



Leben mit Dialyse

BEWUSST UND LECKER ERNÄHREN

Griechische Rezepte für Dialyse-Patienten



GRIECHISCHE KÜCHE – REZEPTE FÜR DIALYSEPATIENTEN

Die griechische Küche ist sehr bodenständig geblieben. Sie kombiniert orientalische Gewürze meist mit fettreichem Hammel- oder Lammfleisch. Seltener finden Schweinefleisch oder Geflügel Verwendung. Frischen Fisch gibt es meist nur in den Hafenorten, dort aber besonders lecker. Zur Zubereitung des Essens verwendet man fast ausschließlich Olivenöl, zum Essen gibt es unaufgefordert stets einen Korb mit Weißbrot.

Wollen Sie – wie im Urlaub – mehrere Speisen genießen, reduzieren Sie die Zutaten oder laden Sie Freunde zu sich ein. Zum Essen können Sie ein Glas geharzten Wein oder das Nationalgetränk Ouzo, einen Anisschnaps, genießen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und kalí óreksi!

Ulrike Holzmüller
Diätassistentin und Diabetesberaterin DDG Leipzig
im Auftrag der Amgen GmbH, München

Inhalt

Griechenland	04
Lammbraten mit Backofenkartoffeln	06
Moussaka	07
Stifado	08
Gefüllte Tomaten und Paprikaschoten (Jemistes)	09
Soutsoukakia	10
Keftedes	11
Nudelauf- Pastitsio	12
Meerbarben im Ofen	13
Knoblauch Power-Skordalia	14
Halvah	15
Pastete mit Vanillecreme	16
Phönizische Honigplätzchen	17

Für viele Rezepte gibt es entsprechende Hinweise zu Abwandlungen, um auf die individuellen Befunde (vor allem Kalium, Phosphor, Flüssigkeitsbilanz) reagieren zu können.

GRIECHENLAND

Griechenland liegt im Süden des europäischen Mittelmeerraumes. Im Norden grenzt Griechenland an Mazedonien, Bulgarien und Albanien, im Osten an die Türkei.

Das Land ist in dreizehn Regionen aufgeteilt. Hauptstadt Griechenlands und größte Stadt des Landes ist Athen mit über drei Millionen Einwohnern. Thessaloniki, das bedeutendste Wirtschafts- und Kulturzentrum in Nordgriechenland, ist ein wichtiger Hafen und gilt als das Tor zum Balkan.

Die Fläche Griechenlands beträgt inklusive aller Inseln rund 132.000 km² und entspricht damit ca. 37% der Größe Deutschlands. Etwa ein Viertel der Gesamtfläche fällt auf die zahlreichen Inseln.

Griechenland ist recht gebirgig, ca. 3/4 der Gesamtfläche sind mit Bergen bedeckt. Der höchste Berg ist der Olymp mit 2.917 m. In der griechischen Mythologie ist der Olymp der Berg der Götter.

1896 fanden die ersten Olympischen Spiele der Neuzeit in Athen statt. Damals nahmen 13 Nationen teil, und die Griechen stellten die erfolgreichsten Sportler. 2004 hat Athen erneut die Olympischen Spiele ausgerichtet.

Erst seit 1975 ist Griechenland eine parlamentarische Republik. Staatsoberhaupt ist der Präsident, er wird vom Parlament für fünf Jahre gewählt.

Die Landessprache ist Griechisch. Seit 3.500 Jahren überliefert, ist sie die älteste Sprache Europas und stellt ein starkes Element nationaler Kontinuität dar. Die neugriechische Sprache stützt sich auf dasselbe Idiom, das der griechische Dichter Homer benutzte. Das griechische Alphabet und die griechische Sprache haben alle westlichen Sprachen nachhaltig beeinflusst.

Griechenland besitzt eine in Europa beispiellose Pflanzenwelt. Zu den Wildblumen gehören u.a. Anemonen, Gladiolen, Veilchen, Tulpen, Narzissen, Iris, Lilien und viele andere. Die griechischen Wälder bestehen hauptsächlich aus Nadelhölzern.



LAMMBRATEN MIT BACKOFENKARTOFFELN

Zutaten (6 Portionen)

1,2 kg Lamnbraten, 1 Prise Salz, Pfeffer, 150 g rote Paprika, 100 g Tomaten, 30 g Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 12 Knoblauchzehen, 1 l Wasser, 30 ml Zitronensaft, 320 g Kartoffeln (6 kleine -), Oregano, 1 EL Stärke

Zubereitung

In den gewürzten Lamnbraten kleine Taschen schneiden und die Knoblauchzehen hineindrücken. Die halbierte Zwiebel, die in Teile geschnittene Paprikaschote und die zwei Tomaten (mehrfach einstechen) kommen zusammen mit dem Fleisch in den Bräter. Nach kurzem Anbraten mit ca. 1 l Wasser übergießen. Den Braten im geschlossenen Bräter bei ca. 200°C im Ofen garen lassen.

Nach ca. 1 Stunde die geschälten und einige Stunden gewässerten Kartoffeln um den Braten legen, mit Oregano würzen und mit Zitronensaft übergießen. Alles zusammen eine weitere Stunde im Bräter garen lassen. Die Soße mit Stärke oder Soßenbinder andicken.

Beilagentipp

Sehr gut passen dazu Reis oder Weißbrot.

Nährstoffe pro Portion

Energie 503 kcal
Kohlenhydrate 15 g
Eiweiß 39 g
Broteinheiten 1
Fett 31 g
Wasser 290 g
Cholesterin 134 mg
Kochsalz 595 mg
Kalium 866 mg = 43%
Phosphor 405 mg = 34%

MOUSSAKA

Zutaten (4 Portionen)

500 g Lamnbraten, 400 g Auberginen, 2 EL Olivenöl, 150 g Tomaten, ½ TL Salz, 90 g Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenmark, 1 TL Honig, Zimt, Pfeffer, 2 TL Oregano, 1 TL Thymian, 15 g Petersilie, 150 g Crème fraîche, 150 g Joghurt (1,5% F.i.T.), 150 g Saure Sahne, 4 Eiweiß, 1 Eigelb, ½ TL Salz, Pfeffer, Muskat



Nährstoffe pro Portion

Energie 583 kcal
Kohlenhydrate 15 g
Eiweiß 33 g
Broteinheiten keine
Fett 43 g
Wasser 349 g
Cholesterin 187 mg
Kochsalz 1423 mg
Kalium 978 mg = 49%
Phosphor 416 mg = 35%

Beilagentipp

Sehr gut passen dazu Reis oder Weißbrot.

Zubereitung

Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen oder in ½ cm große Würfel schneiden. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen Küchentüchern ca. ½ Stunde pressen (mit Backblech beschweren). In einer großen Pfanne die Auberginenscheiben nacheinander in Olivenöl anbraten und salzen. Abgezogene und in kleine Würfel geschnittene Tomaten zu den Auberginen geben und alles ein paar Minuten ziehen lassen. In einer zweiten Pfanne bei starker Hitze das Fleisch anbraten. Zwiebelwürfel, klein geschnittenen Knoblauch und Tomatenmark einrühren, mit Pfeffer, Honig, Zimt, Oregano, Thymian und gehackter Petersilie würzen. In eine gefettete Form lagenweise Fleisch, Auberginen und Tomaten einfüllen. Mit dem Guss aus Joghurt, Crème fraîche und saurer Sahne sowie Ei, Muskat, Salz und Pfeffer eine Stunde bei 200°C backen.

STIFADO

Zutaten (6 Portionen)

900 g Kalbsgulasch, 3/8 l Rotwein, 3 Lorbeerblätter, 2 Zimtstangen, 4 Gewürznelken, 3 Pimentkörner, 1 Prise Kardamom, 800 g Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 250 g Fleischtomaten, 6 EL Olivenöl, ½ TL Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL schwarzen Pfeffer

Zubereitung

Kalbfleisch in etwa 5 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Rotwein begießen, Lorbeer, Zimt und Nelken hinzufügen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Schalotten und Knoblauch schälen, Tomaten häuten, Fruchtfleisch ohne Stielansatz und Kerne würfeln. Das Fleisch abtropfen lassen (Sud aufheben), Olivenöl erhitzen und das Fleisch portionsweise rundum anbraten, dann herausnehmen. Im Fett Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, Tomaten untermischen und alles 3 Minuten schmoren. Das Fleisch, Wein und Gewürze wieder hinzufügen, mit Zucker, Salz und reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Fleisch bei schwacher Hitze 1 Stunde zugedeckt schmoren. Zwischendurch vorsichtig umrühren, damit die Schalotten nicht zerfallen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.



Beilagentipp

Dazu passt am besten krosses Weißbrot.

Nährstoffe pro Portion

Energie 373 kcal
Kohlenhydrate 6 g
Eiweiß 31 g
Broteinheiten keine
Fett 20 g
Wasser 290 g
Cholesterin 105 mg
Kochsalz 294 mg
Kalium 933 mg = 47%
Phosphor 394 mg = 33%

GEFÜLLTE TOMATEN UND PAPRIKASCHOTEN (JEMISTES)

Zutaten (4 Portionen)

600 g Fleischtomaten (4 Stück), 4 grüne Paprika à 150 g, 30 g Zwiebeln, 3 EL Olivenöl, 500 g Hackfleisch gemischt Rind/Schwein, ½ TL Salz, Pfeffer, Oregano, 1 EL Petersilie, 100 ml Wasser, 1 EL Öl zum Fetten der Backform

Zubereitung

Von den Tomaten oben einen Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Von den Paprikaschoten ebenfalls einen Deckel abschneiden und die Rippen und Kerne entfernen. Für die Füllung die Zwiebel fein schneiden, Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Den Reis und gut die Hälfte des zerkleinerten Tomatenfleisches hinzugeben, mit Pfeffer, Salz, Oregano und Petersilie würzen. Alles mit dem Wasser übergießen und ca. 15 bis 20 Minuten garen lassen. In jede Tomate und Paprikaschote Hackfleischfüllung geben. Backform (oder Topf) mit Deckel mit Olivenöl fetten und Tomaten und Paprika hineinsetzen. Verschlossen ca. 1 Stunde bei geringer Hitze garen lassen.



Nährstoffe pro Portion

Energie 469 kcal
Kohlenhydrate 19 g
Eiweiß 27 g
Broteinheiten 1
Fett 31 g
Wasser 344 g
Cholesterin 76 mg
Kochsalz 642 mg
Kalium 945 mg = 47%
Phosphor 297 mg = 25%

Beilagentipp

Sehr gut passt dazu Reis.

SOUTSOUKAKIA

Zutaten (6 Portionen)

1 kg Hackfleisch gemischt Rind/Schwein, 2 Knoblauchzehen, ½ TL Salz, 1 TL Kümmel, ¼ l trockener Weißwein, 40 g eingeweichtes Weißbrot, 1 Ei, Pfeffer, 2 EL Weizenmehl Typ 405, 2 EL Olivenöl, 100 g geschälte Tomaten, 450 ml Wasser, 30 g Zwiebeln, 10 g Butter, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimt, 1 g Salz

Zubereitung

Hackfleisch und Zutaten in eine Schüssel geben und gut kneten. Aus dem Teig längliche Würstchen formen und in Mehl wenden. Das Öl erhitzen und Würstchen darin anbraten.

Für die Sauce die geschälten Tomaten zerkleinern und mit den restlichen Zutaten bei geringer Hitze köcheln. Bevor die Sauce eindickt, die gebratenen Würstchen hineingeben und bei geringer Hitze 10 Minuten weiter kochen.

Beilagentipp

Sehr gut passen dazu Reis oder Weißbrot.



Nährstoffe pro Portion

Energie 512 kcal
Kohlenhydrate 8 g
Eiweiß 33 g
Broteinheiten 0,5
Fett 36 g
Wasser 210 g
Cholesterin 145 mg
Kochsalz 590 mg
Kalium 643 mg = 32%
Phosphor 315 mg = 26%

KEFTEDES

Zutaten (6 Portionen)

1 kg Hackfleisch gemischt Rind/Schwein, 100 g Zwiebeln, 250 g eingeweichtes Weißbrot, 1 TL Salz, 15 g Petersilie, 10 g Minze, Pfeffer, 2 EL Mehl, 2 Eiweiß, 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Das eingeweichte Brot gut auspressen. Mit dem Hackfleisch, der Petersilie, der Minze, Pfeffer und Salz vermischen. Eiweiß unterkneten und den Teig im Kühlschrank kurz durchkühlen lassen. Das Öl in der Pfanne erhitzen, Hackfleischbällchen formen und knusprig braten.



Nährstoffe pro Portion

Energie 564 kcal
Kohlenhydrate 20 g
Eiweiß 36 g
Broteinheiten 2
Fett 36 g
Wasser 168 g
Cholesterin 102 mg
Kochsalz 1306 mg
Kalium 650 mg = 32%
Phosphor 321 mg = 27%

Beilagentipp

Sehr gut passt dazu Reis oder Weißbrot und Salat

NUDELAUFLAUF-PASTITSIO

Zutaten (6 Portionen)

1 l Wasser, 250 g Makkaroni, 2 EL Olivenöl, 100 g Zwiebeln, 500 g Hackfleisch vom Rind, 250 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 30 g Tomatenmark, Pfeffer, 1 Prise Zimt, 1 Prise Piment, 150 ml Fleischbrühe, 1 EL gehackte Petersilie, 20 g Butter, 20 g Mehl Typ 405, 50 ml Sahne (10%), 200 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 EL Zitronensaft, ½ TL Salz, Pfeffer, Muskat, 80 g Schafskäse, 30 g Parmesan

Zubereitung

Makkaroni bissfest garen. Olivenöl erhitzen, fein geschnittene Zwiebeln und Hackfleisch anbraten. Tomaten überbrühen, abziehen, in Würfel schneiden, mit klein geschnittenen Knoblauchzehen zum Fleisch geben und mit dünsten. Gewürze, Tomatenmark, gehackte Petersilie und Fleischbrühe zugeben. 20 Minuten im offenen Topf einkochen lassen. Butter erhitzen, Mehl einrühren, kurz anschwitzen, dann langsam das Wasser-Sahne-Gemisch unter ständigem Rühren dazugeben und 3 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Die etwas abgekühlte Soße mit Eigelb legieren und gewürfelten Schafskäse unterrühren. Eine feuerfeste Form einfetten. Die Hälfte der Makkaroni hineinschichten, etwas Parmesan darüber geben, Hackfleisch auf die Makkaroni streichen. Die restlichen Makkaroni darauf geben, mit der Soße begießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Backofen bei 180°C Umluft ca. 40 Minuten goldbraun überbacken.

Nährstoffe pro Portion

Energie 465 kcal
Kohlenhydrate 35 g
Eiweiß 39 g
Broteinheiten 3
Fett 23 g
Wasser 278 g
Cholesterin 192 mg
Kochsalz 1117 mg
Kalium 616 mg = 31%
Phosphor 406 mg = 34%

Abwandlungsmöglichkeiten

Ersetzen Sie die beiden Eigelb durch 1 EL Stärke, reduziert sich die Phosphatbelastung auf 31%. Um Salz zu reduzieren, können Sie den Schafskäse evtl. vor dem Schneiden wässern.

MEERBARBEN IM OFEN

Zutaten (6 Portionen)

1,5 kg Meerbarben (6 Stück), 100 g Tomaten, 150 g rote Paprika, 150 g grüne Paprika, 60 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 15 g Petersilie, ½ TL Salz, 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Fische schuppen, ausnehmen und waschen.

In einer Pfanne in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Paprikaschoten in Öl anbraten. Knoblauch, fein geschnittene Petersilie sowie pürierte Tomaten und etwas Salz dazugeben. Den Fisch und die Soße in eine Backform geben und 40 bis 50 Minuten bei 250°C backen.



Nährstoffe pro Portion

Energie 236 kcal
Kohlenhydrate 4 g
Eiweiß 29 g
Broteinheiten keine
Fett 12 g
Wasser 187 g
Cholesterin 63 mg
Kochsalz 646 mg
Kalium 654 mg = 33%
Phosphor 329 mg = 27%

Beilagentipp/Abwandlungsmöglichkeiten

Sehr gut passen dazu Reis oder Weißbrot. Statt der Meerbarben können Sie auch Rotbarsch verwenden.

KNOBLAUCH POWER-SKORDALIA

Zutaten (6 Portionen)

320 g Kartoffeln (nach B. Schott gegart: Kartoffeln würfeln, abspülen und über Nacht wässern. Die Kartoffeln wiederum abspülen und kochen. Es entsteht ein Kaliumverlust von 50% bis 60%), 7 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 6 EL Kräuteressig, 30 ml Wasser, $\frac{3}{4}$ TL Salz, 50 g schwarze Oliven

Zubereitung

Die Skordalia ist die griechische Variante des bei allen Mittelmeervölkern bekannten Aioli. Knoblauch wird mit dem Salz mit der Hand püriert. Vorsichtig die gekochten Kartoffeln einzeln hinzugeben und mit pürieren. Danach Wasser und den Essig unter ständigem Rühren dazugeben. Zum Schluss ganz langsam das Olivenöl unterrühren, bis die Skordalia ganz samtig wird.

Nährstoffe pro Portion

Energie 176 kcal
Kohlenhydrate 9 g
Eiweiß 1 g
Broteinheiten 0,7
Fett 15 g
Wasser 58 g
Cholesterin 0 mg
Kochsalz 1023 mg
Kalium 56 mg = 3%
Phosphor 33 mg = 3%

Serviertipp

Die Skordalia passt gut zu Fleisch, Fisch und Gemüse.

HALVAH

Zutaten (15 Stück)

500 ml Wasser, 300 g Zucker, 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, geriebene Zitronenschale, 150 g Butter, 150 g Weizengrieß, 50 g Pinienkerne, 2 EL gehackte Mandeln, 3 EL Mandeln

Zubereitung

In einem Topf Wasser mit Zucker, Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenschale aufkochen. Sirup 10 Minuten kochen und anschließend abkühlen lassen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel den Grieß zugeben. Bei kleiner Hitze die Mischung kochen lassen bis sie eine goldige Farbe annimmt. Die Hälfte der Pinienkerne und die gehackten Mandeln zugeben, 1 Minute kochen lassen. Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenschale aus dem abgekühlten Sirup entfernen. Sirup langsam zur Grießmischung zugeben. Bei kleinstmöglicher Hitze die Mischung köcheln lassen, bis der Sirup vollständig absorbiert worden ist. Die Masse 10 Minuten stehen lassen, anschließend in eine flache Form gießen und glatt streichen; abkühlen lassen. Stürzen, mit Zimt bestreuen und mit den restlichen Pinienkernen und ganzen Mandeln garnieren. Zum Servieren in 15 kleine, rautenförmige Stücke schneiden.

Nährstoffe pro Portion

Energie 230 kcal
Kohlenhydrate 27 g
Eiweiß 2 g
Broteinheiten 2
Fett 12 g
Wasser 37 g
Cholesterin 24 mg
Kochsalz 3 mg
Kalium 67 mg = 3%
Phosphor 46 mg = 4%

PASTETE MIT VANILLECREME



Zutaten (60 Stück)

3 Eier, 200 g Zucker, 90 g Weizengrieß, 1 Vanilleschote, 1 Zitronenschale, 200 ml Sahne (10%), 800 ml Wasser, 20 g Butter, 500 g Blätterteig, 20 ml Sahne (10%), 60 ml Wasser, 130 g Butter, 100 g Zucker, 1 Tasse Zimt, 50 ml Zitronensaft, 125 ml Wasser

Zubereitung

Eier mit 200 g Zucker schaumig rühren. Den Grieß einrieseln lassen. Vanillemark auskratzen und dazugeben. Zitronenschale abreiben und unterrühren. Zitrone auspressen, Saft beiseite stellen. Das Wasser-Sahne-Gemisch unter die Grießmasse rühren. Alles in einem Topf unter Rühren aufkochen bis die Mischung dick wird. Creme abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Blätterteigplatten so aufeinander legen, dass 2 große Teigblätter entstehen, die etwa 5 cm größer als das Backblech sind. Das Backblech kalt abspülen und eine Teigplatte darauf legen. Die abgekühlte Vanillecreme gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dann die Teigränder nach innen umklappen. Butter und Wasser-Sahne-Gemisch erwärmen, damit die Teigränder bepinseln. Die 2. Blätterteigplatte über die Füllung legen und bepinseln. Die Pastetenränder nach unten klappen. Mit einem scharfen Messer in die Pastete vorsichtig etwa 7 cm breite Streifen auf der Längsseite und in 6 cm breite Streifen auf der schmalen Seite einritzen. Die entstandenen 30 Dreiecke werden jeweils noch einmal diagonal eingeritzt. Die Pastete mit Wasser besprenkelt für 35 bis 40 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen. Zucker, Zitronensaft, Wasser und Zimt zu einem Sirup kochen und abkühlen lassen. Die heiß geschnittene Pastete damit tränken.

Nährstoffe pro Portion

Energie 88 kcal
Kohlenhydrate 9 g
Eiweiß 1 g
Broteinheiten 0,7
Fett 5 g
Wasser 25 g
Cholesterin 27 mg
Kochsalz 109 mg
Kalium 17 mg = 0,8%
Phosphor 15 mg = 1%

PHÖNIZISCHE HONIGPLÄTZCHEN

Zutaten (50 Stück)

110 g Butter, 1 Eigelb, 2 TL Backpulver, 3 EL Orangensaft, 2 TL Weinbrand, 50 g Zucker, 3 EL Olivenöl, 250 g Weizenmehl Typ 405, 100 g Grieß, 1 Prise Salz, ¼ TL gemahlene Gewürznelken, ½ TL Zimt, 1 Prise Muskat, ½ geriebene Zitronenschale, 200 g Honig, 1/8 l Wasser, 50 g Sesam

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eigelb, Backpulver, Orangensaft, Weinbrand und Zucker verquirlen, Butter unterrühren. Mehl mit Grieß, Backpulver und Gewürzen mischen, zur Crememasse geben und kräftig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl zufügen.

Etwa 50 kleine Eier formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im auf 175°C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Honig und Wasser 1 Minute köcheln lassen. Plätzchen ½ Minute in den kochend heißen Sirup tauchen und anschließend mit geröstetem Sesam bestreuen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 70 kcal
Kohlenhydrate 9 g
Eiweiß 1 g
Broteinheiten 0,8
Fett 3 g
Wasser 6 g
Cholesterin 10 mg
Kochsalz 12 mg
Kalium 16 mg = 0,8%
Phosphor 18 mg = 1,5%



Rezeptvorschläge
Ulrike Holzmüller
Diabetesberaterin DDG/Diätassistentin
Leipzig

Herausgeber:
AMGEN GmbH, München

Die Inhalte, Angaben, Informationen und Abbildungen in diesem Ernährungshandbuch (»Inhalte«) sind nur für Nutzer innerhalb des Gebiets der Bundesrepublik Deutschland bestimmt. Sofern sie Informationen zu oder im Zusammenhang mit Gesundheitszuständen, Krankheitsbildern, medizinischen Fragen oder Therapiemöglichkeiten enthalten, ersetzen sie nicht die Empfehlungen oder Anweisungen eines Arztes oder anderer Angehöriger der Heilberufe. Die Inhalte dieses Handbuches sind nicht bestimmt zur Diagnose oder Behandlung eines gesundheitlichen oder medizinischen Problems oder einer Erkrankung. Darüber hinaus erhebt der Inhalt dieses Handbuches keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit.

Mit Aushändigung und/oder Benutzung des Handbuches kommt keinerlei Vertragsverhältnis, insbesondere kein Rat- oder Auskunftsvertrag, zwischen Ihnen und der Amgen GmbH bzw. mit dieser konzernmäßig verbundenen Gesellschaften (zusammen: Amgen) zustande. Insofern bestehen auch keinerlei vertragliche oder quasi vertragliche Ansprüche. Vorsorglich wird eine Haftung – gleich aus welchem Rechtsgrund – ausgeschlossen, ausgenommen die Haftung für eine grob fahrlässige Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit.

Das Layout des Ernährungshandbuches, die verwendeten Grafiken und Bilder, die Sammlung sowie die einzelnen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt (© 2007). Das Urheberrecht steht, sofern nichts anderes angegeben ist, ausschließlich der Amgen GmbH zu. Durch nichts in diesem Handbuch wird eine Lizenz oder ein Recht an einem Urheberrecht, Patent oder Marken von Amgen oder Dritten begründet. Nachdruck oder auch auszugsweise Kopien nur mit vorheriger Genehmigung der Amgen GmbH.

Design & Realisierung: www.co-operative.de



AMGEN GmbH

Hanauer Straße 1
80992 München

Telefon: +49 89 149096-0
Telefax: +49 89 149096-2000
Internet: www.amgen.de
www.niere.org

AMGEN[®]

Nephrologie