



Leben mit Dialyse

BEWUSST UND LECKER ERNÄHREN

Thailändische Rezepte für Dialyse-Patienten

AMGEN[®]
Nephrologie

www.niere.org



THAILÄNDISCHE KÜCHE – REZEPTE FÜR DIALYSEPATIENTEN

In der asiatischen Küche finden sehr viele Gewürze und Würzmischungen Verwendung, die Sie bequem auch in Deutschland kaufen können. Einzelgewürze haben dabei den Vorteil, dass sich mit ihnen die Schärfe des Gerichtes viel vorsichtiger regulieren lässt, um nicht den Genuss mit Durst büßen zu müssen. Bitte beachten Sie auch, dass in fertigen Saucen und Pasten aus dem Asialaden oft viel Salz versteckt ist. Nehmen Sie daher nicht mehr Soja- oder Fischsauce als angegeben! Einzelgewürze stehen salzfrei zur Verfügung.

Bei den Rezepten gibt es entsprechende Hinweise zu Abwandlungen, um auf die individuellen Befunde (vor allem Kalium, Phosphor, Flüssigkeitsbilanz) reagieren zu können. Zur Zubereitung können Sie den Wok, aber auch Ihre herkömmliche Pfanne verwenden. Viel Spaß beim Entdecken neuer exotischer Lieblingsgerichte.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und Guten Appetit!

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

Inhalt

Thailand	04
Glasnudelsalat mit Hackfleisch	06
Hähnchensalat	07
Bratnudeln mit Huhn	08
Gebratener Reis – Khao Phat	09
Gegrillte Entenbrust in süßsaurer Sauce	10
Huhn und Tofu in Kokos-Curry-Sauce	12
Satay-Spieße	13
Schweinefleisch süßsauer	15
Spareribs mit Sesamkörnern	16
Teigtaschen mit würziger Füllung	17

THAILAND

Thailand (früher auch Siam genannt) ist ca. 514.000 Quadratkilometer groß. Flächenmäßig ist es damit um 43 % größer als Deutschland. Die Zahl seiner Einwohner ist mit 64 Millionen hingegen um rund ein Viertel kleiner als bei uns (82 Millionen in Deutschland). Rund 70 % der Bewohner Thailands leben auf dem Land. Die Verstädterung ist jedoch ein seit Jahren anhaltender Trend. Die Bevölkerung der Hauptstadt Bangkok hat sich beispielweise in den letzten 15 Jahren mehr als verdoppelt.

81 % der Bevölkerung des Landes sind Thai, eine ethnische Gruppe, die im 8. bis 11. Jahrhundert nach Christus aus Südchina einwanderte. Da Thailand nie kolonialisert wurde, konnten seine Bewohner ihre ursprüngliche Tradition bis zum heutigen Tage bewahren.

Das Land wird durch eine konstitutionelle Monarchie regiert. Diese Staatsform

ist eine Sonderform der Monarchie, bei der die Macht des Königs durch eine geschriebene Verfassung (Konstitution) eingeschränkt ist. Der amtierende König Bhumibol Adulyadej wird durch den Premierminister Surayud Chulanont ergänzt.

Das kulturelle und gesellschaftliche Leben ist vom Buddhismus geprägt. Wenn auch mittlerweile staatliche Schulen die meisten Kinder ausbilden, so gehen doch viele männliche Thai mindestens einmal in ihrem Leben als Mönch ins Kloster.

Thailand gehört heute zu den sogenannten Schwellenländern (eine Gruppe von Staaten, die auf Grund ihrer wirtschaftlichen Leistungskraft nicht mehr zu den Entwicklungsländern, aber auch nicht zu den Industriestaaten gerechnet werden können) und exportiert unter anderem Computerteile, Textilien, Edelsteine,

elektronische Bauteile, Schuhe, Elektroartikel, Konserven, Garnelen und Reis. Neben diesen „modernen Exportgütern“ handelt Thailand jedoch auch mit traditionellen Produkten. Die Seidenstoffe beispielsweise gehören zu den schönsten der Welt.

Die Währung heißt „Baht“. Ein Baht sind 100 „Satang“. Der Wechselkurs entspricht derzeit: 1 Euro = 43 Baht.

Das Land hat eine reiche Flora und Fauna. Biologen schätzen, dass bis dato erst etwa 20 % der gesamten Artenvielfalt bekannt sind. Vielfältig ist daher das Angebot an Obst- und Gemüsesorten, was sich unter anderem auch in der Küche widerspiegelt.



GLASNUDELSALAT MIT HACKFLEISCH

Zutaten (4 Portionen)

250 g Glasnudeln, 300 g Hackfleisch v. Schwein, ¼ TL Salz, 4 Eier, 4 Frühlingszwiebeln, 10 Cocktailtomaten, 50 ml Limettensaft, ½ EL Palm- oder Rohrzucker, ½ TL Chilipaste, 1 EL Sojasauce, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL frischer, gehackter Koriander, 2 EL Sesamöl

Zubereitung

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, nach 3 Minuten Wasser abgießen und Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken. In einer Schüssel beiseite stellen. Restliche Zutaten vorbereiten: Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, die Tomaten halbieren, Hackfleisch mit etwas Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und die Eier mit dem Schneebesen verrühren. Die Zutaten jeweils einzeln im Wok braten und im Ofen warm halten. Das Hackfleisch mit 1 EL Öl im Wok durchbraten, danach die Zwiebeln glasig dünsten und zum Schluss das Omelett unter Zugabe des restlichen Öls braten. Dabei die Eimasse mit der Gabel kurz durchrühren. Omelett auf Küchenkrepp abtropfen lassen und Zwiebeln und die Tomaten zu den Nudeln geben. Aus der Sojasauce, der Chilipaste, dem Palmzucker, dem gehackten Koriander sowie dem Limettensaft ein Dressing anrühren und damit den Salat gründlich durchmischen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 500 kcal
Kohlenhydrate 36 g
Eiweiß 22 g
Broteinheiten 3
Fett 29 g
Wasser 210 g
Cholesterin 285 mg
Kochsalz 678 mg
Kalium 622 mg = 31%
Phosphor 303 mg = 25%

Abwandlungsmöglichkeiten

Bei hohen Phosphatwerten kann man statt der 4 Eier nur 2 Eier und 2 Eiweiß verwenden: K 30 %, P 20 %

HÄHNCHENSALAT

Zutaten (4 Portionen)

150 g Hähnchenbrustfilet, 2 EL Erdnussöl, Pfeffer, 2 Lauchzwiebeln, 70 ml Wasser, 50 g Möhren, 40 g Glasnudeln, 3 EL Weinessig, 1 TL Sesamöl, 3 EL Chilisauce, 1 TL gerösteter Sesam

Zubereitung

Hähnchenbrust würfeln und in 1 EL Erdnussöl 1 bis 2 Minuten braten. Mit Pfeffer würzen und herausnehmen. Den Bratensatz mit Wasser ablöschen. Lauchzwiebeln klein und Möhren in sehr dünne Streifen schneiden. Die Glasnudeln nach der Packungsanleitung zubereiten. Den Bratensatz, Essig, Sesamöl, das restliche Erdnussöl und Chilisauce verrühren. Alles abschmecken. Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und etwas zerkleinern. Alle vorbereiteten Zutaten unter die Glasnudeln mischen und mit geröstetem Sesam bestreuen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 283 kcal
Kohlenhydrate 9 g
Eiweiß 10 g
Broteinheiten 0,5
Fett 9 g
Wasser 99 g
Cholesterin 25 mg
Kochsalz 212 mg
Kalium 356 mg = 18%
Phosphor 125 mg = 10%



BRATNUDELN MIT HUHN

Zutaten (3 Portionen)

25 g getrocknete Shiitake-Pilze, 500 g Hähnchenbrustfilet, 80 g Glasnudeln, ½ Gemüsezwiebel, 1 Lauchzwiebel, je ½ rote und grüne Paprikaschote, 100 g Champignons, 2 EL Öl, 2 EL Sojasauce, 1 EL Sesamöl, ½ Knoblauchzehe, 1 EL Sesam, Marinade: 1 EL Sojasauce, ½ Knoblauchzehe, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Shiitake-Pilze 3 Stunden in heißem Wasser einweichen. Fleisch in Streifen schneiden. Die Marinade aus 1 EL Sojasauce, der zerdrückten halben Knoblauchzehe und dem Pfeffer über das Fleisch geben und 30 Minuten ziehen lassen. Glasnudeln in heißem Wasser 3 Minuten einweichen lassen, abgießen und mit einer Schere in etwa fingerlange Stücke schneiden. Gemüsezwiebel, geputzte Lauchzwiebel, Paprika und Shiitake in Streifen, die Champignons in Scheiben schneiden. Öl im Wok oder in der Pfanne erhitzen, Fleisch kurz anbraten und herausnehmen. Gemüsestreifen portionsweise im heißen Bratfett 1 bis 2 Minuten braten. Glasnudeln und Fleisch zugeben und alles kurz erwärmen. Mit Pfeffer, Sojasauce, Sesamöl und zerdrücktem Knoblauch abschmecken, mit Sesam bestreuen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 403 kcal
Kohlenhydrate 22 g
Eiweiß 32 g
Broteinheiten 1
Fett 16 g
Wasser 273 g
Cholesterin 110 mg
Kochsalz 716 mg
Kalium 1030 mg = 51%
Phosphor 490 mg = 40%

Abwandlungsmöglichkeiten

Bei erhöhten Phosphatwerten können Sie durch Reduktion der Fleischmenge auf 400 g die Kalium- und Phosphatbelastung jeweils um 5% verringern. Verwenden Sie außerdem anstelle frischer Champignons eine Konserve, dann liegt der Kaliumgehalt bei 42% und der Phosphatgehalt bei 33%.

GEBRATENER REIS – KHAO PHAT

Zutaten (4 Portionen)

3 EL Erdnussöl, 200 g Hühnerbrust, 4 Knoblauchzehen, 1 mittlere Zwiebel, 2 Eier,
750 g gekochter Reis, 50 g Tomaten, 1 Frühlingszwiebel, 1 EL weiße Sojasauce,
1 TL Zucker, 1 TL gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

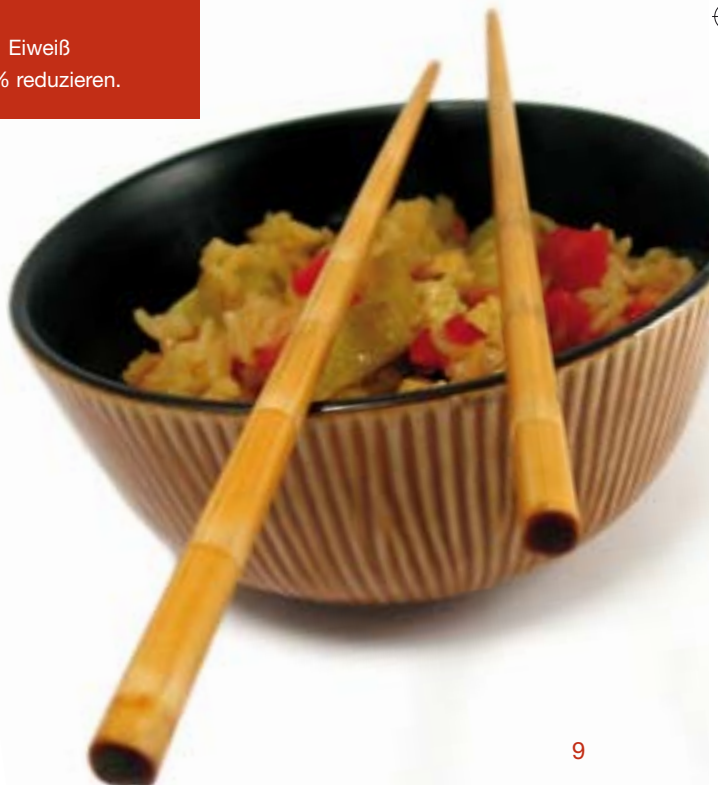
Hühnerbrust in ½ bis 1 cm dicke Streifen schneiden. Knoblauch hacken. Zwiebel in Scheiben schneiden. Öl im Wok oder in der Pfanne erhitzen. Hühnerfleisch und Knoblauch hinzugeben, für 1 Minute in der Pfanne rühren. Zwiebel hinzugeben und für 1 Minute braten. Eier aufschlagen, in die Pfanne geben und gut verrühren. Den gekochten Reis und den Rest der Zutaten zugeben, gut vermischen und noch 2 Minuten braten.

Abwandlungsmöglichkeiten

Durch Verwendung von nur 1 Ei und 1 Eiweiß lässt sich der Phosphatgehalt auf 20% reduzieren.

Nährstoffe pro Portion

Energie 408 kcal
Kohlenhydrate 50 g
Eiweiß 20 g
Broteinheiten 4
Fett 13 g
Wasser 230 g
Cholesterin 152 mg
Kochsalz 286 mg
Kalium 386 mg = 19%
Phosphor 275 mg = 23%



GEGRILLTE ENTENBRUST IN SÜSSSAURER SAUCE

Zutaten (4 Portionen)

2 Dosen ungesüßte Kokoscreme à 400 g, 1 EL rote Currypaste, 1 Limettenblatt, je ½ rote und grüne Paprikaschote, 100 g Ananas (Konserve), 200 g Litchi (Konserve), 2 EL Zucker, 2 Prisen Salz, 600 g Entenbrustfilets, 3 EL Sojasauce

Zubereitung

Kokoscreme, Currypaste und das in Streifen geschnittene Limettenblatt aufkochen. Paprika in Streifen schneiden. Abgetropfte Früchte, Paprika, Sojasauce, Zucker und Salz in einen Topf geben und einmal aufkochen. Sauce warm stellen. Die Haut der Entenbrust in Abständen von 1 cm einritzen. Entenbrust mit Salzwasser bestreichen. Im vorgeheizten Grill von jeder Seite etwa 5 Minuten grillen. Mit Sojasauce bestreichen und noch 7 Minuten garen. Entenbrust in Scheiben schneiden, auf eine Platte geben und mit der Sauce umgießen. Dazu passt Reis.



Abwandlungsmöglichkeiten

Bestreichen Sie die Entenbrustfilets anstelle des Salzwassers mit eiskaltem Wasser, so wird die Haut schön knusprig und Sie sparen Salz. Statt der inhaltsreichen Kokoscreme können Sie auch Kokosmilch verwenden.

Nährstoffe pro Portion (mit beiden Veränderungen)

Energie 480 kcal	Kohlenhydrate 29 g
Eiweiß 30 g	Proteinheiten 2
Fett 28 g	Wasser 387 g
Cholesterin 114 mg	Kochsalz 834 mg
Kalium 1087 mg = 54%	Phosphor 406 mg = 34%

Essen Sie eine kleinere Portion der Sauce, dann können Sie diese Mahlzeit auch bei erhöhten Kaliumwerten genießen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 1177 kcal
Kohlenhydrate 35 g
Eiweiß 37 g
Proteinheiten 2
Fett 99 g
Wasser 282 g
Cholesterin 114 mg
Kochsalz 1170 mg
Kalium 1283 mg = 64%
Phosphor 531 mg = 44%



HUHN UND TOFU IN KOKOS-CURRY-SAUCE

Zutaten (3 Portionen)

3 EL trockener Sherry, 2 EL Sojasauce, 2 EL Maisstärke, 4 EL Sojaöl, 300 g Hühnerbrust, 250 g Tofu, 1 grüne Paprikaschote, 1 rote Zwiebel, 150 ml Kokosmilch, 3 Knoblauchzehen, 10 g frischer Ingwer, 1 EL Currypulver, Cayennepfeffer

Zubereitung

Je 1 EL Sherry und Sojasauce mit Speisestärke und 2 TL Öl verrühren. Huhn- und Tofuwürfel darin 1 Stunde marinieren. Paprikaschote und Zwiebel in Würfel schneiden. Kokosmilch mit Curry, dem restlichen Sherry und Sojasauce verrühren, mit Cayennepfeffer würzen. Einen Wok oder eine Pfanne erhitzen, Hühnerfleisch und Tofu in 1 EL Öl 2 Minuten unter Rühren anbraten und dann herausnehmen. Restliches Öl in den Wok geben und feingewürfelten Knoblauch und Ingwer kurz andünsten. Gemüswürfel zugeben und 2 Minuten unter Rühren andünsten. Huhn, Tofu und Sauce in den Wok geben, aufkochen und abschmecken.



12

Nährstoffe pro Portion

Energie 315 kcal
Kohlenhydrate 11 g
Eiweiß 30 g
Broteinheiten -
Fett 19 g
Wasser 201 g
Cholesterin 50 mg
Kochsalz 358 mg
Kalium 724 mg = 36%
Phosphor 272 mg = 23%

SATAY – SPIESSE

Zutaten (4 Portionen)

600 g Hühnerbrust, je ¼ TL gemahlener Koriander, gemahlener Kümmel, Pfeffer, ¼ TL Tumeric Powder (Gewürzmischung aus dem Asiashop), ½ TL Curry, 10 g Ingwer, ½ TL fein geschnittenes Zitronengras, ½ TL Salz, 5 Knoblauchzehen, 250 ml Kokosmilch, 2 EL Öl, 2 EL Zucker, Holzspieße (Schaschlikspieße)

Zubereitung

Hühnerbrust in ca. 3,5 cm breite Streifen schneiden. Alle Gewürze mit dem fein geschnittenen Zitronengras und dem gehackten Knoblauch vermischen und in die Kokosmilch geben. Zucker und Öl zugeben und alle Zutaten gut verrühren. Hühnerstücke zugeben und 2 Stunden lang marinieren. Hühnerstücke auf die Holzspieße stecken. Marinade in einem Topf zum Kochen bringen. Hühnerstücke grillen und beim Wenden mit der Marinade bestreichen.

Nährstoffe pro Portion

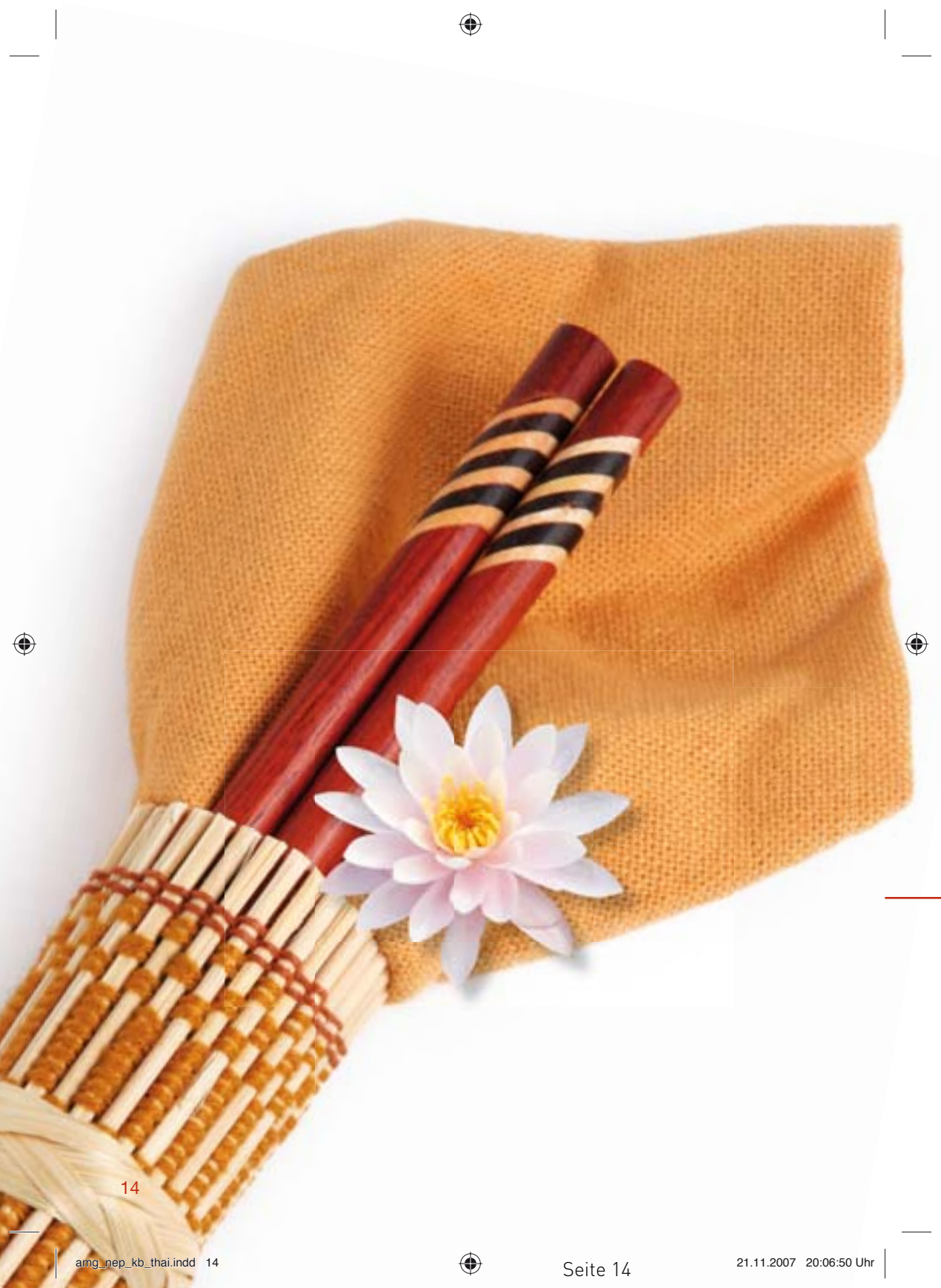
Energie 248 kcal
Kohlenhydrate 10 g
Eiweiß 35 g
Broteinheiten 1
Fett 7 g
Wasser 175 g
Cholesterin 100 mg
Kochsalz 854 mg
Kalium 685 mg = 34%
Phosphor 340 mg = 28%

Abwandlungsmöglichkeiten

Bei den vielen Gewürzen können Sie auch ganz auf das Salz verzichten. Dazu passt Reis oder Weißbrot/Fladenbrot.



13



SCHWEINEFLEISCH SÜSSSAUER

Zutaten (4 Portionen)

600 g Schweinefilet, 1 Ei, ½ TL Salz, 5 EL Speisestärke, 1 EL Mehl, 1 EL Wasser, 1 grüne Paprikaschote, 100 g Möhren, 3 Knoblauchzehen, 5 EL Öl, ¼ l Wasser, 2 EL Zucker, 4 EL Sojasauce, 3 EL Reis- oder Weinessig

Zubereitung

Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Ei, Salz, 4 EL Speisestärke, Mehl und 1 EL Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Paprika putzen und würfeln, Möhren schälen und in Stifte schneiden, Knoblauch abziehen und zerdrücken. Fleischwürfel in mehreren Portionen im Teig wenden und in 2 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze rundum knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Das zerkleinerte Gemüse und den Knoblauch im restlichen Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Wasser zugießen und etwa 3 Minuten bei starker Hitze kochen. Zucker mit 3 EL Sojasauce, 2 EL Essig und restlicher Speisestärke verrühren, zum Gemüse geben und einmal aufkochen lassen. Mit restlicher Sojasauce und Essig kräftig süßsauer abschmecken. Das Gemüse über das Fleisch geben und sofort servieren.

Nährstoffe pro Portion

Energie 462 kcal
Kohlenhydrate 30 g
Eiweiß 38 g
Proteinheiten 2,5
Fett 21 g
Wasser 207 g
Cholesterin 165 mg
Kochsalz 1326 mg
Kalium 796 mg = 40%
Phosphor 348 mg = 29%

Abwandlungsmöglichkeiten

Durch die Verringerung der Sojasaucenmenge lässt sich der Salzgehalt der Mahlzeit deutlich reduzieren. Essen Sie eine kleinere Menge der Sauce: Dadurch schränken Sie die Kaliumbelastung ein.

Zum Gericht passt am besten Reis.



15

SPARERIBS MIT SESAMKÖRNERN

Zutaten (5 Portionen)

1 kg Rippchen vom Schwein (in Stücke geschnitten), 1 EL Sesam, 2 EL Öl, 2 Frühlingszwiebeln, 10 g Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Zucker, 2 EL Reiswein, 1 EL Sojasauce, 2 TL Sesamöl, 300 ml Wasser, 2 TL Speisestärke

Zubereitung

Überschüssiges Fett von den Rippchenstücken entfernen. Sesam 3 bis 4 Minuten in trockener Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten und im Mörser zermahlen. Öl in Pfanne erhitzen und Spareribs bei großer Hitze anbraten. Überschüssiges Öl abgießen. Die Hälfte des Sesam, fein gehackte Frühlingszwiebeln, geriebenen Ingwer, gehackten Knoblauch, Zucker, Reiswein, Sojasauce, Sesamöl und Wasser zugeben und gut mischen, so dass das Fleisch mit der Sauce überzogen ist. Alles zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca. 50 Minuten köcheln lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser zu einer glatten Masse verrühren, unter Rühren zur Sauce geben, bis diese angegedickt ist. Mit dem restlichen Sesam bestreuen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 328 kcal
Kohlenhydrate 11 g
Eiweiß 25 g
Proteinheiten 1
Fett 20 g
Wasser 161 g
Cholesterin 72 mg
Kochsalz 226 mg
Kalium 430 mg = 21%
Phosphor 195 mg = 16%

Beilagentipp

Dazu passen Brot, Brötchen oder Reis.

TEIGTASCHEN MIT WÜRZIGER FÜLLUNG

Zutaten (4 Portionen)

75 g Shiitake-Pilze, 100 g grüne Paprika, 50 g Porree, 100 g Sojasprossen (Konserven), 250 g Hähnchenbrustfilet, 4 EL Öl, 2 EL Sojasauce, 1 TL Sambal Olek, 1 Ei, Korianderzweige, 150 g Mehl (Typ 405), 250 ml Wasser, ½ Packung Trockenhefe, Paprikapulver

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Hefe und Paprikapulver einen Hefeteig zubereiten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Aufgegangenen Hefeteig mehrmals wieder kräftig kneten und erneut gehen lassen. Pilze, Paprika und Porree putzen und klein schneiden. Sprossen abtropfen lassen. Hähnchenbrust waschen, trocknen, würfeln und pfeffern. Fleisch in Öl rundum anbraten. Gemüse zufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Sojasauce und Sambal Olek abschmecken. Ofen auf 200°C vorheizen. Hefeteig ausrollen und in 8 Rechtecke teilen. Füllung auf den Teigplatten verteilen, Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und andrücken. Je 1 Korianderzweig in den Teig drücken und mit Eigelb bestreichen. Auf Backpapier im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Nährstoffe pro Portion

Energie 352 kcal
Kohlenhydrate 31 g
Eiweiß 23 g
Broteinheiten 3
Fett 15 g
Wasser 401 g
Cholesterin 100 mg
Kochsalz 877 mg
Kalium 522 mg = 26%
Phosphor 247 mg = 21%



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

Artikelnummer: 003/14498/03