

Fachnachrichten

Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

Grundlage für die Lebensmittelkennzeichnung in der Europäischen Union ist die Richtlinie 2000/13/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür. Diese Richtlinie wurde überarbeitet. Seit November 2003 gilt ergänzend hierzu die Richtlinie 2003/89/EG. Diese verpflichtet Hersteller von Lebensmitteln bestimmte Zutaten, die Allergien und einige Unverträglichkeiten auslösen können, auf den Produktverpackungen anzugeben (sog. Hauptallergene, aufgeführt in Anhang IIIa). 2005 wurden einige Lebensmittelzutaten oder Stoffe aus Anhang IIIa vorläufig ausgeschlossen (2005/26/EG). Seit dem 27. November 2007 liegt nun eine endgültige Entscheidung des Europäischen Parlaments und des Rates vor (Richtlinie 2007/68/EG zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten). Damit wurde die Richtlinie 2005/26/EG aufgehoben. Nach dem nun gültigen Anhang IIIa müssen gekennzeichnet werden:

1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹,
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirt-

schaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*
 - a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹,
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), *außer*
 - a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - b) Lactit.
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illi-*

noiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*

- a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂.
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Damit müssen nach der neuen Richtlinie zusätzlich angegeben werden:

- (Aus Ei gewonnenes) Lysozym, das in Wein verwendet wird sowie (aus Ei gewonnenes) Albumin, das als Klärhilfsmittel in Wein und Apfelwein verwendet wird,
- Milch-(Casein-)Erzeugnisse, die als Klärhilfsmittel in Apfelwein oder Weinen verwendet werden,
- Nüsse (Mandeln, Walnüsse), die (als Aroma) in Spirituosen verwendet werden,
- Sellerieblatt- und -samenöl sowie Selleriesamenoleoresin
- Senföl, Senfsamenöl sowie Senfsamenoleoresin.

Die Mitgliedstaaten müssen nun die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen, um die Richtlinie

¹Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

bis spätestens 31. Mai 2008 umzusetzen. Lebensmittel, die vor dem 31. Mai 2009 in den Handel gebracht oder etikettiert werden und die Bestimmungen der Richtlinie 2005/26/EG erfüllen, dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

(Quelle: EU-Kommission)

Initiative gegen Essstörungen

Mitte Dezember stellten Bundesgesundheitsministerin Ulla Schmidt, Bundesjugendministerin Ursula von der Leyen und Bundesforschungsministerin Annette Schavan die Initiative „Leben hat Gewicht – gemeinsam gegen den Schlankheitswahn“ in Berlin vor. Ziel ist es, die Prävention von Essstörungen zu fördern.

In diesem Zusammenhang sollen Essstörungen im Rahmen des Nationalen Aktionsplans der Bundesregierung zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten thematisiert

werden. Dieser wird gemeinsam mit den Ländern und Kommunen erarbeitet und im Frühjahr 2008 beschlossen.

Darüber hinaus rückt der 13. Kinder- und Jugendbericht, der bis Ende dieses Jahres im Auftrag der Bundesregierung erstellt wird, das Thema Gesundheit erstmals in den Mittelpunkt der Kinder- und Jugendpolitik. Er soll Erkenntnisse und konkrete Handlungsempfehlungen liefern u. a. zur Vermittlung gesunder Essgewohnheiten und der selbstbewussten Auseinandersetzung mit dem eigenen Körper sowie zu Maßnahmen gegen Essstörungen. Aber auch Vorschläge für eine passgenauere Beratung und Unterstützung für Familien, in denen Kinder schon von Essstörungen betroffen sind, werden enthalten sein.

Auch mit der Mode- und Werbebranche sollen Gespräche mit dem Ziel geführt werden, mittelfristig konkrete Vereinbarungen bis hin zu Selbstverpflichtungen zu treffen, damit sog. „Magermodells“ vom Laufsteg und aus der Werbung verschwinden.

Um die jungen Betroffenen in ihrem Alltag zu erreichen, steht die Aufklärung im Mittelpunkt aller Bemühungen. Prävention von Essstörungen wie Magersucht oder Bulimie gehört in die Schule, in die Jugendarbeit, in die Sportvereine, in die Gespräche zwischen Arzt und Patient. Die Entwicklung eines positiven Körpergefühls als ein wichtiger Schutzfaktor vor Essstörungen ist ein integraler Bestandteil der Maßnahmen der Bundesregierung zur Sexualaufklärung für Jugendliche, Eltern und Multiplikatoren. Zur Unterstützung hat die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA) umfangreiches Informationsmaterial entwickelt (<http://www.bzga-essstoerungen.de/>) und ein Beratungstelefon eingerichtet (0221 802031).

Das Bundesgesundheitsministerium wird zudem 2008 die Selbsthilfe bei Essstörungen durch ein Modellprojekt stärken. Ziel ist, die Selbsthilfepotenziale der Betroffenen zu fördern und Handlungsempfehlungen für die Zusammenarbeit von Beratungseinrichtungen und Selbst-

Hier steht eine Anzeige.

 Springer

hilfe modellhaft zu erarbeiten. Dafür werden in den kommenden drei Jahren rund eine Viertel Mio. EUR zur Verfügung gestellt. Die BzGA wird in Zusammenarbeit mit dem Bundesfachverband Essstörungen und der Barmer Ersatzkasse bundesweit die verschiedenen Beratungsangebote bewerten. Diese Informationen sollen Ende 2008 im Internet zur Verfügung stehen.

Das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) finanziert derzeit Forschungsprojekte zum Thema Essstörungen mit mehr als 7 Mio. EUR. Ziel ist eine schnelle Anwendung der Forschungsergebnisse in der Praxis. Beispiele für geförderte und anlaufende Projekte:

- Im Bereich Psychotherapie arbeitet der Forschungsverbund EDNET (Eating Disorders Diagnostic and Treatment Network). Die Forscher optimieren Verhaltenstherapien und entwickeln Methoden gegen Rückfälle. Gemeinsam mit anderen Experten haben die Mitglieder des EDNET im März 2006 die Deutsche Gesellschaft für Essstörungen (DGEES) gegründet.
- Im Bereich Präventionsforschung arbeitet in Jena das Projekt „PriMa – Primärprävention Magersucht“: Mädchen ab der sechsten Klasse bearbeiten am Beispiel von Barbie-Puppen typische Situationen einer Magersucht. Sie lernen dabei, die Dynamik aus idealisierter Schlankheit, Sehnsucht nach Anerkennung und rücksichtsloser Instrumentalisierung des eigenen Körpers zu durchbrechen.
- Im Bereich der „Ernährungsbildung“ leistet das BMBF im Ganztagschulprogramm einen Beitrag, damit Kinder und Jugendliche ein gesundes Essverhalten entwickeln.
- Kurz vor dem Start steht das krankheitsbezogene Kompetenznetz Adipositas, für das in den nächsten Jahren 50 Mio. EUR zur Verfügung stehen. Adipositas und Magersucht stellen die beiden Extreme dar, zu denen Essstörungen führen können. Aus der Adipositas-Forschung ergeben sich deswegen auch vielfältige Erkenntnisse für das Verständnis der Magersucht.
- Eine Qualitätsoffensive von Bund und Ländern in der Kindertagesbetreuung will den Kindergarten auch als Lern-

ort für eine gesunde Ernährung und ein positives Körpergefühl etablieren. Ihr Ziel ist es, Grundregeln einer ausgewogenen Ernährung zu vermitteln, Kindern Wege zum Umgang mit Stress aufzuzeigen und ihnen Hilfestellungen zur Entwicklung ihrer Persönlichkeit zu geben.

Das Bundesfamilienministerium wird in Kooperation mit den Ländern, Kontrollinstanzen und Verbänden die Medienkompetenz von Eltern und Kindern stärken und darauf drängen, dass auf allen zuständigen Ebenen gegen den „Schlankheitswahn“ fördernde Medien und Inhalte vorgegangen wird. Hinweise nehmen beispielsweise entgegen: jugendschutz.net, internet-beschwerdestelle.de, bundespruefstelle.de.

Ein Expertengremium mit den relevanten Akteuren der Fachverbände und den beteiligten Ministerien wird in den nächsten Monaten unter Federführung des Bundesgesundheitsministeriums konkrete Maßnahmen erarbeiten. Ziel ist hierbei die Bündelung von Aktivitäten. Weitere Informationen sind zu finden unter www.bmg.bund.de, www.bmfjsf.de, www.rki.de sowie www.bzga-essstoerungen.de.

(Quelle: Bundesministerium für Bildung und Forschung)

Christina-Barz-Preis vergeben

Der Christina-Barz-Forschungspreis wurde 2007 zweimal vergeben. So erhielt Dr. Silja Vocks, Arbeitseinheit Klinische Psychologie und Psychotherapie der Ruhr Universität Bochum, den mit 30.000 EUR dotierten Preis für ihre langjährigen Forschungsarbeiten zu den Grundlagen von Essstörungen und zur Entwicklung einer Körperbildtherapie.

Ebenfalls ausgezeichnet wurde eine interdisziplinäre Forschergruppe. Zu dieser zählen Dr. Cuntz, Chefarzt der Medizinisch-Psychosomatischen Klinik Roseneck, Priv.-Doz. Dr. Bärbel Otto, Klinikum Innenstadt der Universität München und Prof. Dr. Matthias Tschöp, Genome Research Institute Obesity Research Center, Cincinnati, USA. Sie erhielten die Auszeichnung für Arbeiten zum Thema der Regulation des Körpergewichtes bei

Magersucht (Anorexia nervosa). So untersuchten die Wissenschaftler im Blut zirkulierende Botenstoffen (Cholezystokinin, Leptin, Ghrelin, Peptid YY 3-36), die in Beziehung zum Energiebedarf des Körpers stehen. Die meisten dieser Botenstoffe sind in ihrer Bedeutung für die Gewichtsregulation erst seit kurzer Zeit bekannt.

Für Cholezystokinin beispielsweise zeigten die Wissenschaftler, dass es bei Patienten mit Essanfällen wesentlich geringer freigesetzt wird als bei gesunden Menschen. Auch konnte die Forschungsgruppe nachweisen, dass Magersüchtige aufgrund einer Störung im Regelkreis der Nahrungsaufnahme trotz sehr niedriger Leptinwerte kein gesteigertes Hungergefühl haben.

Für Ghrelin konnte gezeigt werden, dass es sehr stark die Nahrungsaufnahme steigert und damit zur Gewichtszunahme führt. Vor den Mahlzeiten steigt dieses Peptid im Blut deutlich an, was den vor den Mahlzeiten auftretenden Hunger erklärt. Bei Magersüchtigen finden sich extrem hohe Werte dieses „Hungerhormons“ im Blut. Auch hier ist jedoch der Regelkreis unterbrochen. Bei der Anorexia nervosa schreit der Körper gemessen an den Ghrelinspiegeln nach Nahrung, aber der Hypothalamus bleibt davon unbeeinflusst. Darüber hinaus wiesen die Wissenschaftler erhöhte Werte des zur Sättigung führenden Botenstoffs Peptid YY 3-36 im Blut von Magersüchtigen nach. Dies erkläre, warum Magersüchtige trotz erhöhter Werte des Hungerhormons Ghrelin keinen unmäßigen Hunger hätten.

Die Forschungsgruppe zeigte zusätzlich, dass sich mit einer sehr einfachen Isotopen-Bestimmung von Stickstoff und Kohlenstoff in den Haaren die jeweilige Ernährungssituation von Anorexiepatienten ermitteln lässt.

(Quelle: Informationsdienst Wissenschaft / Medizinisch-Psychosomatische Klinik Roseneck)

BMELV: Forschungsbereich stellt sich neu auf

Seit dem 1. Januar gibt es im Forschungsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) statt der bisher sie-

ben Bundesforschungsanstalten nur noch vier Bundesforschungsinstitute. Ziel der Umstrukturierung ist es, die BMELV-Ressortforschung an geänderten Schwerpunkten auszurichten und so weiterzuentwickeln, dass sie mit den vorhandenen Ressourcen auch künftig exzellente Forschung und Politikberatung betreiben kann.

Die neuen Einrichtungen wurden nach Wissenschaftlern benannt, die für das jeweilige Forschungsgebiet Herausragendes geleistet haben. So heißt das neue Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen Julius Kühn-Institut. Der Namenspatron (1825–1910) gilt als Begründer der Phytopathologie. In diese Einrichtung gingen die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BBA), die Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen (BAZ) sowie Teile der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) auf; Hauptsitz ist Quedlinburg. Braunschweig bleibt ein weiterer wichtiger Standort mit insgesamt sechs Fachinstituten. Daneben gibt es jetzt fünf Au-

ßenstandorte (Kleinmachnow bei Berlin, Dossenheim bei Heidelberg, Siebeldingen/Pfalz, Dresden und Groß Lüsewitz).

Das Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel wurde nach Max Rubner benannt. Rubner (1854–1932) befasste sich mit ernährungsphysiologischen Themen und war Nachfolger von Robert Koch am Lehrstuhl für Hygiene der Universität Berlin. Das Max Rubner-Institut geht aus der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL) hervor, die 2004 aus vier produkt- und ernährungsbezogenen Bundesforschungsanstalten gebildet wurde. Der Hauptsitz ist Karlsruhe, Nebenstandorte sind Kiel, Detmold und Kulmbach.

Bereits seit Mitte 2004 gibt es das Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, mit Hauptsitz auf der Insel Riems. Friedrich Loeffler (1852–1915), zeitweise Mitarbeiter von Robert Koch, beschrieb den Erreger der Maul- und Klauenseuche und war damit Mitbegründer der Virologie. Das Friedrich-Loeffler-Institut wurde

um den Forschungsbereich „Tier“ der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) erweitert und hat Nebenstandorte in Mariensee bei Neustadt a. Rbg. und Jena.

Der größte Teil der bisherigen FAL bildet zusammen mit den Bundesforschungsanstalten für Fischerei und für Forst- und Holzwirtschaft das Johann Heinrich von Thünen-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei. Thünen (1783–1850) war Agrar- und Wirtschaftswissenschaftler, der theoretische Kenntnisse der Mathematik mit praktischen Erfahrungen aus seinem landwirtschaftlichen Mutterbetrieb in Mecklenburg vereinte. Der Hauptsitz des von Thünen-Instituts mit insgesamt sechs Fachinstituten ist Braunschweig. Fünf Fachinstitute befinden sich in Hamburg, daneben gibt es Außeninstitute in Großhansdorf, Eberswalde, Trenthorst und Rostock.

Darüber hinaus zählt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin weiterhin zum Forschungsbereich des

Hier steht eine Anzeige.

 Springer

BMELV. Daneben sind sechs Einrichtungen der Leibniz-Gemeinschaft, die von Bund und Ländern gemeinsam finanziert werden, dem Forschungsbereich zugeordnet.

(Quelle: Informationsdienst Wissenschaft)

Ausschreibung der Advanced Grants 2008

Ende November 2007 veröffentlichte der wissenschaftliche Rat des European Research Council (ERC) das Arbeitsprogramm 2008. Die Bewerbungsfrist für Projekte aus dem Bereich LifeSciences endet am 22. April 2008. Weitere Informationen sind zu finden unter <http://www.euburo.de/arbeitsbereiche/erc>.

(Quelle: European Research Council)

DFG richtet zwölf weitere Graduiertenkollegs ein

Die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) richtet zwölf weitere Graduiertenkollegs ein. Dies wurde vom zuständigen Bewilligungsausschuss auf seiner Sitzung Mitte Dezember in Bonn beschlossen. In den Graduiertenkollegs erhalten Doktorandinnen und Doktoranden die Möglichkeit, in einem strukturierten Forschungsprogramm auf hohem fachlichem Niveau zu promovieren. Die nun eingerichteten Kollegs befassen sich unter anderem mit bisher wenig erforschten Dimensionen der Schrift, Nahrungsfaktoren und Immunsystem im Darm sowie Mikro- und Nanostrukturen in Optoelektronik und Photonik. Zwei der neuen Einrichtungen sind Internationale Graduiertenkollegs, in denen die Geförderten direkt mit ausländischen Forschungspartnern zusammenarbeiten.

Mit den zwölf neuen Graduiertenkollegs, die im Laufe des Jahres 2008 ihre Arbeit aufnehmen und zunächst viereinhalb Jahre gefördert werden, fördert die DFG nun insgesamt 247 Graduiertenkollegs, von denen 55 Internationale Graduiertenkollegs sind.

Erstmals gefördert wird ein Graduiertenkolleg („Mittlerfunktion des Darms zwischen luminalen Faktoren und Signalen des Wirtes“), dass sich an Doktorandinnen und Doktoranden aus der Biologie, der Medizin und der Ernährungs-

und Lebensmittelwissenschaft richtet. Ziel ist es, unter anderem das Zusammenwirken von Nahrungsfaktoren und Ernährung mit Transportvorgängen in der Darmflora und die Auswirkungen auf das enterische Nervensystem zu untersuchen. Weitere Arbeiten sollen sich mit der Entstehung chronischer Entzündungen im Darm und hier speziell mit den Immunfunktionen und den neuronalen und hormonellen Regelkreisen befassen (Sprecherhochschule: Technische Universität München; Sprecherin: Prof. Dr. Hannelore Daniel).

(Quelle: Deutsche Forschungsgemeinschaft)

DFG-Fachkollegien

Seit Anfang Dezember 2007 liegen die vorläufigen Ergebnisse der Onlinewahl der Fachkollegien der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) vor. Insgesamt stimmten die wahlberechtigten Wissenschaftler über die Besetzung von 594 Plätzen der Fachkollegien ab.

Die Fachkollegien spielen eine zentrale Rolle in den Verfahren, mit denen die DFG jährlich mehr als 10.000 Anträge von Forschern aller Fachgebiete auf finanzielle Förderung begutachtet. Diese nehmen ihre Arbeit in ihrer jeweiligen konstituierenden Sitzung im Frühjahr 2008 auf. Für das Fach Ernährungswissenschaften gibt es zwei Fachvertreter: Prof. Dr. Hannelore Daniel, Studienfakultät Ernährungswissenschaft und Ökotropologie, Technische Universität München, Freising, und Prof. Dr. Hans-Georg Joost, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal.

(Quelle: Deutsche Forschungsgemeinschaft)

Professur für pädiatrische Ernährungsmedizin

Privatdozent Dr. Heiko Witt hat am 1. Januar das neu eingerichtete Extraordinariat „Pädiatrische Ernährungsmedizin“ am Else Kröner-Fresenius-Zentrum für Ernährungsmedizin in München-Weihenstephan übernommen. Neben dem Schwerpunkt genetische Epidemiologie wird Witt unter anderen seine Forschungen zu

chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen fortführen. Zudem beabsichtigt er, in München eine internationale Studie zur Zöliakie zu initiieren. Diese soll die genetischen Ursachen identifizieren, die für die häufigste ernährungsbedingte Erkrankung des Kindesalters verantwortlich sind.

(Quelle: Informationsdienst Wissenschaft)

Mangelernährung bei Senioren

An der Universität Erlangen-Nürnberg wird es künftig eine neue Stiftungsprofessur für klinische Ernährung im Alter geben. Die Arbeitsgruppe wird vor allem der Frage nachgehen, wie man Senioren vor Mangelernährung schützen kann. Die von der Nürnberger Theo und Friedl Schöller-Stiftung unterstützte Professur wird am Institut für Biomedizin des Alters angesiedelt sein und für zunächst fünf Jahre mit insgesamt rund 1,2 Mio. EUR gefördert.

(Quelle: Informationsdienst Wissenschaft)

„Bio find' ich Kuh-l“

Der bundesweite Schülerwettbewerb „Bio find ich Kuh-l“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz startete im November 2007 zum sechsten Mal. Unter dem Motto „Von hier – bei mir“ sind Schülerinnen und Schüler der Klassen 3 bis 10 aufgerufen, sich mit dem Thema „Bio und Regionalität“ zu beschäftigen. Aber auch alle anderen Themen rund um den ökologischen Landbau und um Bio-Lebensmittel können bearbeitet werden. Einsendeschluss ist der 9. April 2008. Weitere Informationen sind erhältlich unter www.bio-find-ich-kuhl.de oder beim Wettbewerbsbüro „Bio find ich Kuh-l“, c/o m&p: public relations GmbH, Schloßstraße 9 B, 53757 Sankt Augustin.

(Quelle: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)