

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



„Umweltmediziner per Express in Rente geschickt“, das ist die Schlagzeile eines Artikels in der Tagesszeitung „taz“ vom Nikolaustag 2003. Der in Umweltkreisen bekannte Professor *Rainer Frentzel-Beyme* ist nicht mehr Abteilungschef am Bremer Institut für präventive Sozialforschung – BIPS. Das Wort „Umwelt“ stört angeblich bei Anwerbung von Aufträgen und Drittmitteln, so die taz. Damit wird der forschende Teil dieser Spezies in Deutschland weiter

dezimiert. Toxikologen und Umweltmediziner haben keinen guten Stand: Sind sie zu kritisch, ziehen sie sich den Ärger von Chemie- und Pharmakonzernen und damit leider auch von Regierungen und Wissenschaftsbürokratie zu.

Ein weiterer Rückzieher wird aus Hamburg gemeldet: Die „Zeitung für Umweltmedizin“ wird eingestellt. Das groß angekündigte Aktionsprogramm „Umwelt und Gesundheit“ – APUG – der gleichnamigen deutschen Ministerien hat seinen Abschlussbericht vorgelegt, ohne dass es gelungen sei, „das Thema umfassend zu etablieren und große politische Veränderungen zu bewirken“, urteilte *Uwe Lahl* schon in der letzten U&G.

Wir, der Allergieverein in Europa – AVE. e.V. – tragen weiterhin dazu bei, dass „UMWELT & GESUNDHEIT“, auch angesichts der Betroffenen, nicht zur Floskel verkommt.

So untersuchten *Friedhelm Diel* und Mitarbeiter des Instituts für Umwelt und Gesundheit – IUG – in Fulda den Schadstoff- und Geruchs-Katalysator „Triple-Fresh“ in Teppichböden, der Chemikalien wie Formaldehyd wirkungsvoll reduziert.

Stolz darauf sind wir, die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, *Renate Künast*, als Interviewpartnerin gewonnen zu haben. Sie gibt uns Signale für Agrarwende, Verbraucher- und Allergikerschutz.

Allergien und Unverträglichkeiten treten auch beim Verzehr von Nahrungsmitteln auf – Faktor eins, bezogen auf den Kontakt mit Substanzen aus der Umwelt. Hier verleiben wir uns „Naturchemikalien“ wie Salicylate ein, die sowohl gesundheitsfördernd wie auch riskant für empfindliche Personen sind.

Die „Chemie des Lebkuchens“ steht unter ähnlichen Vorzeichen: Eine Wohltat für Magen und Gemüt, ein Alptraum nicht nur für Allergiker – in Anbetracht der Zutaten.

Besonders hinweisen möchten wir auf neue Erkenntnisse in der Allergieforschung. Hier ist es Wissenschaftlern aus Österreich gelungen, eine Erklärung für die Zunahme von Nahrungsmittelallergien zu finden: Medikamente, die zur Behandlung von Sodbrennen und Magengeschwüren eingenommen werden, stehen unter Verdacht.

Genug der gemütsheimmenden Nachrichten. Der Winter und das anstehende Weihnachtsfest regen uns an, eine innere Wärme zu verbreiten. Zum Jahresausklang sollten wir nicht nur uns, sondern auch der Umwelt und Gesundheit etwas Gutes tun. Spenden Sie nicht nur Ihre Aufmerksamkeit den gewaltigen Herausforderungen zur Bewältigung der Flut von Problemen, denen heutige und nachfolgende Generationen ausgesetzt sind.

Ihr *Andreas Steneberg*

Inhalt	
Forum	136
Termine	138
Schwerpunkt I	139
• Gesünder Wohnen mit einem Geruchs- und Schadstoffkatalysator in Teppichböden von <i>Friedhelm Diel</i> und <i>Michael Fischer</i>	
Interview	143
• Signale für Agrarwende, Verbraucher- und Allergikerschutz Interview mit <i>Renate Künast</i>	
Schwerpunkt II	145
• Salicylate in Nahrungsmitteln – gut für Vegetarier, schlecht bei Urtikaria von <i>Andreas Steneberg</i>	
Fallbeispiel	149
• Die Rolle assoziierter Mykosen im Verlauf einer Neurodermitis-Erkrankung von <i>John G. Ionescu</i>	
Chemie und Umwelt	151
• Emissionen von Flammenschutzmitteln mindern • Desinfektionsmittel nur mit Vorsicht einsetzen!	
Verbraucherschutz	152
• Die vorgeschlagene EU-Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben: Mythen und Missverständnisse	
Allergie aktuell	154
• Medikamente gegen Magenübersäuerung lösen Nahrungsmittelallergien aus	
Infotipps	155
• Medizinrechts-Beratungsnetz • Allergie(-risiko) – was darf mein Baby essen? • Berufsbedingte Allergien: E-Learning-Anwendung • Umwelt schützen - nur für Kinder • Unterrichtsmaterial für Schulen • Öko-Institut e.V. hat neue Internet-Präsenz	
Kinder – Umwelt – Gesundheit	157
• Stillen schließt Herstellungs- und Zubereitungsfehler aus! – Muttermilchersatz in der Diskussion	
Bücher	159
Ernährung aktuell	161
• Die Chemie des Lebkuchens	
Rezepte	163
• Steckrüben – Ein Oldie macht Karriere in der feinen Winterküche	
Netzwerk	164
• Rote Karte für Billig-Kaffee – TransFair e.V. geht vor	
Candida-Service	165
• Storchnabel • Bärentraube	
Tagungsberichte	166
• Pollenallergie-Tagung in Sochi	
AVE aktuell	167
• Das „Allergiker-gerechte ÖKO-Haus – ALLÖKH®“ präsentiert auf dem „Forum chronische Krankheiten“ Allergica 2003 • AGÖF tagte in Fulda • Ein weiteres privat genutztes ALLÖKH®-Haus eröffnet	
Heilpflanzen	168
• Efeu (<i>Hedera helix</i>)	
Impressum	170