel zu bringen. Welche Lebensmittel sind wirklich gesund? Welche Nährstoffe brauchen wir und in welcher Menge? Welche Diäten und Trends schaden mehr, als dass sie helfen? Sollte man Gluten und Laktose wirklich meiden? Mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und einer klaren Sprache zeigen die Ernährungsmedizinerin und der Ernährungswissenschaftler fachkundig, wie gute Ernährung gelingt und wie sie zur Förderung der Selbstheilung beiträgt. Die Autoren räumen mit Diäten und Produkttrends auf, die uns täglich als gesund verkauft werden und erklären, wie wir Unverträglichkeiten und Krankheiten wie Allergien, Osteoporose, Krebs, Demenz und vielen anderen vorbeugen können. Das große Wissensbuch zum Thema Essen und ein Plädoyer für pflanzliche und nachhaltige Ernährung. Mit einem Vorwort von Prof. Dr. Andreas Michalsen und einem Extra-Kapitel zu Ernährung und Infektionskrankheiten (Corona).

*Satt essen und abnehmen* Johannes Erdmann 2019-12-28 Abnehmen ohne Diätfrust, dafür mit Schokolade? Und ob das geht! Dieses Buch zeigt Ihnen, wie Sie dauerhaft schlank werden, ohne zwanghaft Kalorien zu zählen oder die Lust am Essen zu verlieren. Die Lösung ist das Energiedichte-Konzept: Ein einfaches Ampelsystem teilt Lebensmittel nach ihrer Energiedichte ein. Dabei ist Sattessen erlaubt und Genuss ausdrücklich erwünscht – denn wenn das Essen nicht schmeckt, nimmt niemand gerne ab. Daher stehen auch bei der Lebensmittelauswahl immer Ihre persönlichen Vorlieben im Mittelpunkt. Das erfolgreiche und klinisch erprobte Konzept wurde von Experten an der TU München entwickelt. Wirksamkeit wissenschaftlich belegt!

*Essstörungen* Ulrich Cuntz 2008

**Russische Küche und kulturelle Identität** Franz, Norbert 2013-10-02 Nach sieben Jahrzehnten Sowjetunion sind die Russen in vielen ihrer Essgewohnheiten wieder zu den Traditionen der vorrevolutionären Zeit zurückgekehrt. Die Esskultur, die private wie die der Restaurants, hat wieder einen hohen Stellenwert, Kochbücher und Ratgeber in Fernsehen und Internet haben Konjunktur. Die wissenschaftliche Erforschung dieser Sparte der Kultur hält mit dieser Entwicklung nicht Schritt. Im Frühjahr 2010 fand an der Universität Potsdam die erste internationale und interdisziplinäre Tagung zum Thema „Russische Küche und kulturelle Identität“ statt. Der vorliegende Sammelband enthält viele der dort vorgestellten Beiträge in Aufsatzform. Es sind kultur- und literaturwissenschaftliche Untersuchungen zu Essen und Trinken in Russland. Untersucht werden nicht nur die Bedeutung einzelner Speisen und Zubereitungsarten und die Mahlzeit als soziales Geschehen, sondern auch der Verzicht auf Nahrung, sei es freiwillig als Fasten, sei es erzwungen als Hunger. Eine andere Gruppe von Beiträgen geht der Rolle des Essens als literarischem Motiv nach, eine weitere bildlichen Darstellungen. Auch das Trinken wird bedacht. In der Kultur durchweg klar kodiert, eignen sich Essen und Trinken ganz besonders als literarische Zeichen, die in den Werken unterschiedlichste Funktionen übernehmen können. Als Ganzes eröffnen die Beiträge erste Durchblicke in ein großes und bislang oft vernachlässigtes Forschungsgebiet.

Humanernährung Iwer Diedrichsen 2013-03-07 In letzter Zeit werden zunehmend Fachgebiete aus den Sozialwissenschaften in die Forschungs- und Ausbildungskonzeptionen der Ernährungswissenschaft einbezogen. Das interdisziplinäre Lehrbuch der Humanernährung berücksichtigt diese neue Entwicklung. Es vermittelt fachübergreifend Grundlagenwissen auf dem Gebiet der Ernährung des Menschen. Gleichzeitig möchte das Buch den Leser in die Lage versetzen, theoretisches Wissen leichter in gesundheitsbewußtes Ernährungshandeln umzusetzen. Die fünf Hauptkapitel umfassen: Ernährungswissenschaft.- Ernährungspsychologie.- Ernährungssoziologie.- Ernährungsökologie.- Ernährungspädagogik.

**Intuitiv abnehmen** Elyse Resch 2013-08-19 Intuitiv schlank und schön! Schluss mit dem Diätwahn und zurück zu einem natürlichen Körpergefühl und Essgenuss ohne schlechtes Gewissen – diese Botschaft vermitteln die beiden Autorinnen in ihrem Buch „Intuitiv Abnehmen“. Denn wer bewusst und ohne Schuldgefühle isst und auf seinen Körper hört, der wird lernen seinen Körper zu akzeptieren. So fällt es ganz leicht, stressfrei und auf natürliche Weise abzunehmen.

**Der Tisch als Bühne** Laura Vogel 2021-07-08 Seit dem Entstehungsbeginn irdischen Lebens liegt in der Nahrungsaufnahme ein essenzieller Bestandteil allen Daseins begründet. Die vorliegende Dissertation konzentriert sich primär auf die soziokulturelle Bedeutungsebene des Essens und beleuchtet diverse relevante Diskurse im Zusammenhang mit der gemeinschaftlichen Einnahme von Mahlzeiten. Im Vordergrund steht hierbei das gastrosophische Motiv der Tischgesellschaft und dessen filmische Inszenierungsformen. Innerhalb dieser Arbeit erfolgt die Betrachtung des Essens, sowohl hinsichtlich des kulturhistorischen, interdisziplinären Diskurses als auch im Zuge seiner filmischen Inszenierung, stets vor dem Hintergrund des (tisch-)gesellschaftlichen Praxismodells. Dabei bildet die filmästhetisch codierte Vermittlung spezifischer Inhalte mit Hilfe des gezielten Einsatzes kulinarischer Motive den zentralen Dreh- und Angelpunkt der Untersuchungen. In ihrem Kern konzentriert sich die Analyse hauptsächlich auf die Filmographie Quentin

Tarantinos, dessen Gesamtwerk sich durch eine Vielfalt an Referenzen auf andere Kunst- und Medienprodukte sowie auf diverse soziokulturelle Phänomene auszeichnet. Denn die vielförmig gestalteten Handlungsschauplätze und Speisesituationen seiner Filme führen in Kombination mit seinen häufig anspielungsreichen Stilmitteln zur Entstehung eines besonders komplexen Fundus audiovisuell erfahrbarer Kulinarik.

**Bulimie als soziokulturelles Phänomen** Christine Thies 2016-12-21

**Essgeschichten und Es(s)kapaden im Werk Goethes** Angela Maria Coretta Wendt 2006

**Gastrosophical Turn** Michael Nagenborg 2009-10-08

**Essen und Psyche** Gisla Gniech 2013-03-08 Autorenportrait: Prof. Dr. Gisla Gniech, geb. 1937, studierte Psychologie in Hamburg und arbeitete danach zunächst in der Marktforschung des Unileverkonzerns. Promotion am Institut für Sozialpsychologie der Universität Mannheim, seit 1973 Professorin am Studiengang Psychologie der Universität Bremen. Ihre Arbeitsschwerpunkte sind die Emotions- und Motivationspsychologie, die Umweltpsychologie und die Marketingpsychologie.

**Genussrevolte** Eva-Maria Endres 2012-08-14 Auch wenn bei fast allen Diäten und Kostregimes mit dem Schlagwort Genuss geworben wird: Eine genussvolle und gesunde Ernährung schließen sich in gewisser Weise aus, weil gesunde Ernährung im Sinne der Ernährungswissenschaft mit Restriktion und Reglementierung verbunden ist. Eva-Maria Endres zeigt auf, dass genussvolles Essen, ohne den schmalen Korridor normativer Ernährungsempfehlungen zu begehen, gesundheitsförderlich sein kann und keineswegs mit Exzess gleichgesetzt werden muss.

*Trinkkulturen in Europa* Rüdiger Fikentscher 2008

Warum wir mögen, was wir essen Simon Reitmeier 2014-03-31 Wieso mögen wir, was wir essen? Wer lädt was auf seinen Teller und aus welchem Grund? Wie bildet und verändert sich Geschmack im Lebenslauf und welche Rolle spielen Lebensabschnitte in der Ernährungssozialisation? - Das sind Fragen, auf die Simon Reitmeier Antworten sucht. Auch der Zeitgeist der Ernährung wird hinterfragt: Ist der gute und nachhaltige Genuss eine moralische Wende in der Ernährungskultur oder doch nur Distinktionsmittel einer privilegierten Elite? Das Buch spricht nicht nur Akademiker an, sondern jeden, der ein Interesse daran hat, den Themenkomplex Ernährung zu durchleuchten und besser zu verstehen.

Aufess-Systeme Cosima Lutz 2007

*Essen* Dorothee Kimmich 2014-06-30 Essen ist nicht nur eine physiologische Notwendigkeit für alle Lebewesen, sondern integriert zudem fast alle Bereiche des sozialen und kulturellen Verstehens, Deutens und Handelns: Es ist anthropologische Konstante - und doch zugleich kulturell, sozial, ökonomisch, sogar politisch

und nicht selten erotisch konnotiert. Essen (und damit auch Geschmack, Sitten, aber auch Magie und Ritual) bestimmt Prozesse der Inklusion und Exklusion, markiert Identität und überschreitet zugleich geographische, soziale und ethnische Grenzen. Die Beiträge des Heftes zeigen: Im Kontext der Globalisierung ist »Essen« seit einigen Jahren ein Feld genuin kulturwissenschaftlicher Forschung geworden, das auch ökologische Ansätze, kritische Positionen und politische Stimmen mit einschließt.

**Fotopsychologie** Martin Schuster 2013-03-09 Martin Schuster spürt den psychologischen Aspekten der Fotografie nach: Welche Motive werden gewählt? Was verbindet Fotografen und Fotografierte? Was erleben wir beim Betrachten eigener und fremder Fotos? Er zeigt die vielfältige Wirkung von Bildern im Alltag und gibt Anregungen, wie das Medium Fotografie im eigenen Leben persönlicher und bewußter genutzt werden kann.

Erlesenes Essen Christiane Grewe-Volpp 2003

Ernährung — Körper — Geschlecht Monika Setzwein 2013-09-03 Unterschiede im Ernährungsverhalten der Geschlechter sind seit langem empirisch identifiziert. Doch was sind ihre Hintergründe? Das Buch zeigt, welche fundamentale Bedeutung dem Essen bei der sozialen und subjektiven Herstellung von Weiblichkeit(en) und Männlichkeit(en) zufällt.

Spürnasen und Feinschmecker Karl-Heinz Plattig 2013-03-11 Geruch und Geschmack steuern unser Verhalten, erregen Ekel und Abscheu oder Genuß und Wohlbefinden. Karl-Heinz Plattig beschreibt anregend, wie diese Sinne funktionieren, warum uns manchmal das Wasser im Munde zusammenläuft und wie Spürnasen und Feinschmecker ihre Sinne trainieren. Ein kritischer Blick gilt dabei unserer parfümierten Welt. Concise text: Verständlich und anregend erklärt der Autor, wie Geruchs- und Geschmacksinn funktionieren. Menschen, die unter Störungen dieser Sinne leiden, erhalten nützliche Hinweise zu Behandlungsmöglichkeiten.

**Aus den Tresoren der ältesten deutschen Universitätsbibliothek** Universitätsbibliothek Heidelberg 1995

**Genuss im kulturellen Wandel** Annerose Menninger 2008 A cultural history of tobacco, coffee, tea and chocolate in Europe from the 16th to the 19th century. German text. 500p (Franz Steiner 2008, Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 102) "Anybody interested in the history of tobacco, coffee, tea and chocolate will benefit enormously from reading this book. It is well-written, well-argued and superbly documented." The Eighteenth Century Current Bibliography

**Wir wollten niemals auseinandergehen** Lucinde Hutzenlaub 2016-01-14 Als sich die Freundinnen Anja, Lucinde und Mara nach viel zu langer Zeit endlich wiedertreffen, stellen sie entsetzt fest: Früher waren sie dick befreundet, jetzt sind sie dick und befreundet. Dabei hatten sie sich einst geschworen, niemals auseinanderzugehen - und zwar in jeder Hinsicht. Beseelt von Wein und Wiedersehensfreude buchen die drei eine gemeinsame Reise und beschließen: vorher wird abgespeckt. Von den neusten Promidiäten über

spirituelle Methoden bis zu Stoffwechselkuren probieren sie alles aus, wobei sie etliche Kilos, nie aber den Humor verlieren.

**Vollwert-Ernährung** Karl von Koerber 2013-11-06 Die Vollwert-Ernährung als ganzheitliches Ernährungskonzept leistet einen wichtigen Beitrag zu mehr globaler Nachhaltigkeit. Das Buch erläutert verständlich die gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Vernetzungen und die damit verbundenen Probleme unserer Ernährungsweise. Dazu bietet es mögliche Lösungswege an, ohne dabei den wichtigen Aspekt 'Genuss beim Essen' zu vergessen. Erfahren Sie, wie Vollwert-Ernährung die eigene Gesundheit fördert, die Umwelt schont, faire globale Wirtschaftsbeziehungen ermöglicht und so zu mehr sozialer Gerechtigkeit führt. - Bedeutung und Grundsätze der Vollwert-Ernährung - die einzelnen Lebensmittelgruppen im Überblick mit Empfehlungen mit Begründungen - Fördernde und hemmende Einflüsse bei der Umsetzung der Vollwert-Ernährung - Kapitel zu Gentechnik, Lebensmittelbestrahlung, Mikrowellenerhitzung, Zusatzstoffen und funktionellen Lebensmitteln - Ernährungsempfehlungen für besondere Bevölkerungsgruppen Nachhaltigkeit als Motor für die Zukunft!

Soziologie der Ernährung Hans-Werner Prahl 2013-07-02 Ernährung ist ein zentraler Indikator gesellschaftlicher Veränderungen. Der Wandel von Demographie und Familienstrukturen, Freizeit, Konsum und Wirtschaftswesen macht die Soziologie der Ernährung zur Meßziffer gesellschaftlicher Entwicklungstendenzen. Vergiftete Lebensmittel, BSE, genmanipuliertes Gemüse und dergleichen machen die Ernährung zu einem Dauerbrenner in den Medien. Historisch sind diese Themen nicht neu. Doch erstmals können zumindest in den Industriegesellschaften fast alle Menschen über genügend Nahrungsmittel verfügen, um keinen Hunger zu leiden. Der rasche Strukturwandel moderner Gesellschaften - z.B. Singularisierung, Zunahme alter Menschen, Virtualisierung, Beschleunigung, Dominanz von Konsum, Werbung und Medien - drückt sich direkt in der Ernährung aus. Eine Soziologie der Ernährung zeichnet den Wandel der Gesellschaft nach, markiert aber vor allem die Ungleichheiten innerhalb der jeweiligen Gesellschaft und zwischen Gesellschaften. Gewalt, Tabus, Erotik, Politik und Ökonomie sind ebenso Bestandteile einer Soziologie der Ernährung wie Prozesse der Zivilisation bzw. Entzivilisierung oder der McDonaldisierung der Welt.

**Spektrum Kompakt - Essen und Psyche** Spektrum der Wissenschaft 2016-09-01 Kennen Sie das auch? Wenn man frustriert ist, tröstet man sich gern mit einem Stück Schokolade. Gleichzeitig verfolgen wir Nachrichten zum vermeintlich gesundheitsförderlichen Effekt verschiedener Nahrungsergänzungsmittel sehr skeptisch. Was ist wirklich dran an der Wirkung von Omega-3-Fettsäuren, macht Zucker tatsächlich süchtig und lassen sich über bestimmte Inhaltsstoffe gar psychische Erkrankungen lindern? Diese Ausgabe beschäftigt sich intensiv mit dem Einfluss, den unsere Ernährung auf unser Gehirn hat - von seelischen Effekten bis hin zur Förderung oder Hemmung der Neubildung von Nervenzellen.

*Dein Körpervnavigator zum besten Essen aller Zeiten* Uwe Knop 2019-07-19 Vegan, Low Carb, ketogen, paläo, Clean Eating, Raw Food, pegan, Superfood-Detox, gesunde Ernährung ... Haben auch Sie genug von der allgegenwärtigen Bevormundung durch missionierende Ernährungsapostel? Sehr gute Entscheidung! Machen

Sie den Kopf frei von frei erfundener Besser-Esser-Hybris und Ernährungswahn! Sind Sie bereit? Dann aktivieren Sie Ihren intuitiven Ernährungsnavigator. In diesem Buch finden Sie die ultimative Anleitung sowohl zu Ihrem besten Essen aller Zeiten als auch zu Ihrem individuellen biologischen Wohlfühlgewicht. Dieser Weg ist einfacher, als Sie denken und nur Sie können ihn gehen. Es gibt so viele gesunde Ernährungen, wie es Menschen gibt, denn: Jeder Mensch is(s)t anders.

**Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier** Karin Becker 2000

**Naturwissenschaftliche Rundschau** 1997

*Lernen zu lernen* Werner Metzig 2013-03-09 Autorenportraits: Dr. Martin Schuster, geb. 1948, Studium der Psychologie, heute Akademischer Rat an der Universität zu Köln. Zahlreiche Veröffentlichungen zu den Themen: Lernen und Gedächtnis, Gedächtnis im Alter, Kunstpsychologie, Kinderzeichnung und Kunsttherapie. Dr. Werner Metzig, geb. 1943, Industriekaufmann, danach Studium der Psychologie in Köln, heute Akademischer Rat an der Universität zu Köln, Institut für Psychologie. Arbeitsschwerpunkte: Lern- und Gedächtnispsychologie, Klinische Psychologie, Psychoanalytiker (DGIP) und Hypnotherapeut (M.E.G.).

**Küche und Kultur in der Slavia** Franz, Norbert 2015-02-11 Der vorliegende Band vereint thematisch auf das Essen bezogene Beiträge aus der slavistischen Literatur- und Kulturwissenschaft. Er zeigt das seit einigen Jahren artikulierte Interesse an dem Thema ohne dieses gleich zu einem „culinary turn“ stilisieren zu wollen. Das Essen ist – analysiert man die Präsenz des Themas in Literatur, Film und anderen Medien der Hochkultur – ein Bereich, in und mit dem allgemeinere kulturelle und soziale Prozesse besonders anschaulich gezeigt werden können. This volume contains different contributions from Slavic literary and cultural studies dealing with cuisine. It shows the growing interest in that topic without stylising it as a "culinary turn". Food is - if one analyses the presence of this topic in literature, film and other media - a field that shows common cultural and social processes in a very vivid way.

**Mensch Körper Krankheit** Renate Huch 2019-07-22 Das ideale Lehrbuch über Anatomie und Physiologie für ALLE Auszubildenden in Gesundheits- und Pflegeberufen! Einzigartig – Der integrierte Ansatz des Lehrbuchs stellt in Bild und Text überzeugend dar, wie unser Körper aufgebaut ist und wie er arbeitet. Somit fällt Ihnen fächerübergreifendes Verstehen leicht und Handlungsanweisungen sind einfach zu erlernen. Informativ – MENSCH KÖRPER KRANKHEIT beantwortet folgende so wichtige Fragen: Wie ist der Mensch aufgebaut? Wie funktionieren seine Organe? Wie kann man Krankheiten vorbeugen? Wie erkennt man Krankheiten und wie verlaufen sie? Was hilft, um Kranke genesen zu lassen? Verständlich – Auch für Lesende ohne Vorwissen wird nachvollziehbar, was in Zellen, Gewebe und Organen unseres Organismus vorgeht, wenn unser Körper krank wird, also wie physikalische, chemische und biochemische Vorgänge zusammenwirken. Umfassend – Ein übersichtliches Inhaltsverzeichnis und ein hilfreiches Register für Bild und Text erleichtern Ihnen Orientierung und Suche. Aktuell – Auf dem neuesten Stand der Wissenschaft passt dieses einzigartige Lehrbuch zu den Anforderungen einer generalistischen Pflegeausbildung sowie zu den Bedürfnissen von Lernenden und Dozierenden aller Gesundheitsberufe. Neu – Erstmals in dieser Auflage

enthalten sind neue Texte zu den Themen Genetik, bildgebende Verfahren, Naturheilkunde, Mikrobiom, Antibiotika-Resistenzen, Gendermedizin, Reproduktionsmedizin, Resilienz, Ernährung, Bluttests, Palliativmedizin und Sterben. Die "Elsevier Pflege Podcasts" Kostenlose Podcasts zu den Themen: Dekubitus, Demenz, Diabetes, Hygiene, Medikamente, Pflegeplanung und Schmerz. Erhältlich bei soundcloud, iTunes Store und Google Play.

**"Du hungerst noch immer?" Zur poetischen Funktion des Hungerns an ausgewählten Beispielen** Anne Decker 2015-02-01 ‚Zwölf Kilo in sechs Wochen‘, ‚Nie wieder XXL‘ oder ‚Nun purzeln die Pfunde‘ lauten die Schlagwörter zahlloser Diätatgeber. In Rezeptheften, Sportzeitschriften, Frauenmagazinen und in unüberschaubar vielen Internetforen erteilen sie Tipps und Tricks, wie Frau und auch Mann am besten, schnellsten und unkompliziertesten zum Wunschgewicht und der Traumfigur gelangen. Ein Geheimnis verraten sie dabei jedoch nicht: Das wesentlichste Kampfmittel gegen Übergewicht ist das Hungern. Der (selektive) Verzicht auf Nahrungsmittel soll möglichst nahe an das in den Medien dauerpräsenste schlanke Körperideal bringen, das mit Gesundheit, Willenskraft, Disziplin, Intelligenz etc. assoziiert wird. Die Erscheinung eines dünnen Körpers kann jedoch noch eine ganz andere Assoziation erwecken. Ein magerer Körper ist möglicherweise Ausdruck einer Essstörung, vornehmlich der Anorexia nervosa. Die Anzahl der Diagnosen hat sich in den Wohlfahrtsstaaten der westlichen Industrieländer seit den 1970er Jahren stetig vergrößert. Die Betroffenen leiden nicht am Hunger, sondern am Essen, das sie möglichst vermeiden wollen. Der Verzicht auf Essen ist immer eine Art der Auflehnung gegen den eigenen Körper und gegen eine durch Essen sozialisierte, organisierte, und gruppierte Gesellschaft. Aufgrund dieser Bedeutungsdimension ist das freiwillige Hungern ein attraktives Thema für die Literatur. Wie die poetische Literatur den voluntaristischen Nahrungsverzicht verarbeitet und welche Funktionen er einnimmt, soll in dieser Arbeit untersucht werden. Ziel ist es, zu prüfen, ob diese Thematik in verschiedenen Texten mit ähnlichen Merkmalen hinsichtlich der Hauptfigur und der formalen Gestaltung der Texte zusammenhängt. Hinzukommend soll in der vorliegenden Arbeit herausgefunden werden, ob mithilfe des freiwilligen Hungerns Ansichten über die Kunst und eine gesellschaftskritische Auffassung transportiert werden. Die poetischen Funktionen des freiwilligen Hungerns werden anhand der Texte Hunger von Knut Hamsun und Ein Hungerkünstler von Franz Kafka untersucht.

**Pädagogik für Kinder- und Jugendliche in schwierigen Lern- und Lebenssituationen** Eberhard Gruening 2007 Die Anzahl schulaversiver und schulversagender Kinder ist in den letzten zehn Jahren beunruhigend gestiegen. Die Lernbehindertenpädagogik ist hier aufgefordert, nicht nur den Ursachen dafür nachzugehen, sondern auch neue pädagogische Konzepte auszuarbeiten, die der Lern- und Lebenssituation der Kinder gerecht wird. Das Buch beschäftigt sich zunächst mit den Ursachen, Faktoren und Bedingungen von Lernbeeinträchtigungen angesichts erschwerter Lebens- und Lernsituationen und sich überlagernder Entwicklungsrisiken. Neben der Förderdiagnostik stehen dann vor allem neue pädagogisch-didaktische Ansätze zur Gestaltung schulischer Lernprozesse und konkrete Anregungen zur veränderten Gestaltung von Unterricht im Mittelpunkt.

Pflegewissenschaftliche Schriften Steve Strupeit 2009

Zur Soziologie des Essens Monika Setzwein 2013-03-08 Wenn das Thema der Nahrungsauswahl in unserem Alltag zur Sprache kommt, so geht es zumeist um Aspekte einer "gesunden" oder "ungesunden" Ernährungsweise, um Folgen der Über- oder Unterernährung, um die Brenn stoffzufuhr, den Vitamin- und Mineralgehalt, welchen ein Nahrungsmittel aufzuweisen hat. Wir hören und sprechen von Gesundheitsschädigungen durch Nahrung, von "BSE-Fleisch", Cholesterin oder verstrahltem Gemüse, ebenso wie von der Gesundheitsförderung durch Diät- und Bioprodukte. Es kann sich einer Ratgeberkultur bedient werden, die sich auf alle Medien er streckt, und es können Professionen und Institutionen konsultiert werden, welche auf eine Beratung hinsichtlich der Ernährung spezialisiert sind. Über mäßig häufig geht es bei einer Problematisierung des Essens und Trinkens um die positiven oder negativen Auswirkungen der Nahrung auf den Körper - um eine physiologische Betrachtung also. Die Dominanz der naturwissenschaftlich-medizinisch orientierten Perspektive, die im Alltag so vertraut ist, verdeckt indes allzu leicht die soziale Dimension der Nahrung, die von keinesfalls geringerer Bedeutung ist. Sie ist in der sich als aufgeklärt, rational und modern bezeichnenden Gesellschaft im Bewußtsein der Menschen lediglich weniger präsent, wenngleich sie einen elementaren Bestandteil der menschlichen Existenz ausmacht. Es sind eben gerade nicht die biochemisch analysierten Nährwerte von Nahrungsmitteln, die das Ernährungsverhalten der Menschen steuern: Nicht alles, was ernährungsphysiologisch als nur den Verzehr geeignet gelten kann, wird tatsächlich gegessen, und das, was verzehrt wird, ist unter diesem Gesichtspunkt nicht notwendig das Sinnvollste oder Vernünftigste. Die Auswahl, die getroffen wird, ist eine soziale.

*Die gestresste Seele* Prof. Dr. med. Gustav Dobos 2020-10-09 Nach dem Bestseller Das gestresste Herz das neue Buch von Professor Gustav Dobos, dem Pionier der wissenschaftlichen Naturheilkunde, über den Einfluss unserer Gefühle auf unsere Gesundheit und wie stark unsere Emotionen von unserem körperlichen Wohlbefinden abhängen. "Vegetative Überreizung", notiert der Arzt dann in seiner Akte oder "somatoform". Wird die emotionale Wurzel hinter den Beschwerden aufgedeckt, kann Heilung stattfinden. Inklusive ein achtwöchiges Übungsprogramm für körperliche und mentale Stärke.

Die Magie unserer Sinne Ragnhild Schweitzer 2022-04-18 Die Nase hilft uns beim Abnehmen, die Augen schützen uns vor Depression und die Haut führt uns zum Erfolg: Unsere Sinne eröffnen uns ungeahnte Möglichkeiten. Doch sie agieren im Verborgenen. Wir sind uns ihrer meist nicht bewusst, benutzen sie kaum noch richtig und verpassen dadurch vieles in unserem Leben. Den Ärzten und Journalisten Ragnhild und Jan Schweitzer hat ein Erlebnis mit ihren Kindern mehr als nur die Augen geöffnet, und so haben sie sich auf die Suche nach den Sinnen ihres Lebens gemacht. Wissenschaftlich fundiert, unterhaltsam und mit vielen Tipps zeigt dieses Buch, welche ein Geschenk die Sinne sind. Wer sie auch nur ein wenig pflegt, wird mit faszinierenden und glücklichen Momenten belohnt und hat ein reicheres Leben.

*no body is perfect* Johann S. Ach 2015-07-31 Der Wunsch nach einer Korrektur und Verbesserung der menschlichen Natur ist so alt wie die Menschheit selbst. Doch heute stehen für derart tief greifende »Umbauarbeiten« immer perfektere medizinische Technologien zur Verfügung: Schönheitschirurgie, Lifestyle-Psychopharmaka, »Hirnschrittmacher«, Gen-Doping. Im Zuge dieser nicht-krankheitsbezogenen Manipulationen wird aus dem Patientenkörper zunehmend eine Baustelle, die aus philosophischer,



kulturwissenschaftlicher, medizinethischer und psychologischer Sicht bislang nicht hinreichend inspiziert worden ist. Wo liegen die Grenzen zwischen kreativer Selbstgestaltung und autoaggressiver Selbstverstümmelung, zwischen Selbstverwirklichung und Anpassung, zwischen einer Befreiung von den Fesseln der Natur und der Hybris »transhumaner Expansion«? Mit Beiträgen u.a. von Kurt Bayertz, Matthias Kettner, Kurt W. Schmidt, Julia Schoch, Bettina Schöne-Seifert und Ludwig Siep.

**Die Revolution am Esstisch** Hans Jürgen Teuteberg 2004 Zwar gibt es längst ein populärliterarisches Interesse an der Kulturgeschichte der Ernährung, jedoch hat sich erst im letzten Jahrzehnt die wissenschaftliche Forschung hier intensiviert. Der Band legt Resultate neuer Einzelstudien vor, die von dem Editor großenteils betreut wurden. Die Beiträge beschäftigen sich mit Ernährungspolitik und Nahrungssicherheit, der Verbürgerlichung bauerlicher Nahrungsgewohnheiten sowie dem Kampf gegen die Korpulenz und dem Zusammenhang von Mahlzeit und Familienglück. Andere Aufsätze beurteilen den Alkoholkonsum, die Sünglingsernährung, die Kost in Kantinen und Krankenhäusern, untersuchen die Lebensmittelindustrie als Vorreiter der Marktwirtschaft und den nimmersatten Riesenbauch der Weltstadt Berlin. Außerdem werden erstmals empirisch die Ernährungsweisen italienischer und türkischer Frauen in der Bundesrepublik und schließlich die Zivilisierung westafrikanischer Nahrungssitten unter der Kolonialherrschaft durch eine nigerianische Historikerin unter die historische Lupe genommen. .