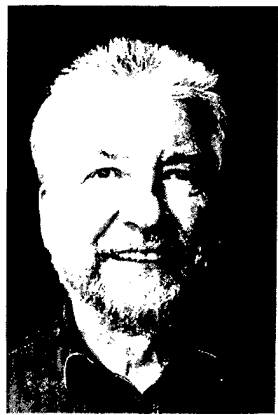


Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,



hoffentlich haben wir Ihnen durch die kritische Bewertung des roten Fleisches in der letzten UMWELT & GESUNDHEIT nicht den Appetit verdorben. Vielleicht zählen Sie ja zu den Flexitarierinnen und Flexitariern, da Sie sich größtenteils – aber nicht immer – vegetarisch ernähren, oder es zumindest versuchen. Es gibt viele Gründe, auf Fleisch zu verzichten, von denen Tierschutz und -rechte, Gesundheit und Wohlbefinden am häufigsten genannt werden. Wenn Sie durch Fleischskandale und geschmackliche Aspekte abgeschreckt worden sind, zählen Sie zu den so genannten „emotionalen“ VegetarierInnen.

Im Sommer lockt der Grill. Auf den Rost lassen sich durchaus schmackhafte Gemüsesorten legen wie Zucchini, Paprika, Champignons und Maiskolben. Der Flexitarier-Trend hat jedoch auch die Nahrungsmittelindustrie auf den Plan gerufen, die fleischfreie Brat- und Brühwürstchen, Nuggets, Gyros, Geschnetzeltes, Filets, Burger, Steaks, Schnitzel oder Wurst als Fertigprodukte kreiert haben. Schon heute stehen pflanzliche Fleischersatzprodukte im Bioladen oder Supermarkt zur Verfügung, die aus der Sojabohne, der Lupine, aus Weizen oder auch aus Schimmelpilzproteinen hergestellt werden. Optisch wie geschmacklich ähneln sie sehr den tierischen Originalen, leider auch oft in gesundheitlich nicht immer förderlichen Zusätzen wie Salz, Verdickungsmitteln und Farbstoffen, wie im Schwerpunktartikel „Pflanzlicher Fleischersatz - Fertigprodukte unter der Lupe“ festgestellt wird. Es sind halt Convenience-Produkte mit allen für Fertiggerichte geltenden Einschränkungen und wenig für eine Vollwerternährung geeignet.

Ein weiterer Schwerpunkt dieser U&G-Ausgabe beschäftigt sich mit Allergien. Eine der führenden deutschen Allergologinnen und Umweltmedizinerinnen, Frau Prof. Dr. med. *Claudia Traidl-Hoffmann*, hat sich die Zeit genommen, ausführlich zu aktuellen Fragen über Neurodermitis, Umwelteinflüssen, medizinischer Forschung und Therapie Stellung zu nehmen. Sie betont dabei nachdrücklich den ganzheitlichen Ansatz bei der Behandlung von Allergikerinnen und Allergikern, den auch der AVE e.V. in seinen Zielen verankert hat. Des Weiteren beklagt sie, dass Allergiekranke in jeder Hinsicht unterversorgt sind: „*Sie werden zu wenig behandelt, weil sie erst gar nicht zum Arzt gehen. Und wenn sie zum Arzt gehen, wird nur zu einem Bruchteil eine adäquate Therapie durchgeführt.*“ Als wichtiges onlinebasiertes Portal wird der am *Helmholtz Zentrum München* koordinierte Allergieinformationsdienst (www.allergieinformationsdienst.de) empfohlen. Den Allergie-Schwerpunkt schließt eine Studie des *Robert-Koch-Institutes* ab, in der aktuelle Zahlen über die Prävalenz (Häufigkeit) von Allergien bei der erwachsenen Bevölkerung in Deutschland vorgestellt werden.

Daneben haben wir Themen aktuell und hoffentlich verständlich aufbereitet wie der Einfluss des Klimawandels auf den Mineralstoffgehalt im Boden und den Methanausstoß von Kühen. Ferner berichten wir von neuen Erkenntnissen zu Verbraucherschutzaspekten: Wie sie möglicherweise bald per Smartphone-App einen Apfel auf Pestizid-Rückstände untersuchen können, dass Aluminium aus Menüschaalen ins Essen gelangen kann und wie die obersten deutschen Verbraucherschutzbehörden UBA (Umweltbundesamt) und BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) die Risiken von Pestiziden und mobilen Chemikalien besser einschätzen und minimieren wollen.

„**Innenraum-bedingte Allergien**“ – unter diesem Thema werden Expertinnen und Experten auf der 28. Internationalen AVE-Jahrestagung am 30. September und 01. Oktober in Erkheim/Allgäu aktuelle Fragen aus dem Bereich **gesundes Bauen und Vermeidung von Innenraum-Allergenen** diskutieren. Sie sind herzlich eingeladen, gemeinsam mit Allergie- und Baufrüher-Experten, Baustoff-Herstellern sowie bauwilligen Allergiker-Familien daran teilzunehmen, um zu sehen und zu erfahren, worauf es bei Allergiker-gerechten Öko-Häusern (ALLOEKH) ankommt und was Allergiker-gerechte und -freundliche Produkte auszeichnet.

Ihr *Andreas Steneberg*

Inhalt

Impressum	38
Forum	40
AVE aktuell	42
• 28. Jahrestagung AVE e.V.	
Termine	42
Schwerpunkt 1	43
• Pflanzlicher Fleischersatz – Fertigprodukte unter der Lupe von <i>Cindy Maréchal</i> und <i>Andreas Steneberg</i>	
Interview	50
• Allergiker sind unterversorgt – in jeder Hinsicht Interview mit Prof. Dr. med. <i>Claudia Traidl-Hoffmann</i>	
Schwerpunkt II	53
• 12-Monats-Prävalenz von Allergien in Deutschland von <i>Roma Schmitz</i> , <i>Ronny Kuhner</i> und <i>Michael Thamm</i>	
Kinder Umwelt Gesundheit	56
• Phthalate (Weichmacher) erhöhen das Allergierisiko bei Kindern	
Bücher	57
Umwelt aktuell	58
• Klimakiller auf der Weide und unter Wasser: Kühe und Minikrebse • Klimawandel verstärkt Selenmangel	
Candida aktuell	60
• Bessere Diagnose von Pilzinfektionen ist Schlüssel zur Verringerung der Antibiotika-Resistenz	
Forschung aktuell	60
• Luftverschmutzung kann Antibiotika hemmen	
Verbraucherschutz aktuell	61
• Schutz vor mobilen Chemikalien und kumulativen Rückständen • Übergang von Aluminium aus Menüschaalen in Lebensmittel • App entlarvt Inhaltstoffe • Sonnencremes: Lichtschutzfaktor zeigt Wirksamkeit an	
Therapie aktuell	65
• Die ärztliche Kunst des Weglassens – kontra Überversorgung • Blutvergiftung – jede Minute zählt	
Ernährung aktuell	67
• Schulesen: Ein Viertel landet in der Tonne • Vom Raubfisch zum Vegetarier: Pflanzenkost in der Aquakultur	
Heilpflanzen	69
• Saat-Hafer - <i>Avena sativa</i>	