

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir können aufatmen, oder?

BSE-Krise und Maul- und Klauenseuche mit den schrecklichen Bildern hat nur noch einen Platz im Hinterstübchen unseres Kurzzeitgedächtnisses. Wir bedienen uns wieder an der Theke des Supermarktes, wo Fleischberge portionsgerecht und folienverpackt auf den Käufer warten.

War doch alles nur halb so schlimm, oder?

Erinnern Sie sich noch an Tschernobyl? Am 26. April 1986 explodierte der Block IV des ukrainischen Atomreaktors und setzte eine ungeheure Menge an radioaktiver Strahlung frei. Die radioaktive Wolke erreichte vier Tage später Deutschland, vor allem Bayern. Noch heute veröffentlicht das Umweltinstitut München e.V. regelmäßig Radioaktivitäts-Messwerttabellen von Lebensmitteln und stellt erfreulicherweise fest, dass Grundnahrungsmittel hierzulande heute nicht mehr kontaminiert sind.

Alles schon gegessen, oder?

Bis heute ist die abschließende Beurteilung über das ganze Ausmaß der Tschernobyl-Katastrophe immer noch nicht möglich, Spätfolgen wie Schilddrüsenkrebs sind in Weißrussland in zunehmendem Maße zu verzeichnen.

Behalten wir die Katastrophen und Krisen im Hinterkopf und wenden uns aktiv dem vorbeugenden Verbraucherschutz zu, der auf EU-Ebene unter anderem mit dem Entwickeln eines Aktionsplanes Öko-Landbau vorangetrieben wird.

„Gesundes Wohnen, Essen und Leben – auch für Allergiker?“ ist das Thema der diesjährigen Fachtagung des Allergie-Vereins in Europa (AVE) e.V., der in Verbindung mit dem Oecotrophologen-Tag des Fachbereichs Haushalt und Ernährung an der Fachhochschule Fulda veranstaltet wird. In dieser Ausgabe der U&G finden Sie die Kurzbeiträge der Professorinnen und Professoren aus Fulda. Die Bandbreite der Vorträge reicht vom allergikergerechten Wohnen bis zur umweltgerechten Ernährung.

Über die gesundheitliche Bewertung moderner Lebensmittel (Functional Food) führten wir ein Interview mit Professor *Burckhard Viell* vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) in Berlin.

Professor *Friedhelm Diel* und Mitarbeiter stellen im Schwerpunkt dieser Ausgabe erstmals „Kriterien zur Beurteilung der Allergenität von Baustoffen“ vor und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum vorbeugenden Allergikerschutz.

Auch der AVE e.V. hat durch Beitritt zum „Internationalen Verein für zukunftsfähiges Bauen und Wohnen – ecoNcert“ und des vom Bundesministerium für Gesundheit angeregten „Aktionsbündnis Allergieprävention (ABAP)“ wichtige Schritte in Richtung der Verbesserung allergikergerechten Lebens eingeschlagen.

An dieser Stelle möchte sich die Redaktion beim AOK-Bundesverband für die Überweisung eines namhaften redaktionellen Zuschusses bedanken, der uns helfen wird, Sie, geehrte Leserinnen und Leser, weiterhin mit aktuellen Informationen zu versorgen.

Ein Tipp zu guter Letzt: Gehen Sie nicht ohne Sonnenhut (*Echinacea purpurea*),

Ihr *Andreas Steneberg*

Inhalt

Forum	42
Termine	43
12. Jahrestagung des AVE	44
Grußworte	
Kurzfassungen der Tagungsbeiträge	
• Wohnökologie - Wohnumwelt - Wohnverhalten von Prof. Dr. B. Freytag-Leyer	
• Umwelt-gerechtes Leben von Prof. Dr. U. Kurfürst:	
• Das Agenda 21-Haus von Prof. Dr. G. Koscielny	
• Essen als intimster Kontakt des Menschen mit der Umwelt von Prof. Dr. A. Meyer-Ploeger	
• Herstellung von allergenfreien Lebensmitteln von Prof. Dr. J. Janssen	
• Bewertung, Beherrschung und Wahrnehmung lebensmittelbedingte Risiken für Allergiker von Prof. Dr. K.-F. Lücke	
• Nahrungsmittelallergene von Prof. Dr. K. Kohlenberg Müller	
• Ökologische Lebensmittel – eine wirtschaftliche Betrachtung von Prof. Dr. A. Auer	
• Wellness – Ein Lebensstil von Prof. Dr. A. Poggendorf	
• Allergie und Psyche von Prof. Dr. C. Klotter	
Interview	52
• Gesundheitliche Bewertung moderner Lebensmittel (Functional Food). Interview mit Prof. Dr. Burckhard Viell , Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz (BgVV) in Berlin	
Schwerpunkt	55
• Kriterien zur Beurteilung der Allergenität von Baustoffen von <i>Friedhelm Diel, Hans Schubert</i> und <i>Michael Fischer</i>	
Neuigkeiten aus Wirtschaft und Therapie	63
• Keltenthermie	
• Enzympotenzierte Desensibilisierung	
Fallbeispiel	64
• Enzympotenzierte Desensibilisierung bei Allergien und Intoleranzreaktionen von <i>Dr. Hess</i>	
Projekte	65
• Aktionsbündnis Allergieprävention	
Verbraucherschutz aktuell	67
• Ohne Rind? – Neues Nachweisverfahren für versteckte Lebensmittelbestandteile	
• Europäischer Aktionsplan Öko-Landbau	
Chemie und Umwelt	68
• Ozon und der Faktor X von <i>Marcella Ullmann</i>	
Bücher	70
Kinder – Umwelt - Gesundheit	72
• Ohrlochstechen – Wegbereiter von Nickel-Allergien	
• Keime in Hausstaub und Stall	
• Mobilfunk und Elektromagnetische Felder	
• Sonnenbad ohne Sonnenbrand	
Kongresse	75
• Workshop: Schädlingshatz in Haus und Garten	
• XXX. Jahrestreffen der Europäischen Histamin-Forschungs-Gesellschaft (EHRS)	
Leserbriefe	76
AVE aktuell	76
• Gründung EcoNcert-Trägerverein	
Heilkräuter	78
• Roter Sonnenhut (<i>Echinacea purpurea</i>) von <i>Stephanie Stadelmann</i>	
Candida-Service	79
• <i>Echinacea</i> -Extrakte bei <i>Candida</i> -Befall von <i>Andreas Steneberg</i>	
Impressum	80