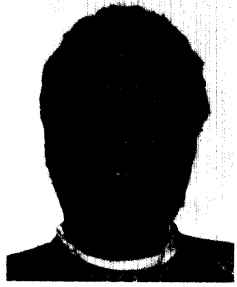


Liebe AVE-Mitglieder, liebe Leserinnen, liebe Leser,



der Klimawandel ist jetzt auch vom hartnäckigsten Industrielobbyisten nicht mehr zu verleugnen. Ein Blick aus dem Fenster führt uns vor Augen, dass im Februar nicht Väterchen Frost, sondern der Lenz Einzug genommen hat. Wetterfrösche reden von mildem Winterwetter, mit der Tendenz, dass diese vierte Jahreszeit nur noch auf dem Papier stattfindet. Bereits Mitte Januar waren Haselpollen in der Luft – etwa zwei Wochen früher, als **üblicherweise**... Im Winter haben Menschen, die auf Pollen allergisch reagieren, **normalerweise** Ruhe... Nun ist es schon fast zu spät, sich hyposensibilisieren zu lassen.

In den so genannten Wintermonaten war sehr viel die Rede von Feinstaub und Partikel armen Innenstädten dank Feinstaubplaketten. Wie Feinstaub und Allergien zusammenwirken, haben wir Ihnen schon vor Jahren in der UMWELT & GESUNDHEIT vorgestellt. Besonders die ultrafeinen Kohlenstoffpartikel, wie sie im Dieselruß enthalten sind, können allergisch bedingte Atemwegsreaktionen verstärken. Nun treffen also Pollen und Feinstaub zeitgleich aufeinander.

Die Schlagzeile „Moose reduzieren den Feinstaub“ ließ uns bereits im August 2007 aufhorchen. Wie ein biologisches Mikrofaser-Staubtuch sollen die Pflanzen große Mengen der gefährlichen Luftpartikel schlucken, so hieß es in einer Presseinformation der Universität Bonn. Bisher war die Aufmerksamkeit gegenüber Moosen meist negativer Natur, nämlich dann, wenn sie den englischen Rasen durchsetzten. Der Bonner Moosforscher *Jan-Peter Frahm* zeigt ein anderes Bild dieser uralten Pflanzen: er stellt das Umwelt- und Gesundheits-fördernde Potenzial als Naturpatent Moos vor.

Im Gegensatz zu Moosen wurden der *Aloe vera*, einer exotischen Pflanze, wahre Wunderdinge angedichtet. *Frank Roland*, Ernährungswissenschaftler und Spitzenkoch, beschreibt in seinem Schwerpunktartikel, ob dem „Arzt im Blumentopf“ in der Ernährungs-Medizin tatsächlich eine Ausnahmestellung bezüglich Nähr- und Heilwert gebührt.

Im Bereich der Ernährung der Zukunft tut sich einiges – Forschung und Industrie sehen einen Wachstumsmarkt. Nicht nur satt werden sollen wir, sondern auch sicherer, gesünder, nahrhafter und schmackhafter essen. Zudem versucht man ernährungsbedingte Krankheiten wie die Zöliakie in den Griff zu bekommen. Gearbeitet wird dabei mit klassischen lebensmitteltechnologischen Verfahren wie der Keimung, aber auch „unnatürlichen“ gen- und nanotechnologischen Eingriffen. Verbrauchern sind in diese „Fortschritte“ nicht immer willkommen, deshalb sollen sie vor unabsichtlichem Verzehr „modernisierter“ Nahrungsmittel per Etikett geschützt werden.

Nicht nur als Appetitverderber gelten Lebensmittelmotten. Wie man diesen Parasiten im eigenen Haus auf natürliche Weise Herr wird, erfahren Sie ebenfalls in der Rubrik Verbraucherschutz.

Wie gut, dass wir trotz aller positiven wie negativen Zukunftsvisionen auf altbewährte Nahrungs- und Heilmittel wie Enzian und Met vertrauen können, die wir Ihnen ausführlich vorstellen.

Die diesjährige **19. Jahreshauptversammlung ist am 20./21. September 2008 in Fulda zum Thema „Allergien und Ernährung“** geplant. Bitte merken Sie sich diesen Termin schon mal vor. Wir sehen uns!

Ihr *Andreas Steneberg*

<b>Forum</b>	<b>4</b>
<b>Termine</b>	<b>5</b>
<b>Schwerpunkt I</b>	<b>6</b>
• <i>Aloe vera</i> in der Ernährungs(Medizin) von <i>Frank Roland</i>	
<b>Interview</b>	<b>12</b>
• Histaminforschung in Europa Interview mit Dr. <i>Anita Sydbom</i>	
<b>Schwerpunkt II</b>	<b>13</b>
• Naturpatent Moos von <i>Jan-Peter Frahm</i>	
<b>Forschung aktuell</b>	<b>17</b>
• Enzyme aus gekeimtem Getreide – Hilfe für Zöliakiekranken?	
• Der mikrobielle Vormarsch in die Psyche des Menschen	
<b>Kinder Umwelt Gesundheit</b>	<b>20</b>
• Scheidungskinder leiden häufiger unter Neurodermitis	
• Asthma durch Virusinfektionen bei Kindern	
<b>Fallbeispiel</b>	<b>21</b>
<b>Verbraucherschutz</b>	<b>22</b>
• Lebensmittelmotten – Vorratsschädlinge auch im eigenen Haus	
• Allergien gegen Motten	
• Kennzeichen „ohne Gentechnik“ für tierische Nahrungsmittel	
• Nanotechnologie in Lebensmitteln: Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie ...??	
<b>Candida Service</b>	<b>27</b>
• Pilze wehren sich mit Pumpen	
• Wie sich die menschliche Schleimhaut vor Hefepilzinfektionen schützt	
<b>Bücher</b>	<b>28</b>
<b>Ernährung aktuell</b>	<b>30</b>
• Met (Honigwein) – vom Göttertrunk zum Kultgetränk	
<b>AVE aktuell</b>	<b>32</b>
• Mitglieder-Rundbrief	
<b>Heilpflanzen</b>	<b>33</b>
• Der Gelbe Enzian ( <i>Gentiana Lutea L.</i> )	
<b>Angewandte</b>	<b>34</b>