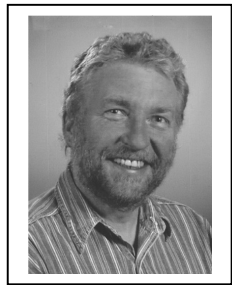


Liebe Leserinnen, liebe Leser,



zum Jahresende blicken wir zurück. Was hat uns 2005 gebracht? Haben uns die Sicherungsmaßnahmen des Verbraucherschutzes vor neuem chemischen Unheil in Umwelt, Kleidung, Kosmetika und Lebensmitteln bewahrt? Ist ein neuer Schadstoff des Jahres in die Annalen eingegangen?

All diese Fragen können mit **nein** beantwortet werden! Es ist eher das alte Übel, das uns in den letzten Monaten

begleitet: „Geiz ist geil“, dieses Lebensmotto versucht uns ein Elektronik-Konzern zu vermitteln. Haben wir den Wahlspruch falsch verstanden und auf den Nahrungsmittelsektor übertragen? Kaufen wir Lebensmittel nur aus Preis- und nicht aus Qualitätsgründen? Wenn ja, hat der Gammel-Fleischskandal, der mit Falschetiketten und Nasenklammern übertünchte Verwesungsgeruch wachgerüttelt. Sollten wir nicht doch noch einmal genau über die Qualität von Lebensmitteln nachdenken?

Ja! Die Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel ist Thema des Schwerpunktartikels der österreichischen Wissenschaftler *Alberta Velimirov* und *Werner Müller*. Sie bestätigten nach Auswertung von mehr als 170 internationalen Untersuchungen, was die KonsumentInnen immer schon vermutet haben: Biologisch erzeugte Lebensmittel sind qualitativ denen konventioneller Herkunft überlegen. Sie schmecken nicht nur besser, sondern weisen mehr gesundheitsfördernde und weniger schädliche Inhaltsstoffe auf.

Einen Blick über den regionalen Tellerrand wirft unser Interviewpartner *Thomas Speck*, Geschäftsführer des gepa Fair Handelshauses in Wuppertal. Er zeigt uns auf, wie eine Produktauswahl Qualität, Umwelt- und Sozialverträglichkeit unter dem Transfair-Siegel vereint.

Sicherheit vor schädlichen Chemikalien war das Anliegen des 2003 von der EU-Kommission initiierten Vorschlags für eine komplette und radikale Reform der EU-Politik zu chemischen Substanzen. REACH hieß das Zauberwort, mit dem die Registrierung, Bewertung und Zulassung von marktüblichen und neuen Chemikalien geregelt werden sollte. Doch aus dem Zauber droht eine *Fata morgana* zu werden, wie auch der Allergieverein in Europa e.V. (AVE) bemängelt und auf die stärkere Berücksichtigung von Allergikern und Chemikalien Sensiblen pocht. Anlässlich der Jahrestagung in Heerlen wurde mit unserem niederländischen Kooperationspartner KEAC ein Beschluss gefasst, eine REACH-Arbeitsgruppe einzusetzen mit dem Ziel, eine Stoffliste potentieller Allergene zu erstellen.

Auf Kontinuität und Qualitätsstandards setzt die Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Forschungsinstitute e.V. (AGÖF), die einen Laborvergleich zu „Flüchtigen organischen Verbindungen im Innenraum“ veröffentlicht.

Wir bemühen uns weiterhin, sehr geehrte Leserinnen und Leser, Sie über aktuelle Neuerungen in Therapie und Praxis zu informieren. Dabei liegt uns am Herzen, Ihnen wissenschaftlich begründete Maßnahmen vorzustellen und Sie vor Hokusfokus zu schützen. Warum und ob Sie Heilpilze, Yam-Wurzeln und Husarenköpfchen verwenden sollten, erfahren Sie in den Rubriken Therapie aktuell, *Candida Service* und Heilpflanzen.

Bleiben Sie uns auch im Jahre 2006 treu und empfehlen uns weiter. Teilen Sie uns mit, was Ihnen am Herzen liegt. Die Redaktion Ihrer U&G wird versuchen, Ihre Wünsche zu berücksichtigen

Ihr *Andreas Steneberg*

<b>Forum</b>	<b>124</b>
<b>Termine</b>	<b>125</b>
<b>Schwerpunkt I</b>	<b>126</b>
• Die Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel von <i>Alberta Velimirov</i> und <i>Werner Müller</i>	
<b>Interview</b>	<b>131</b>
• Fairer Handel macht Schule – Qualität von Kaffee bis Fußball Interview mit <i>Thomas Speck</i>	
<b>Schwerpunkt II</b>	<b>133</b>
• Laborvergleich der AGÖF „Flüchtige organische Verbindungen im Innenraum“ Juni 2004 von <i>Michael Köhler</i>	
<b>Chemie und Umwelt</b>	<b>136</b>
• Reform der EU-Chemikalienpolitik (REACH) weitgehend verwässert	
• Dioxine – Ursache für Schädlichkeit von Umweltgiften entdeckt	
<b>Allergie aktuell</b>	<b>138</b>
• Versorgung von Allergieklienten aus Sicht der Krankenkassen	
• Die neue Allergen-Kennzeichnung	
<b>Chemie und Umwelt</b>	<b>141</b>
• Waschen ohne Chemie mit Waschnuss-Schalen	
<b>Therapie aktuell</b>	<b>142</b>
• Heilpilze können zum Schutz vor Erkältungen und Grippe beitragen	
<b>Kinder – Umwelt – Gesundheit</b>	<b>144</b>
• Der Kinder-Allergie (S)Check 2006	
<b>Fallbeispiel</b>	<b>144</b>
• Pilzbefall der Kopfhaut durch Haustiere – <i>Microsporum canis</i> von <i>Reinhard Hauss</i>	
<b>Berichte aus Unternehmen</b>	<b>145</b>
<b>Bücher</b>	<b>147</b>
<b>Candida Service</b>	<b>149</b>
• <i>Spilanthes oleracea</i> – Parakresse, Zahnwehnpflanze	
<b>AVE aktuell</b>	<b>150</b>
• Transgene Äpfel für Allergiker? – Rückblick auf die 16. Jahrestagung des AVE e.V. in den Niederlanden	
• REACH-Beschluss des AVE e.V. in Zusammenarbeit mit KEAC	
• Bericht der AVE-Jahreshauptversammlung 2005	
<b>Heilpflanzen</b>	<b>153</b>
• Die wilde Yam ( <i>Dioscorea villosa</i> )	
<b>Impressum</b>	<b>154</b>