

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



naturgemäß hielten wir uns in den dunkleren Monaten vermehrt in Innenräumen auf. Wir hatten Zeit, Wände und Mobiliar zu betrachten und Entscheidungen für einen Frühjahrsputz und notwendige Renovierungen und Neuanschaffungen zu treffen.

Doch halt: Nicht übereifrig in den nächsten Baumarkt oder das Möbelgeschäft eilen und

uns vom Schein neuer Waren blenden lassen. Die Allergiker unter uns sollten vorsichtig mit Haushalts- und Baumaterialien sein. **Versteckte Allergene können uns vor neue gesundheitliche Probleme stellen.** Leider gibt es bis heute kein einheitliches Warnschild vor möglichen allergieauslösenden Inhaltsstoffen oder Kennzeichen für allergenarme Produkte.

Bereits vor zwei Jahren hatte das INSTITUT FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT (IUG) in Fulda in der U & G Kriterien zur Beurteilung der Allergenität von Baustoffen vorgestellt. Diese grundlegende Arbeit wird in dieser Ausgabe der U & G nunmehr auch unserem englischsprachigen Leserkreis vorgestellt.

Für den AVE e.V. selbst steht das Thema „**Bewegung – Haus – Garten**“ im Mittelpunkt der diesjährigen Jahrestagung, die turnusgemäß wieder in Deutschland stattfindet – im hessischen Kurort Bad Wildungen. Klaus-Michael Weber, ortsansässiger Arzt und Mitglied des wissenschaftlichen Beirats, hat ein attraktives und aktives Tagungsprogramm erstellt, auf das wir in den Innenseiten hinweisen:

Melden Sie sich mit Formular auf Seite 24 an.

Obst und Gemüse strahlen uns auf den Wochen- und in den Supermärkten an. Sie leiten durch frisches Aussehen zum Kauf und Verzehr an. Doch Vorsicht ist geboten! Hinter dem schönen Schein können gebundene Schadstoffe stecken, die beim Verzehr im Körper freigesetzt werden können. Erdbeeren im Winter und Obst aus Übersee werden unter Verwendung intensiven Dünger- und Chemikalieneinsatzes produziert. Warten wir lieber darauf, bis frisches Obst und Gemüse – vornehmlich aus Bio-Anbau von europäischen Äckern kommen und greifen in die Tiefkühltruhe. Einen gesundheitsfördernden Beitrag leisten auch „Schokololiker“ und Genussmenschen mit dem Verzehr von Schokolade, wie Irmgard Bitsch in ihrem Schwerpunktartikel belegt.

Unverträglichkeiten von Nahrungsmitteln sind für Betroffene und Ärzte nicht leicht aufzudecken. Laboranalysen ergeben oft falsche Befunde. Eine Suchdiät oder „oligoantigene“ Kost kann zum Beispiel aufdecken, dass hinter „unmögliches“ Kindern mögliche Allergiker stecken. Verhaltensauffälligkeiten können auch durch das Schwermetall Blei hervorgerufen werden, wie Sie unter der Rubrik „Kinder-Umwelt-Gesundheit nachlesen können.

Sicherlich können Sie auch dieser Ausgabe hilfreiche Informationen zu Umwelt und Gesundheit entnehmen

Ihr Andreas Steneberg

Forum	4
Termine	5
Schwerpunkt I	6
• Criteria for allergenic building materials von <i>Friedhelm Diel, Hans-Jürgen Schubert, Michael Fischer, Thomas Schütz, Klaus-Michael Weber, Michael Gagelmann, Hugo Boonen, Andreas Steneberg, Michaela Axt-Gadermann, Roman Khanferyan, Eva Diel</i>	
Infotipps	13
• Printmedien und Internet	
Interview	15
• Wie man Gemeinsamkeit und Einigkeit schafft – Teamdynamik kann helfen. Interview mit Prof. Dr. <i>Armin Poggenдорf</i>	
Fallbeispiel	17
• Regulierung der Disharmonie bei kindlichem Asthma Bronchiale von <i>Angela Merx</i>	
Schwerpunkt II	18
• Kakao und Schokolade: gut für die Gesundheit – Neue Erkenntnisse über bioaktive Substanzen von <i>Irmgard Bitsch</i>	
• Schokolade – Die süße Versuchung	
• Schokolade mit bitterem Beigeschmack	
AVE aktuell	21
• Mitglieder-Rundbrief	
• 14. Jahrestagung des AVE e.V. - Programm und Anmeldung	
Chemie und Umwelt	25
• Gebundene Schadstoffe – Labors übersehen Umwelt- und Lebensmittelgifte	
• Pestizide im Bioabfall	
• Kaffeesatz: Messgröße für Umweltverschmutzung	
Allergie aktuell	28
• Laboranalyse von Nahrungsmittelallergien	
Bücher	29
Kinder-Umwelt-Gesundheit	31
• Ernährung hyperaktiver Kinder	
• Netzwerk: Bundesverband Arbeitskreis überaktives Kind (BV AÜK) e.V.	
• Schädigung der Gehirnfunktion durch Bleibelastungen	
Forschung aktuell	35
• Trans-Resveratrol – Weintrauben unter der Lupe	
Candida-Service	36
• Histatin – Neue Hoffnung zur Therapie oraler Candidosen	
Rezepte	37
• Amaranth	
Tagungsberichte	38
• Internationale Grüne Woche in Berlin	
Leserbriefe	39
AVE aktuell	40
• Regionalbüros	
Heilpflanzen	40
• Granatapfel (<i>Punica granatum</i>). von <i>Sonja-Maria Czérkus</i>	
Impressum	42