

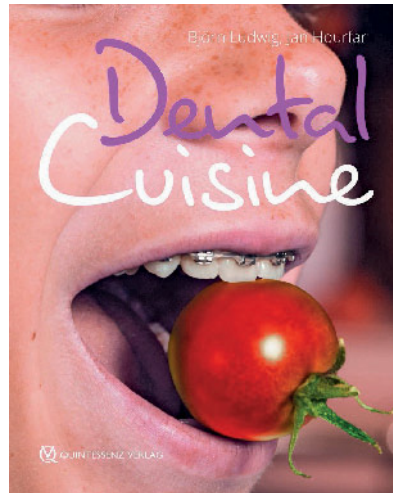
Dental Cuisine

Björn Ludwig, Jan Hourfar, Quintessenz Verlag, Berlin 2016, ISBN 978-3-86867-309-8, 1. Auflage, Softcover, 128 Seiten, 73 Abbildungen, 19,80 Euro

Das jüngst erschienene, 120 Seiten umfassende Taschenbuch der beiden Kieferorthopäden Dr. Björn Ludwig und Dr. Jan Hourfar mit dem Titel „Dental Cuisine“ lässt den Leser primär an zahngesunde Ernährung denken.

Der Band beinhaltet neben dem gelungenen Titelblatt schön bebilderte und anschaulich beschriebene Rezepte für Frühstück & Desserts (20 Rezepte), Snacks & Vorspeisen (8 Rezepte), Hauptgerichte (23 Rezepte) und Getränke (9 Rezepte).

Bei der genaueren Durchsicht des Kochbuches liest man im Vorwort und der Vorstellung der Autoren zum Anliegen des speziellen Kochbuches die Information, dass dieses Buch vorrangig für kieferorthopädische Patienten und als Lektüre für „Spangenträger“ geschrieben wurde. Es folgt eine 12-seitige Einführung zu wissenschaftlichen Erkenntnissen zum Thema festsitzende Apparaturen (feste Spange) einschließlich der Abbildungen kieferorthopädischer Apparaturen und Gebisse von Patienten vor und nach der KFO-Therapie. Dieser Beitrag wird mit 40 Literaturstellen ergänzt. Nach dem Rezeptteil folgt ein 10-seitiger Beitrag zum Thema Zahnpflege. Hier wird ein einfacher, oberflächlicher Überblick zur Bedeutung der



Mundhygiene und zu Putztechniken bei festsitzenden Apparaturen gegeben. Diese Zusammenfassung ist ebenfalls bebildert, „white spots“ werden als bekanntes, hinnehmbares Problem dargestellt (zur Lösung gibt es ja die Kariesinfiltrationstechnik) und die wissenschaftliche Gewichtung des Kapitels soll durch weitere 52 Literaturstellen untermauert werden.

Die beiden Autoren sehen ihre Rezepte nahezu ausschließlich unter dem Gesichtspunkt der möglichen langen Haftung von Nahrungsbestandteilen an festen Zahnspangen oder einer

Schädigung bzw. Lockerung von Brackets, Bögen oder orthodontischen Bändern.

Bei der kurzen Erwähnung von Getränken mit dem Beispiel Softdrinks wird nicht auf das Problem der dentalen Erosion hingewiesen, es heißt hier sogar, dass Uneinigkeit über ein mögliches dentales Risiko bestehe.

Dass die Rezepte dieses Buches zur Gesunderhaltung der Zähne führen sollen, wie auf der Rückseite des Buches beschrieben, ist für den Leser absolut irreführend und deckt sich in keinsten Weise mit lange bekannten wissenschaftlichen Studien. Allen Kleinkindern (Gruppenprophylaxe) wird seit Jahrzehnten gelehrt, dass u.a. Nutella, süße Waffeln, Apfelkuchen mit Schokolade oder Schokoladencreme (Rezepte des vorliegenden Buches) als nicht zahngesund einzustufen sind und Plaquebildung sowie folglich Gingivitis und Karies fördern.

Der Leser hat bei der schnellen Betrachtung des Titels „Dental Cuisine“ die falsche Information, dass hier Rezepte vorgestellt werden, die der Zahngesundheit dienlich sind. Nach kritischer Prüfung erscheint der Kauf des Buches als nicht besonders hilfreich. **DZZ**

Prof. Dr. Britta Willershausen,
Mainz