

Liebe Leserinnen und Leser,



über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Das gilt nicht nur für Mode und Innenraumausstattung, für die Auto- oder Partnerwahl, sondern auch für die Ernährung. Mit dem Geschmackssinn wird die aufgenommene Nahrung kontrolliert. Geschmackssinngemäß wird unterschieden zwischen süß, sauer, salzig, bitter sowie umami, was herzhaft und wohlschmeckende Nuancen beschreibt. Als unbestreitbar und angeboren gelten die Vorlieben auf Süßes und auch Umami – zwei Präferenzen, die dem Geschmack von Muttermilch entsprechen. Gegen Bitteres und Saures besteht dagegen

eine Abneigung, die bis ins Schulkinderalter anhält.

Mögen Sie bittere Speisen und Getränke? Wenn ja, gehören Sie wahrscheinlich zu den Normal- oder Nicht-Schmeckerinnen und -Schmeckern. Jede vierte Person verabscheut „bitter“ jedoch auch als erwachsener Mensch. Diese Menschen gelten als Super-Schmecker: sie nehmen aufgrund genetischer Unterschiede auch süße Reize deutlicher wahr. Als Schwerpunktbeitrag in dieser Ausgabe werden physiologische, ernährungswissenschaftliche und botanische Facetten rund um die bittere Sinneswahrnehmung thematisiert.

Glaubt man den botanischen Züchtungszielen und -erfolgen, sind die bitteren Zeiten – zumindest auf deutschen Tischen – vorbei. *Sonja Czérkus-Yavuz*, Leserinnen und Lesern der UMWELT & GESUNDHEIT bestens bekannt als Heilpflanzenexpertin, wirft einen Blick auf die Nutzpflanzenzucht seit Beginn der Industrialisierung und beklagt den Verlust der Sortenvielfalt bei Obst und Gemüse. Ihr Schluss: Bitterstoffe sind in der Gemüsezucht unerwünscht. Kaum jemand wird sich noch an die – manchen angenehme – Bitterkeit von Broccoli, Rosenkohl, Steckrübe, Radicchio und Co. erinnern. Und wenn es sogar Super-Schmeckern zu bitter ist, helfen Tipps zum Überdecken des als unangenehm empfundenen Geschmacks.

Glaubt man den Ernährungsforscherinnen und -forschern, sollte es bald eine Renaissance geben, denn sie haben Bitterstoffe als gesundheitsfördernde Pflanzenbestandteile (wieder) entdeckt. Nach der Pharmaforschung und der traditionellen chinesischen Medizin steckt in Bitterpflanzen und einzelnen sekundären Pflanzenstoffen das Potenzial, Krankheiten zu therapieren.

Auch zu anderen Themenbereichen finden Sie aktuelle Berichte. So werden Informationsportale und Webinare vorgestellt, die online medizinisch verlässliche Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten vermitteln. In diesem Printmedium finden Sie Erkenntnisse zu Allergierisiken für Säuglinge und bestimmte Berufsgruppen. Darüber hinaus haben wir ein Auge auf Haustiere und eingewanderte Wildtiere geworfen, die uns einerseits mehr oder weniger mit Parasiten und Allergenen konfrontieren und andererseits – wie Marderhunde und Nerze – als Viruswirte anzusehen sind. Auch zu immer noch weit verbreiteten Substanzen und Chemikalien wie Weichmachern und Pestiziden gibt es neue Erkenntnisse umwelt- und humantoxischer Wirkungen.

Liebe Leserinnen und Leser, ich wünsche Ihnen innere Ruhe und einen nahezu unbeschwerten Sommer, der bei gebotener Vorsicht auch wieder mehr mitmenschliche Kontakte und nachhaltige Freizeitgestaltung mit sich bringt.

Ihr *Andreas Steneberg*

<b>Impressum</b>	<b>38</b>
<b>Forum</b>	<b>40</b>
<b>Schwerpunkt I</b>	<b>42</b>
• Bitterer Geschmack – von Aversion bis Gaumenfreude von <i>Andreas Steneberg</i>	
• Bitterstoffe in der Gemüsezucht unerwünscht von <i>Sonja Czérkus-Yavuz</i>	
• Neue Datenbank online: Historisch genutztes Gemüse	
<b>Interview</b>	<b>52</b>
• MeinAllergiePortal vermittelt online medizinisch verlässliche Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten Interview mit <i>Sabine</i> und Prof. Dr. <i>Harald Jossé</i>	
<b>Tagungsbericht</b>	<b>54</b>
• Digitaler Patiententag Allergie 2021 – DigiPat	
<b>Allergie aktuell</b>	<b>55</b>
• Allergie-Risiko im Kindspech absehbar	
• Geburtsart beeinflusst Mikrobiom und Immunsystem	
• Risiken für berufsbedingte Kontaktallergien	
• Zoonosen – Krankheiten, die von Haustieren übertragen werden	
• Allergieprävention: Kein Risiko durch Haustiere!	
<b>Chemie und Umwelt</b>	<b>59</b>
• Pestizide: Höhere ausgebrachte Toxizität gefährdet Pflanzen und Insekten	
• Kleingewässer in Agrarlandschaften stark mit Pestiziden belastet	
• Die Risiken von Pestizid-Gemischen werden systematisch unterschätzt	
• Hirnschäden durch Weichmacher: Wirkungen auf Nervenzellen	
<b>Therapie aktuell</b>	<b>62</b>
• Migräne Histaminabbau-Enzym gegen Kopfschmerz Ketogene Diät	
<b>Forschung aktuell</b>	<b>63</b>
• Plastikmüll reduzieren Bioaktive Papierbeschichtung ersetzt Kunststoffverpackungen bei Lebensmitteln	
<b>Bücher</b>	<b>64</b>
<b>Candida aktuell</b>	<b>66</b>
• Wenn <i>Candida</i> nicht <i>Candida</i> ist – Benennung von Pilzen	
<b>Ernährung aktuell</b>	<b>67</b>
• Fleisch oder Pilze? Vergleich der Inhaltsstoffe	
• Allergenes Potenzial von Speiseölen – Rapsöl	
<b>Heilpflanzen</b>	<b>69</b>
• Europäische Lärche – <i>Larix decidua</i> MILL.	