

Liebe Leserinnen und Leser,



hoffentlich haben Sie den Winter gut überstanden und den Viren, Bakterien und Pilzen, die mit Ihnen in Kontakt kamen, erfolgreich Paroli geboten. Jahreszeitlich bedingt, beginnt im Frühling der nächste Kampf des Immunsystems mit Umweltfaktoren, den Pollen. Bei zig Millionen Europäerinnen und Europäern reagiert der Körper mit überschießenden Abwehrreaktionen auf diese Frühlingboten.

Obwohl sich der Kenntnisstand ständig erweitert, ist noch kein allgemeiner Durchbruch zu Prävention und Behandlung von Allergien erzielt. Prof. *Jörg Kleine-Tebbe*, einer der führenden deutschen Allergologen, betont in einem ausführlichen Interview in dieser U&G die Wichtigkeit

der Umsetzung von Forschungsergebnissen über das komplexe Allergiegesehen, die im Internet im Wust von unseriösen Heilsversprechen und „fake news“ untergehen. Selbst renommierte Printmagazine wie „Der Spiegel“ tragen durch Beiträge, dass die Psyche der Eltern schuld an der Neurodermitis der Kinder sei, zu einer Verwirrung von Betroffenen bei. Als Ausdruck der Verunsicherung muss auch oftmals die Selbstdiagnose von Nahrungsunverträglichkeiten betrachtet werden, bei denen vermeintlich Betroffene zu „frei von“-Nahrungsmitteln greifen und Nährstoffmängel riskieren.

Der AVE e.V. verbreitet auch mit seinem Organ UMWELT & GESUNDHEIT, dass Sie hier in den Händen halten, Informationen, die als Hilfe zur Selbsthilfe und zum Auffinden von richtigen Therapeuten beitragen sollen.

Seit Jahren berichten wir über Schwermetalle, die sich in der Umwelt und im Körper anreichern. Zu diesen ist auch das Quecksilber zu zählen. Die neue EU-Quecksilberverordnung, die ab diesem Jahr gilt, soll den Einsatz dieses hochgiftigen Schwermetalls in den kommenden Jahren EU-weit auf ein Minimum reduzieren. So soll ab 2019 Dentalamalgam nicht mehr für die zahnärztliche Behandlung von Milchzähnen, von Kindern unter 15 Jahren und von Schwangeren oder Stillenden verwendet werden. Von den Anwendungseinschränkungen und -verboten unberührt bleiben jedoch giftige Quecksilber-Altlasten in älteren Gebäuden oder Emissionen aus Kohlekraftwerken. *Almut Gebhardt* und MitarbeiterInnen eines Umweltlabors fordern in einem Schwerpunktbeitrag, dass eine mögliche Quecksilber-Belastung von Innenraum und Außenluft deshalb bei der umweltmedizinischen Gefährdungsbeurteilung stärker berücksichtigt werden sollte.

Die Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie hat *Lactobacillus* zur Mikrobe des Jahres 2018 ausgerufen. Mit dieser Gattung der Milchsäurebakterien ist unser Leben seit Geburt an verknüpft, wie *Harald Engelhardt* in einem lezenswerten Beitrag beschreibt. Die nahezu überall anzutreffenden Mikroorganismen tragen auf vielfältige Weise zu unserer Gesundheit bei. Sie besiedeln die Schleimhäute vom Mund bis zum Darm und machen Lebensmittel bekömmlicher und haltbarer. Zukünftig werden aus Milchsäure hergestellte Polymere als Ersatz für herkömmliche Plastikmaterialien Furore machen.

In unserer Ernährungs-Rubrik erfahren Sie, dass hinter der Eiweiß-Anreicherung von Lebensmitteln für den Menschen wenig Wert und wenig Nutzen steckt. Von dem seit ein paar Jahren grassierenden Extra-Protein-Hype profitieren vor allem Spezial-Anbieter und die Lebensmittel-Industrie. Hochverarbeitete Zutaten stecken auch im Fastfood: dass dies auf Dauer ungesund ist, belegen neue Studien mit der Erkenntnis, dass Hamburger & Co das Immunsystem in einen anhaltenden Alarmzustand versetzt und langfristiger aggressiver macht.

Schließlich stellt Ihnen unsere Heilpflanzen-Expertin *Sonja Czérkus-Yavuz* das aufrechte Fingerkraut – *Potentilla erecta* (L.) – vor. Der als Blutwurz und Tormentill bekannte Wurzelstock entfaltet äußerlich und innerlich angewendet entzündungshemmende und magenstärkende Wirkungen.

Blieben Sie gesund!

Ihr *Andreas Steneberg*

<b>Forum</b>	<b>4</b>
<b>Termine</b>	<b>6</b>
<b>AVE aktuell</b>	<b>6</b>
• Mitglieder-Rundbrief	
<b>Schwerpunkt I</b>	<b>7</b>
• <i>Lactobacillus</i> : Mikrobe des Jahres und täglicher Begleiter unseres Lebens von <i>Harald Engelhardt</i>	
<b>Interview</b>	<b>12</b>
• Noch kein allgemeiner Durchbruch zur Prävention und Behandlung von Allergien Interview mit Prof. Dr. <i>Jörg Kleine-Tebbe</i>	
<b>Allergie aktuell</b>	<b>14</b>
• Neurodermitis – ist die Psyche der Eltern schuld?	
• Selbstdiagnose Unverträglichkeit	
<b>Schwerpunkt II</b>	<b>16</b>
• Quecksilber: Weiterhin verkannte Gefahr im Innenraum und der Außenluft von <i>Almut Gebhardt</i> , <i>Sonja Pfeil</i> und <i>Wigbert Maraun</i>	
<b>Verbraucherschutz aktuell</b>	<b>20</b>
• Weniger Mittel sind mehr - Umweltfreundlicher Frühjahrsputz	
• Geschirr aus Bambus besteht zu großem Teil aus Kunststoff	
<b>Bücher</b>	<b>22</b>
<b>Tagungsberichte</b>	<b>23</b>
• 59. DPG-Kongress	
<b>Kinder Umwelt Gesundheit</b>	<b>24</b>
• Warzenzeit ist Wartezeit	
<b>Forschung aktuell</b>	<b>25</b>
• Linalool – Strahlenschutz durch Koriander?	
• Ein Traum von einem Schaum	
• Mit Bakterienmix aus dem Labor Darmkrankheiten heilen	
• Natürliche Darmflora kann Multiple Sklerose auslösen	
<b>Candida aktuell</b>	<b>29</b>
• Immunabwehr gegen Pilzinfektionen	
<b>Ernährung aktuell</b>	<b>30</b>
• Fastfood macht Immunsystem langfristig aggressiver	
• Lebensmittel mit Extra-Protein: wenig Wert und wenig Nutzen	
<b>Fallbeispiel</b>	<b>32</b>
• Ernährungsberatung Histaminintoleranz	
<b>Heilpflanzen</b>	<b>33</b>
• Aufrechtes Fingerkraut – <i>Potentilla erecta</i> L.	