

Liebe AVE-Mitglieder, liebe Leserinnen, liebe Leser,



am Ende des Winters steht die Ernährung und Bessinnlichkeit wieder im Blickpunkt. Nach Monaten der Völlerei begibt sich mancher Mensch wieder auf Diät (griechisch: *Diaita* - gesunde sinnvolle Lebensweise) oder fastet auch im religiösen Sinne, indem er nach Fastnacht eine 40-tägige Bußzeit einlegt und auf Fleischverzehr verzichtet. Für viele aber ist der Ausschlag der Waage nach oben Anlass für Tage der Enthaltbarkeit.

Ursprünglich wurde die Nahrungsaufnahme ausgelöst durch das Hungergefühl. Dieser durch körpereigene Botenstoffe – auch akustisch durch Magenknurren wahrnehmbare – ausgelöste Reiz trägt dazu bei, die Nährstoff- und Energieversorgung des Körpers zu gewährleisten. Doch in der Wohlstandsgesellschaft setzt man Hunger meist mit Appetit gleich, der eher ein psychisches Phänomen ist.

„Heute müssen wir nicht Hungrige satt sondern Satte hungrig machen,“ philosophierte EDEKA-Chef *Alfons Frenk* in einem Stern-Interview im Oktober 2006 über die Steuerung des Nahrungsangebotes.

Zur modernen Bewältigung der Nahrungsaufnahme ist heute eine Ernährungsindustrie tätig, die dafür gesorgt hat, dass unsere Kost zu weniger als zehn Prozent naturbelassen ist und mit Zutaten versehen wurde, die unsere Sinne und Instinkte überlisten: Das Auge isst mit, Geschmacksnerven werden getäuscht. Der Zeitgeist hat uns nahrungähnliche Produkte beschert, die mit Anglizismen wie Fast Food, Junk Food, Novel Food, Functional Food, Nano Food, Designer Food und Slow Food umschrieben werden.

Nichts zu tun mit Fastenzeit hat Fast Food: Das ist keine Fastennahrung, sondern das Gegenteil. Hier steht die schnelle Befriedigung des Appetits im Vordergrund: Rund um die Uhr, Tag für Tag haben einschlägige Imbissketten geöffnet, um Appetit auf der Stelle zu sättigen.

Die Fettleibigkeit (Adipositas), ausgelöst durch eine zu üppige und falsche Nährstoffzufuhr hat weltweit alarmierende Ausmaße erreicht. Hungerödeme aus Nahrungsmangel begegnen uns nur noch in Bildern aus den ärmsten Regionen dieser Erde. Der Kinderarzt *Michael Hermanussen*, zeigt auf, dass die moderne Adipositas nicht das Gegenteil von Unterernährung, sondern Ausdruck einer tief greifenden Störung der Appetitregulation ist. Er macht den hohen Gehalt an Glutamat und weitere in Fast Food und Fertiggerichten enthaltenen Substanzen als „Gefräßigmacher“ aus.

Auch die äußere Umwelt macht dem menschlichen Organismus zu schaffen. Er muss mit Substanzen fertig werden, die er selbst geschaffen oder die er in seiner Umgebung angereichert hat wie zum Beispiel Formaldehyd. Die Hauptquellen der Umweltbelastung mit dieser leicht flüchtigen Schleimhaut reizenden, Allergien und Krebs verursachenden Substanz sind unter anderem Pressspanplatten, Textilien, Abgase und Tabakrauch. Der Nachweis der inneren Belastung durch Formaldehyd ist jedoch nahezu unmöglich, wie das *Helmholtz Zentrum München* in dieser U&G darstellt.

Infotipps, Verbraucherschutz und aktuelle Themen aus Umwelt, Ernährung, Krankheit und Gesundheit haben wir – hoffentlich für Sie leserlich – aufbereitet.

Unser Interview mit der Hessischen Wissenschaftsministerin *Eva Kühne-Hörmann* bringt Ihnen das aus AVE-Sicht herausragende Ereignis des Jahres näher: Die Feier zum 20-jährigen Bestehen im Rahmen eines Wissenschaftskongresses über den lebenswichtigen Botenstoff Histamin in der Hochschulstadt Fulda. Wir sehen uns

Ihr *Andreas Steneberg*

Forum	4
Termine	5
Schwerpunkt I	6
• Glutamat und Appetitregulation von <i>Michael Hermanussen</i>	
Interview	11
• Hochschulförderung durch HEUREKA und LOEWE Interview mit <i>Eva Kühne-Hörmann</i>	
Schwerpunkt II	12
• Human-Biomonitoring: Formaldehyd vom <i>Helmholtz Zentrum München</i>	
Ernährung aktuell	17
• Histaminarme Weinherstellung – von der Lese bis zur Schönung	
Fallbeispiel	20
• Allergie auf Eier – Vogel-Ei-Syndrom durch Zier- vögel	
Allergie aktuell	21
• Neues wirkungsbezogenes Prüfverfahren zur Be- stimmung von Kontaktallergenen	
Kinder Umwelt Gesundheit	22
• Wasserenthärter helfen gegen Ekzeme bei Kindern	
Infotipps	23
• Krankenversicherung	
Verbraucherschutz	24
• Nährwertkennzeichnung – wie, wo und warum? • Milch ist nicht gleich Milch - Etikettenschwindel bei Frischmilch	
Forschung aktuell	26
• Rote Rübe / Bete – ein vielseitiges Nahrungs- und Putzmittel	
Candida Service	28
• Gentianaviolett – Farbtherapie gegen <i>Candida</i> -Pilze	
Bücher	29
Ernährung aktuell	30
• Ernährungssicherung der Welt durch tierische Nah- rungsmittel und Grüne Gentechnik?	
AVE aktuell	31
• Mitglieder-Rundbrief	
Heilpflanzen	32
• Die Mariendistel (<i>Silybum marianum</i>)	
Impressum	34