

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Jahr neigt sich dem Ende, es riecht nach Plätzchen und Frost.

Legen wir uns kurz im Sessel zurück und genießen einen Winterabend. Links der Teller mit den Lebkuchen und Plätzchen, rechts das Glas Glühwein, vor uns der Fernseher. Wir schalten innerlich ab und äußerlich die Tagesschau an. Doch was flimmert uns ins Wohnzimmer: Acrylamid im Weihnachtsgebäck! Wir blicken

nach links. Da steht der Übeltäter. Die Hand hat uns gerade ein Stück Krebsgift in den Mund gesteckt, das wir nun genüsslich auf der Zunge zergehen lassen. Das darf doch nicht wahr sein, denken wir. Was so gut riecht und schmeckt und zudem noch selbst gebacken ist, soll auf einmal schädlich sein?

Die Menschen hatten vor Hunderttausenden von Jahren das Feuer als Überlebensstrategie nicht nur im Ernährungsbereich entdeckt. Doch plötzlich und unerwartet kommt die wissenschaftliche Erkenntnis, dass nicht die Nahrungsmittelindustrie mit ihrem chemischen Zutatencocktail und nicht die Gentechnik in unsere Lebensgrundlage eingreifen, sondern dass wir durch frittieren und braten, tosten und backen ein Gesundheitsrisiko eingehen, dessen Folgen nicht abzuschätzen sind.

Haben wir und unsere Vorfahren etwas falsch gemacht, richten wir uns auch durch traditionelle Nahrungszubereitung zu Grunde? Tatsache ist, dass der Mensch zumindest in Industrieländern, einem historischen Altersrekord entgegengeht.

Natürliche Nahrungsmittel üben auch positive Wirkungen auf unser Immunsystem aus. Den gesundheitsfördernden Einflüssen von Gewürzen ist *Cindy Werder* auf den Grund gegangen, wie sie in ihrem Schwerpunktartikel berichtet.

Nicht zu schmecken und zu riechen sind Pestizide und Biozide. Hier haben die Menschen wirklich etwas falsch gemacht, indem sie Lebensmittel, Haus und Garten mit Chemikalien behandeln, die auf unser Hormonsystem einwirken. *Patricia Cameron* vom World Wildlife Fund (WWF) appelliert an die Verbraucher, durch ihre Kaufentscheidungen und kritisches Hinterfragen an Handel und Behörden Verbesserungen im Umwelt- und Gesundheitsschutz zu erzielen.

Verbesserten Verbraucherschutz verspricht übrigens auch das neu eingerichtete Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin. Und auch vom Umweltbundesamt kommt erfreuliche Kunde: Die Belastung der Bevölkerung an Umweltschadstoffen ist gesunken.

Dicke Luft im Haus und in der Küche können wir verringern. Wir öffnen erst einmal das Fenster und atmen tief durch. Im neuen Jahr nehmen wir uns vor, noch gesundheits- und umweltbewusster zu handeln und zu leben. Mit diesem Vorsatz trinken wir unseren schon etwas abgekühlten Glühwein aus und gehen innerlich gewärmt ins Bett.

Ihr *Andreas Steneberg*

Inhalt

| | |
|---|------------|
| Forum | 140 |
| Termine | 141 |
| Schwerpunkt I | 142 |
| • Gefahren durch hormonell wirksame Pestizide und Biozide – Schadstoffe in Lebensmitteln, Garten und Haus von <i>Patricia Cameron</i> | |
| Chemie und Umwelt | 146 |
| • Deutscher Umweltpreis 2002 | |
| Interview | 148 |
| • Umwelt und Gesundheit: Gemeinsamkeit macht stark, Einigkeit schafft Bewegung! Interview mit Dr. <i>Birgit Stöcker</i> | |
| Schwerpunkt II | 150 |
| • Gewürze – Immunstimulanzien oder potenzielle Allergene? von <i>Cindy Werder</i> | |
| Fallbeispiel | 155 |
| • Eigenbluttherapie stärkt Immunsystem bei Pollinose von <i>Uta Kranz</i> | |
| Netzwerk I | 156 |
| • CFS und Stress – es gibt Hilfe! Teil II: Hilfe bei seelischem Stress von <i>Jasmin Demetz</i> | |
| Allergie aktuell | 158 |
| • Dieselfußfilter - Vorbeugung vor Krebs und Allergien? | |
| Verbraucherschutz aktuell | 160 |
| • Forschungsprojekt Toxikologischer Informations- und Dokumentationsverbund (TDI) | |
| • Giftinformationszentren der Bundesrepublik Deutschland | |
| • Gefahrenkennzeichnung von Chemikalien | |
| • Ergebnisse des Umwelt-Surveys | |
| • Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) | |
| Ernährung aktuell | 163 |
| • Acrylamid - Natürliche Entstehung einer krebverdächtigen Substanz beim Backen und Rösten der Nahrung | |
| • Allergiepotenzial der <i>Maillard</i> -Produkte | |
| Netzwerk II | 165 |
| • Verbraucherschutz-Organisation foodwatch | |
| • MCS-Initiativen in Österreich und in der Schweiz | |
| Bücher | 166 |
| Kinder-Umwelt-Gesundheit | 168 |
| • Stillen als Allergie-Prophylaxe von <i>Gudrun von der Ohe</i> | |
| Forschung aktuell | 169 |
| • Körper eigener Hautschutz vor Bakterien und Pilzen – Antimikrobielle Peptide | |
| Candida-Service | 170 |
| • Pilz-Produkte in der Anti-Pilz-Diät | |
| Tagungsberichte | 171 |
| • AGÖF-Tagung in Fulda | |
| • Workshop Allergy Vaccination in Sochi | |
| • Round-Table mit Patienten-Selbsthilfegruppen in Berlin | |
| Leserbriefe | 173 |
| AVE aktuell | 174 |
| • Zehn Jahre ATZ in Mar Menor | |
| • Aktivitäten des Vereins | |
| Heilpflanzen | 176 |
| • Der echte Buchweizen (<i>Fagopyrum esculentum</i>) von <i>Sonja-Maria Czérkus</i> | |
| Rezepte | 177 |
| • Buchweizen | |
| Impressum | 178 |