



Allergie-Verein in Europa e.V. – Verein zur Förderung der ganzheitlichen Behandlung allergischer Erkrankungen in Europa e.V. (AVE)

Einladung an alle Mitglieder zur AVE - Jahreshauptversammlung

am 13. Dezember 2026

10.00 bis 12.00 Uhr

im Sozialforum Tübingen e.V.

Europaplatz 3

72072 Tübingen

Tagesordnung

1. Bericht des Vorstandes
2. Bericht der Geschäftsstelle
3. Finanzbericht
4. Entlastung des Vorstandes
5. Vereinsauflösung

Wie bereits in den vergangenen Ausgaben des AVE-Vereinsorgans **UMWELT & GESUNDHEIT** publiziert, soll zum Ende des Jahres 2026 eine Vereinsauflösung in die Wege geleitet werden. Grundvoraussetzung ist nach § 13 der Vereinssatzung eine zu diesem Zweck einberufene Mitgliederversammlung (MV).

Falls eine Anreise persönlich nicht möglich ist, wird die Teilnahme per Video oder Telefon eingerichtet.

Ergänzungen zur Tagesordnung und Anmeldungen zur JHV

bitte bis zum 12. November 2026

an das AVE-Büro

58638 Iserlohn,

Walter-Jost-Str.20,

Tel.: 02371-9235310

Email: ave-allergie@online.de

EU-Unsinn: Veggie-Hühnchen verboten, Veggie-Burger erlaubt



Abbildung: Veggie-Burger (Foto: ©foodwatch/Canva)

Die EU knickt im Namensstreit um Fleischersatzprodukte vor der Fleischlobby ein.

EU-Parlament, Rat und Kommission haben sich auf neue Regeln für pflanzliche Fleischersatzprodukte geeinigt. Die gute Nachricht: Begriffe wie „Veggie-Burger“ oder „Tofu-Würstchen“ bleiben erlaubt. Die schlechte Nachricht: Dafür sollen „Veggie-Hühnchen“ oder „Tofu-Rippchen“ verboten werden – also Begriffe, die sich auf Tierarten oder Fleischstücke beziehen.

Die Verbraucherorganisation foodwatch e.V. bezeichnet das als riesengroßen Unsinn, der im Supermarkt für noch mehr Verwirrung sorgt.

Niemand kauft aus Versehen Veggie-Hühnchen!

Für foodwatch ist die Entscheidung auch das Ergebnis jahrelanger Einflussnahme durch die Fleischindustrie. Seit langem drängen Lobbyverbände auf strengere Vorgaben für pflanzliche Ersatzprodukte. Unterstützt werden sie von rechtskonservativen Kräften, die Veggie-Produkte zunehmend zum Kulturkampfthema machen.

Am 02. September wurde ein neuer Vorstoß im EU-Parlament erhoben. „Ernsthaft, geht dieser Unsinn jetzt wieder von vorne los? Angesichts von Hitze, Dürre und massiven Ernteausfällen in Europa kann man sich bei dieser Verbots-Debatte nur an den Kopf greifen. Die EU-Abgeordneten sollten sich lieber damit beschäftigen, wie unsere Landwirtschaft trotz Klimakrise weiter sicher Lebensmittel produziert. Wir brauchen mehr Klimaschutz in der Landwirtschaft – keine Namens-Verbote für Veggie-Produkte“, kritisiert foodwatch-Geschäftsführer Chris Methmann.

Schaun wir mal, ob Fruchtfleisch und die Fleischtomate demnächst auf die EU-Tagesordnung kommen...

Quellen: foodwatch 06. März und 01. September 2026

Was haben 100-Jährige, was andere nicht haben? Zähne!

Forschende fühlten dazu Tausenden in China auf den Zahn.

Weltweit werden Menschen älter – die globale Lebenserwartung ist in den vergangenen Jahrzehnten auf 73,5 Jahre angestiegen. Ein hohes Alter zu erreichen, ist aber nicht alles. Gesundes Altern ist sowohl individuell als auch für die Gesellschaft ein viel wichtigeres Ziel. Die Mundgesundheit spielt dabei eine große Rolle, fand nun eine Studie in China. Untersucht wurde anhand einer großen Bevölkerungsbefragung, wie häufig Menschen ab 80 Jahren zahnlos waren oder noch eigene Zähne besaßen. Aus diesen Daten wurde die Chance errechnet, 100 Jahre alt zu werden.

Analyse von Zahnlosigkeit bei 4.239 Menschen ab 80 Jahren

Die Studie umfasste 4 239 Personen zwischen 80 und 100 Jahren. Die Wahrscheinlichkeit, 100 Jahre alt zu sein, war signifikant höher bei Menschen mit eigenen Zähnen im Vergleich zu zahnlosen Personen. Eigene Zähne erhöhten die Chance, 100 Jahre alt zu werden, um 52 %, die Wahrscheinlichkeit stieg zudem mit der Zahl eigener Zähne an.



Eigene Zähne erhöhen die Chance, besonders alt zu werden (Foto: cc 3.0 dozent)

Ein sehr hohes Alter zu erreichen, steht damit mit der Mundgesundheit – speziell der Zahl eigener Zähne – in Zusammenhang. Hundertjährige hatten häufiger eigene Zähne als weniger alte Menschen. Die Zahnpflege trägt somit wesentlich zum gesunden Altern bei.

Studie: Wei X, Zhuang L, Li Y et al.: Edentulousness and the likelihood of becoming a centenarian: longitudinal observational study. JMIR Aging 8 (2025 Mar 21) e68444

Quelle: DGP, 11. Mai 2026

Dinkel, Emmer, Einkorn Begriff „Urgetreide“ irreführend



Häufig werden **Dinkel (Foto: cc 3.0 Rasbak)**, Emmer und Einkorn als „Urgetreide“ bezeichnet. Das *Max-Rubner-Institut (MRI)* hat diesen Begriff aus wissenschaftlicher Sicht eingeordnet und als irreführend für Verbraucherinnen und Verbraucher eingeschätzt.

Dinkel, Emmer und Einkorn gehören zur Pflanzenfamilie der Süßgräser und sind frühe Formen aus der Gattung des modernen Weizens (*Triticum*). Es handelt sich um so genannte Spelzweizenarten, deren Korn von einer festen Hülle umschlossen geerntet und vor der Verarbeitung geschält werden muss.

Der Begriff „Urgetreide“ ist in der EU rechtlich nicht geschützt und suggeriert, dass es sich um eine ursprüngliche, nicht veränderte Getreideart handelt. Tatsächlich haben sich Dinkel, Emmer und Einkorn durch natürliche Auslese und Züchtung deutlich weiterentwickelt. Die aktuell angebauten Sorten gehen größtenteils auf Genbanken zurück und sind meist um einiges jünger als 100 Jahre. Mit den ursprünglichen Arten aus der Antike bestehen kaum noch Gemeinsamkeiten.

Verbraucher und Verbraucherinnen könnten zudem den Schluss ziehen, dass solche Getreidearten gegenüber „normalem“ Weizen gesundheitliche Vorteile haben – etwa eine bessere Verträglichkeit und ein geringeres allergenes Potenzial (Stichwort Gluten). Das ist aber nicht der Fall.

Aus den genannten Gründen kommt das MRI zu dem Schluss, dass Bezeichnungen wie „Urgetreide“, „Urweizen“ oder „Urdinkel“ fachlich nicht korrekt sind. Darüber hinaus sprechen sich die Forschenden für eine eindeutige Kennzeichnung aller zur Gattung Weizen gehörenden Getreidearten aus, um möglichen Gesundheitsrisiken bei Glutenunverträglichkeit vorzubeugen.

Quellen: bzfe.de (06. Mai 2026) und MRI (17. April 2026)

Bei Heidelbeeren wird gerne getrickst



Abbildung: c vznrw/adpic

Heidelbeeren oder auf Englisch „*Blueberries*“ haben auch bei uns immer öfter Saison und gelten zurecht als Superfood, denn sie enthalten zahlreiche Vitamine und wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe, vor allem tiefdunkelblau-violette **Anthocyane**. Doch was als teure Waldheidelbeere (*Vaccinium myrtillus*) angeboten wird, entpuppt sich häufig als billige Fälschung.

Laut dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) enthielten im Jahr 2024 sogar 50 Prozent der untersuchten Proben aus dem Einzelhandel keine echten Waldheidelbeeren. Ein besonderes Risiko – weil nicht erkennbar – gibt es bei Nahrungsergänzungsmitteln in Kapselform, in denen Wildheidelbeerpulver oder Extrakte daraus enthalten sein sollen. Teilweise stammen die Anthocyane aus schwarzem Reis. Eine internationale Studie fand in Blaubeersäften anstelle von Heidelbeeren künstliche Farbstoffe, die an Extrakte der indischen Jujube-Frucht und Bananenschalen-Pulver gebunden waren. „Das sind klare Fälle von **Lebensmittelbetrug**, auch *Food Fraud* genannt“, erklärt *Angela Clausen* von der Verbraucherzentrale NRW. Besonders tückisch: Diese Produkte sehen aus und schmecken oft wie das Original.

Frische echte Waldheidelbeeren erkennt man am dunkel gefärbten Fruchtfleisch, das Innere von Kulturheidelbeeren ist dagegen hell.

Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte beim Einkauf genau hinschauen und auf vertrauenswürdige Hersteller achten. Bei Nahrungsergänzungsmitteln empfiehlt es sich, explizit auf den Anthocyan-Gehalt aus Blau- oder Heidelbeere zu achten. Denn bei Food Fraud zahlt man für etwas, das gar nicht in der Packung steckt.

Quelle: VZ NRW, 19. Juni 2026

Quizze zu Igel, Zitronenfalter und Co.

Forschungsprojekt zum Wissen über heimische Tierarten

Häufig vorkommende heimische Tierarten wie Igel, Marienkäfer oder Zitronenfalter sind vielen Menschen bekannt und werden zumeist leicht erkannt. Doch was wissen Laien über das Aussehen hinaus über diese Tiere? Mit einem großen Artenquiz wollen Forschende des Leibniz-Instituts für Zoo- und Wildtierforschung (Leibniz-IZW) dieses Wissen in der Bevölkerung erfassen und wissenschaftlich auswerten.

Viele können einen Spatzen, eine Meise, einen Igel, einen Marienkäfer oder einen Zitronenfalter erkennen und benennen. Doch sagen diese Kenntnisse noch wenig darüber aus, was der Mehrheit der Bevölkerung tatsächlich zur Lebensweise dieser Tiere, zu ihrem Verhalten, zur Interaktion mit anderen Tierarten oder zur Bedrohung durch den Menschen bekannt ist. Dieses biologische und ökologische Wissen zu sehr bekannten Tierarten systematisch zu erfassen und wissenschaftlich auszuwerten, ist das Ziel eines neuen institutseigenen Forschungsprojekts am Leibniz-IZW. Ab dem 15. Juli 2026 sind Bürgerinnen und Bürger aufgerufen, sich am großen Artenquiz auf der Website des Instituts zu beteiligen und Wissensquizzes auszufüllen – um ihre Kenntnisse über heimische Wildtiere zu testen und Daten für die wissenschaftliche Auswertung zu generieren. Die Teilnahme ist anonym.

Zum Start des Projekts ist je ein Quiz zum Igel und zum Zitronenfalter verfügbar. Über einen Zeitraum von einem Jahr folgen jeden Monat zwei neue Quizze zu weiteren Tierarten.



Abbildung: Braunbrüstigel (*Erinaceus europaeus*) Foto: ©Anke Schumann/Leibniz-IZW

Link zu den Quizzen: <https://www.izw-berlin.de/de/das-grosse-artenquiz-wildtiere-in-deutschland.html>

Quelle: Leibniz-IZW, 15. Juli 2026