

# Inhalt

<b>Impressum</b>	<b>38</b>
<b>Forum</b>	<b>40</b>
<b>Termine</b>	<b>41</b>
<b>Schwerpunkt I</b>	<b>42</b>
• Bioverfügbarkeit sekundärer Pflanzenstoffe als Beitrag zur gesunden Ernährung von <i>Cindy Maréchal</i> und <i>Andreas Steneberg</i>	
<b>Interview</b>	<b>48</b>
• Nachhaltige Nahrungsmittel aus ökologischer Landwirtschaft Interview mit Dr. <i>Felix Prinz zu Löwenstein</i>	
<b>Umwelt aktuell</b>	<b>49</b>
• Effekte des Ökolandbaus auf Klima, Umwelt und Gesundheit	
<b>Allergie aktuell</b>	<b>51</b>
• Allergiepotezial von Erdbeeren und Tomaten ist sortenabhängig	
<b>Schwerpunkt II</b>	<b>52</b>
• Aquakultur – Produktion von Lebensmitteln im Wasser von <i>Timo Stadtlander</i>	
<b>Kinder Umwelt Gesundheit</b>	<b>57</b>
• Runter vom Sofa, raus an die Luft!	
<b>Umwelt aktuell</b>	<b>58</b>
• Wissenschaftler alarmieren: 2018 wird ein „Zecken-Jahr“	
<b>Forschung aktuell</b>	<b>60</b>
• Hormonzusatz hinterlässt Spuren • Mikroplastik auf dem Trockenen	
<b>Bücher</b>	<b>62</b>
<b>Candida aktuell</b>	<b>64</b>
• Resveratrol – Rotwein gegen <i>Candida</i> ? • US-Forscher filtern Antioxidantien aus Weintrauben	
<b>Forschung aktuell</b>	<b>66</b>
• Gesunde Bananenschalen	
<b>Verbraucherschutz aktuell</b>	<b>67</b>
• Ärzte und Krankenkassen fordern Maßnahmen gegen Fehlernährung	
<b>Ernährung aktuell</b>	<b>68</b>
• Lebensmittel-Produktion verschlingt bis zu 27.000 Liter Wasser pro Kilo	
<b>Heilpflanzen</b>	<b>69</b>
• Gewöhnlicher Andorn – <i>Marrubium vulgare L.</i>	