

Liebe Leserinnen und Leser,



kennen Sie eigentlich noch das Wort und die Bedeutung von **Nachhaltigkeit**? Das war einmal ein Grundsatz, den auch der Deutsche Bundestag als Ziel im Jahre 1998 – auf der Schwelle zum 21. Jahrhundert – formulierte: „Es stellt sich die Frage, wie unsere Gesellschaft zukunftsfähig gestaltet werden kann. Die Bundesrepublik Deutschland als eine der reichsten Industrienationen der Erde ist besonders gefordert, wenn es darum geht, eine Vorreiterfunktion für eine nachhaltige Entwicklung zu übernehmen und Impulse für eine ökologisch, ökonomisch und sozial gleichermaßen vertretbare Zukunftsperspektive zu geben.“ Basis ist das „Drei-Säulen-Modell“, das auf dem gleichzeitigen und gleichberechtigten Umsetzen von Umweltschutz, langfristigem Wirtschaften und einem fairen Miteinander beruht, damit auch zukünftige Generationen gut leben können. Dieses zukunftsorientierte Nachdenken und Handeln ist angesichts der akuten Kriegsgefahren fast völlig aus dem Blickfeld geraten. 80 Jahre ist es her, dass der Zweite Weltkrieg beendet wurde: Der Schrecken, den die Eltern- und Großelterngeneration prägte, scheint vergessen. „Nie wieder Krieg“ hieß es ebenso wie „Schwerter zu Pflugscharen“ – und heute stehen wir wieder vor einer massiven Aufrüstung, die alle anderen Investitionen in die Zukunft in den Schatten stellt. Selbst die *Corona*-Pandemie und nukleare Katastrophen, die noch vor Kurzem unser Leben bestimmten, schmelzen scheinbar in den Gedanken wie Schnee von gestern. Apropos Schnee im Winter: daran können sich die meisten von uns auch nur noch schwach erinnern...

Wenden wir uns wieder der Nachhaltigkeit zu. Die Bedingungen für eine Versorgung mit gesunden, nachhaltig produzierten Nahrungs- und Genussmitteln steht auf der Kippe. Dabei gilt es nicht nur den existenziellen Hunger, also den Mangel an Nahrung, weltweit zu stillen, sondern auch den Hunger nach Luxusgütern, der unsere Überflussgesellschaft auszeichnet. Zu diesen Gütern gehören zukünftig Fisch, Kaffee und Kakao, da die natürlichen Ressourcen zunehmend erschöpft sein werden.

Galt Fisch hierzulande früher als „Arme-Leute-Essen“, kann der Wildfang heute kaum die Bedürfnisse befriedigen: Die Bestände an Wildlachs, Aalen, Kabeljau, Rotbarsch, Thunfisch und Makrelen sind nahezu erschöpft. Verbraucher-, Umwelt- und Forschungsverbände haben deshalb eine „**Guter-Fisch-Liste**“ erstellt, um allen Fischliebhabern eine bewusste Wahl zu ermöglichen, sich nachhaltig an der Fischtheke zu bedienen. Nicht immer sind in Aquakultur im Meer und Binnengewässern gezüchtete Fische eine unproblematische Alternative.

Ein weiterer Schwerpunkt dieser Ausgabe der UMWELT & GESUNDHEIT (U&G) befasst sich mit dem Fairen Handel. Europäische Verbraucherinnen und Verbraucher können sich ein Leben ohne Kaffee, Schokolade, Tee und Orangensaft kaum vorstellen. Diese Grundnahrungsmittel werden meist in Ländern der „Dritten Welt“ angebaut, unter menschenunwürdigen und umweltzerstörenden Bedingungen. Wenn Sie also auch nur einen kleinen Schritt für einen nachhaltigen Einkauf machen wollen, greifen Sie nach Produkten mit dem „**Fairtrade**“-Siegel.

Hoffentlich sind auch andere Themen in dieser U&G für Sie von Interesse. Falls Sie ein Thema vermissen, das Umwelt, Gesundheit und Allergien betrifft: Das Redaktionsteam wird sich umgehend darum kümmern und es wissenschaftlich fundiert aufgearbeitet in einer der nächsten Ausgaben veröffentlichen.

Sehen wir uns im Herbst 2025 in Berlin? Dann veranstaltet der Allergieverein in Europa - AVE e.V. seine diesjährige Fachtagung.

Bleiben Sie gesund!

Ihr *Andreas Steneberg*

Impressum	2
AVE aktuell	4
• Mitglieder-Rundbrief	
Forum	5
Schwerpunkt I	6
• Fairer Lebensmittel-Handel – Fairtrade für gerechte Preise	
Interview	10
• Auch Faulsein steckt in unseren Genen Interview mit Prof. Dr. <i>Markus Gerber</i>	
Forschung aktuell	11
• Morgenkaffee erhöht die Lebenserwartung	
• Lust auf Süßes im Gehirn verankert	
Schwerpunkt II	14
• Guter Fisch: Wer sucht, der findet! von <i>Britta Schautz</i>	
Allergie aktuell	18
• Schutz vor Allergien bei Kindern: Das Geheimnis des Stallstaubs	
• Strategie von Wurmparasiten entschlüsselt: Mit Larven gegen Allergien	
Mikrobiologie aktuell	20
• Mikrobe des Jahres 2025: <i>Corynebacterium glutamicum</i>	
Candida aktuell	21
• Diagnose und Therapie bei invasiven Pilzinfektionen durch <i>Candida</i>	
Therapie aktuell	22
• Neue Erkenntnisse für die Behandlung der Zöliakie	
• Leitlinie „Bildgebende Diagnostik von Hauterkrankungen“	
• Bewährte Hausmittel bei Fieber und Schmerzen	
Umwelt aktuell	25
• Nicht nur zu Spritzphasen: Pestizidmischungen das ganze Jahr über in Böden und Pflanzen präsent	
• Asbest: früher Wunderfaser, heute Gefahrenstoff	
Bücher	28
Ernährung aktuell	29
• Pflanzendrinks sind kein vollständiger Milchersatz	
• Therapeutisches Potenzial von resistenter Stärke	
• Restore-Diät verbessert Darm-Mikrobiom und Gesundheit	
Heilpflanzen	33
• Garten-Rettich – <i>Raphanus sativus</i>	