

Inhalt

Editorial 70

Fokus

Probiotika und Präbiotika: eine Übersicht 71

Fruktosemalabsorption 75

Das Kurzdarmsyndrom 78

Das Reizdarmsyndrom (RDS) 82

VDD intern

VDD-News 86

Neue Mitglieder / Neue Schüler 88

VDD - Zertifikatskurse 89

Marktplatz

Stillstand heißt oftmals Rückstand 91

Qualifizierte Ernährungsberatung 92

Umsatzsteuer-Berechnungen 93

Verpflegungsmanagement mit EDV 95

Viertes regionales Diätassistentinnentreffen
in Stuttgart 96

Bücher & Co. 97

Stellengesuche 99

Termine 100

Impressum 77

Beilagenhinweis

Diese Ausgabe enthält eine Beilage von **Schlütersche Verlagsgesellschaft**. Wir bitten um freundliche Beachtung.

Haferkleie – Die gesunde Art, sich cholesterinbewusst zu ernähren.



Ernährungswissenschaftlich ist anerkannt: Haferkleie ist ein eigenständiger, positiver Faktor in einer cholesterinbewussten Ernährung. Schlüsselsubstanz ist der lösliche Ballaststoff β -Glukan. Als hafertypischer, hochwirksamer Ballaststoff regt er die Bildung von Gallensäuren aus Cholesterin an. Dadurch gelangt weniger Cholesterin ins Blut – hierdurch kann der Cholesterinspiegel positiv beeinflusst werden. Parallel kommt es zu einer besseren Zusammensetzung der Blutfette. Mit bereits 50 g Haferkleie am Tag können die Cholesterinwerte positiv beeinflusst werden – im allmorgendlichen Müsli, in Drinks, Gebäck oder warmen Gerichten. Besuchen Sie uns im Internet: www.koelln.de

Kölln

Bestes aus Hafer.

Jetzt kostenlos anfordern!

Ich interessiere mich für das Thema cholesterinbewusste Ernährung und bestelle kostenlos: _____ Patientenbroschüren mit Informationen zum Thema Cholesterin und vielen Rezepten. _____ Broschüren „Das 7-Tage-Haferkleie-Programm“.

Vorname/Name _____

Straße/Haus Nr. _____

PLZ/Ort _____

Senden Sie Ihre Bestellung an: **Kölln** Peter Kölln KGaA, Kennwort Haferkleie, Postfach 609, 25306 Elmshorn. Oder faxen Sie sie an: +49 (0) 41 21-66 39