

Fachnachrichten

Stammzellforschung

Der Bundestag stimmte am 11. April einer Novellierung des Stammzellgesetzes von 2002 zu. Damit dürfen künftig Stammzellen eingesetzt werden, die aus dem Ausland stammen und vor dem 1. Mai 2007 gewonnen wurden. Bisher galt als Stichtag für den Import embryonaler Stammzellen nach Deutschland der 1. Januar 2002. Die inzwischen mehr als sechs Jahre alten Stammzellen sind jedoch nach Einschätzung vieler Wissenschaftler zu alt und verunreinigt. Sie befürchteten deshalb, international bei der Forschung ins Hintertreffen zu gelangen.

Laut der Helmholtz-Gemeinschaft Deutscher Forschungszentren ist die getroffene Entscheidung ein tragfähiger Kompromiss. Der Schutzmechanismus des Stammzellgesetzes bleibe bestehen, werde jedoch an neueste wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst. Außerdem bleibe gewährleistet, dass von Deutschland aus nicht die Gewinnung embryonaler Stammzellen oder die Erzeugung von Embryonen zu diesem Zweck veranlasst wird. Die Anträge zur Beibehaltung des Stichtags oder zum Verbot der Forschung mit embryonalen Stammzellen fanden keine Mehrheit im Bundestag, auch der Antrag zu einer Aufhebung der Stichtagsregelung konnte sich nicht durchsetzen.

Bundesforschungsministerin Annette Schavan machte anlässlich der Debatte im Bundestag deutlich, dass das seit 1990 geltende Embryonenschutzgesetz durch die Stichtagsverschiebung nicht in Frage gestellt werde. Dieses verbietet u. a. die Schaffung genetisch identischer Menschen, also das Klonen. Auch das therapeutische Klonen ist verboten.

Damit die embryonale Stammzellenforschung künftig überflüssig wird, unter-

stützt die Bundesregierung zudem mit der Initiative „Förderung von Forschungsprojekten zur Gewinnung pluri- bzw. multipotenter Stammzellen“ die Reprogrammierung adulter Stammzellen.

(Quelle: Bundesregierung/Helmholtz-Gemeinschaft)

Bewertung von Energydrinks

In der Vergangenheit kam es zu Todesfällen, für die ein möglicher Zusammenhang zwischen dem Konsum von Energydrinks und der Aufnahme von Alkohol oder ausgiebiger sportlicher Betätigung angenommen wird. Eine Kausalität konnte allerdings bisher nicht bewiesen werden. Dennoch halten es Wissenschaftler für möglich, dass die typischen Energydrink-Inhaltsstoffe (Koffein, Taurin, Inosit, Glucuronolacton) sich in ihrer toxikologischen Wirkung gegenseitig verstärken und somit zu gesundheitsrelevanten Beeinflussungen von Körperfunktionen führen könnten.

Aktuelle Recherchen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bekräftigen diese Einschätzung. In mehreren neueren Humanstudien wurden Fälle von u. a. Herzrhythmusstörungen, Krampfanfällen und Nierenversagen sowie erneut Todesfälle nach dem Verzehr von Energydrinks beschrieben. Dabei sei die Frage des kausalen Zusammenhanges weiter offen.

Beachtenswert sind laut BfR auch Befunde, nach denen Probanden ihre durch den Konsum von Alkohol nachlassende Reaktionsfähigkeit unter dem Einfluss von Energydrinks nicht mehr realistisch wahrnahmen. Objektive Messungen der psychomotorischen Fähigkeiten ergaben aber, dass Energydrinks bestimmte, durch Alkohol bedingte motorische und visuelle Einschränkungen nicht kompensierten. Der gleichzeitige Konsum von Alko-

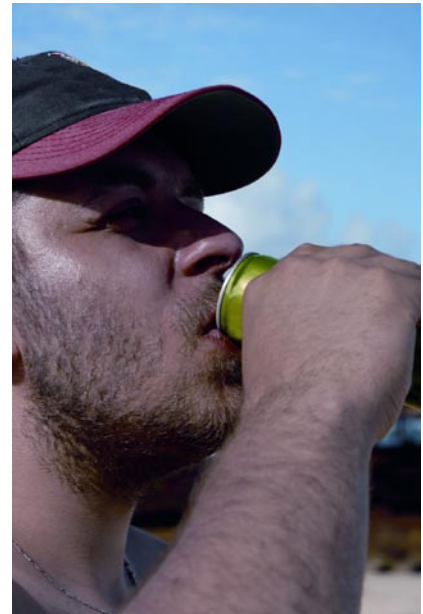


Abb. ▲ Energydrinks und Leistungssport – ein Gesundheitsrisiko? (Foto: iStock)

hol und Energydrinks kann somit zu einer Fehleinschätzung der Leistungsfähigkeit führen.

Das BfR bekräftigt daher seine frühere Empfehlung, auf den Etiketten detailliert zu informieren. Zudem rät es Verbrauchern mit Bluthochdruck und Herzkrankheiten, sich bis zum Vorliegen aussagekräftiger Studien beim Verzehr von Energydrinks zurückzuhalten.

(Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung)

Diabetiker brauchen keine speziellen Lebensmittel

Das Bundesinstitut für Risikobewertung hält die Angabe „für Diabetiker geeignet“ auch bei Wein und Schaumwein nicht mehr für erforderlich. In einer Stellungnahme kommt es zu dem Ergebnis, dass

die sog. Diabetiker-Lebensmitteln zugesetzte Fruktose keine nennenswerten Vorteile gegenüber anderen Zuckern hat und ihr Einsatz daher nicht zu empfehlen sei. Das gelte auch für Genussmittel wie Bier, Weine und Schaumweine, die mit einer diabetiker-freundlichen Produktion erworben werden. Diabetiker sollten allerdings bevorzugt Weine mit der Geschmacksangabe „trocken“ oder „extra trocken“ für Schaumweine auswählen. Die Zuckerkonzentrationen dieser Produkte spielen für den Diabetiker bei moderatem Konsum nur eine untergeordnete Rolle und sind in der täglichen Ernährung zu vernachlässigen.

Bereits im August 2007 hatte das BfR darauf hingewiesen, dass es nach aktuellem wissenschaftlichen Kenntnisstand keine Kriterien gibt, die die Zuordnung von Diabetiker- oder zuckerreduzierten Lebensmitteln zu den diätetischen Lebensmitteln rechtfertigen. Daher sollten auch werbende Empfehlungen auf Lebensmitteln wie „Für Diabetiker geeignet“ ersatzlos gestrichen werden. Bereits seit langem spricht sich das BfR dafür aus, die Auswahl von verpackten Lebensmitteln für Diabetiker mit Hilfe einer vereinheitlichten und erweiterten Nährwertkennzeichnung zu erleichtern. Davon würden nicht nur die Diabetiker, sondern alle Verbraucher profitieren. Die vollständigen Stellungnahmen sind unter <http://www.bfr.bund.de> abzurufen.

(Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung)

Trinkwasserqualität in Haushalten mit Kindern

Das Umweltbundesamt veröffentlichte kürzlich einige Ergebnisse des 4. Umwelt-Survey, dem Kinder-Umwelt-Survey (KUS). Diese geben erstmals einen repräsentativen Überblick über die Schadstoffbelastungen der 3- bis 14-jährigen Kinder in Deutschland, unter anderem durch Trinkwasser.

Die Trinkwasserproben wurden zwischen Mai 2003 und Mai 2006 an dem Wasserhahn gezogen, aus dem die Probanden gewöhnlich Trinkwasser für Koch- und Trinkzwecke entnehmen. Im Sinne einer Standardisierung wurden die Proben nach Stehen des Wassers (Stagna-



Abb. ◀ Trinkwasser hat in Deutschland eine gute Qualität (Foto: Bilderbox)

tion) in der Leitung über Nacht (mindestens 4 Stunden) ohne Wasservorlauf gewonnen. Aus demselben Wasserhahn wurden zusätzlich Zufalls-Trinkwasserproben entnommen. Die Proben wurden auf die Elemente Blei, Cadmium, Kupfer, Nickel und Uran untersucht.

In den Stagnations- bzw. Zufallsproben wurden folgende Mittelwerte ermittelt: Blei 1,47 µg/l bzw. 0,61 µg/l; Cadmium 0,055 µg/l bzw. 0,021 µg/l; Kupfer 161 µg/l bzw. 69,9 µg/l; Nickel 4,48 µg/l bzw. 2,48 µg/l; Uran 0,155 µg/l bzw. 0,169 µg/l. Im Vergleich zu den Grenzwerten der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) sind diese mittleren Gehalte gering; jedoch traten in 0,9% der Stagnationsproben und in 0,4% der Zufallsproben Bleikonzentrationen größer 25 µg/l auf. Im Fall von Kupfer wurden in 3,0% der Stagnationsproben und in 1% der Zufallsproben Werte größer 2000 µg/l ermittelt. In 9,4% der Stagnationsproben und in 1,8% der Zufallsproben wurden Nickelkonzentrationen größer 20 µg/l gemessen.

Für Uran ist in der TrinkwV bisher kein Grenzwert aufgeführt. Zur Beurteilung der im KUS gemessenen Urankonzentrationen im Trinkwasser wurde der WHO-Leitwert in Höhe von 15 µg/l herangezogen. Dieser Wert wurde in jeweils 0,1% der Stagnations- und Zufallsproben überschritten.

Bei der Bewertung von Überschreitungen gesundheitlicher Grenzwerte ist allerdings zu beachten, dass gesundheitliche Trinkwassergrenzwerte gemäß § 6 der TrinkwV 2001 so festgelegt werden, dass die tägliche Aufnahme der entsprechenden Stoffmenge mit 2 Litern Wasser ohne jedes Risiko lebenslang gesundheit-

lich duldbar sein muss. Entsprechend gering ist das Risiko einer Gesundheitsschädigung, falls ein gesundheitlicher Grenzwert oder Höchstwert nur vorübergehend überschritten wird. Dennoch bekräftigen die Ergebnisse nach Ansicht des Umweltamtes die Rechtmäßigkeit der Empfehlungen, Trinkwasser, das länger als 4 Stunden in der Leitung gestanden hat, nicht zur Zubereitung von Speisen und Getränken zu verwenden. Vor allem Säuglingsnahrung sollte immer nur mit frisch abgelauften Wasser zubereitet werden.

Die Ergebnisse des KUS zeigen weiterhin, dass sich die mittleren Blei-, Kupfer- und Nickelkonzentrationen des häuslichen Trinkwassers 2003/2006 gegenüber 1998 vor allem in den neuen Ländern verändert haben: Während dort die mittleren Blei- und Nickelkonzentrationen in den Stagnationsproben gesunken sind, nahm die mittlere Kupferkonzentration zu. Diese Veränderungen lassen sich mit der Sanierung der Trinkwasserinstallationen und dem Austausch alter Rohre (z. B. Blei- gegen Kupferrohre) erklären. Die 2003/2006 ermittelten Cadmiumgehalte im häuslichen Trinkwasser weisen gegenüber der Belastung in 1998 sowohl in den alten als auch in den neuen Bundesländern auf eine Abnahme hin.

Als Umweltmodul des Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS) wurde der KUS in enger Kooperation mit dem Robert Koch-Institut durchgeführt. Bei einer zufällig ausgewählten Unterstichprobe des KiGGS wurde bei 1790 Kindern im Alter von 3 bis 14 Jahren aus 150 Orten u. a. die Belastung des häuslichen Trinkwassers untersucht. Der KUS-Bericht kann unter

amt.de/gesundheit/survey/us03/uprog.htm kostenlos heruntergeladen werden. Ende 2008 werden die KUS-Daten interessierten Wissenschaftlern als Public-Use-File zur Verfügung gestellt.
(Quelle: Umweltbundesamt)

BfR koordiniert Informationsaustausch mit EFSA

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) koordiniert ab sofort den wissenschaftlichen Informationsaustausch zwischen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und den in Deutschland für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit zuständigen Behörden sowie Beteiligten aus den Bereichen Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Verbraucherverbänden. Ziel ist es unter anderem, die EFSA bei ihren Aufgaben für die Europäische Union zu unterstützen.

Zugleich sollen über den sog. „Focal Point“ Informationen aus Europa in Deutschland zielgerichtet gestreut werden. Focal Points werden in allen EU-Mitgliedstaaten eingerichtet. So soll in Europa das vorhandene Wissen über gesundheitliche Risiken bei Lebensmitteln noch intensiver genutzt und damit die Lebensmittelsicherheit in Europa auf höchst möglichem wissenschaftlichem Niveau sichergestellt werden.

Zu den künftigen Aktivitäten des Focal Point wird unter anderem die Entwicklung und Pflege einer Datenbank gehören, in der Experten aufgelistet sind, die sich mit verschiedenen Aspekten der Lebensmittelsicherheit befassen. Weitere Informationen sind erhältlich unter <http://www.bfr.bund.de>.

(Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung)

Megatrend Nachhaltigkeit

Immer mehr Konsumenten greifen bei Kleidung, Urlaub und Wohnen für Qualität und gutes Gewissen tiefer in den Geldbeutel. Personen mit einem als LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability) bezeichneten Lebensstil wollen ihre Konsumartikel gesund und klimaverträglich, ohne Kinderarbeit hergestellt und ohne den alten Öko-Look. Vor allem ehemalige puristische Öko-Ak-

tivisten gehören dieser neuen Konsumentengruppe an.

Marktwirtschaftlich stellen die LOHAS nicht nur eine große, sondern vor allem finanzstarke und konsumfreudige Gruppe, so das Ergebnis der Studie „Megatrend Nachhaltigkeit“ des Umweltökonom Prof. Dr. Werner F. Schulz von der Universität Hohenheim. Diese wurde im Rahmen des BMBF-Balance Projekts „Medialisierung der Nachhaltigkeit“ durchgeführt.

In Deutschland könne man von 5 Mio. LOHAS-Haushalten ausgehen. Dazu gehören weit überdurchschnittlich viele besser verdienende mit ausgeprägtem Kaufverhalten. Die Forscher schätzen das jährliche Marktpotenzial auf mindestens 200 Mrd. EUR – vielleicht sogar auf 300 bis 400 Mrd. EUR. Grundlage der Berechnung waren die wichtigsten Trends und Verbraucherstudien der vergangenen zwei Jahre, die durchschnittliche Einkommensverteilung und der statistische Warenkorb.

Blickt man ein paar Jahre zurück, erscheint der Nachhaltigkeits-Boom wie ein kleines Wunder, so Schulz. Erst seit kurzem haben Bio-Joghurt und Co. den Weg ins Discounter-Regal gefunden. Öko-Produkte galten lange als teuer, unattraktiv und wenig vertrauenswürdig. Erst seit die Medien Klimaschutz als Thema entdeckten, denken auch viele Verbraucher um. Strenge Kontrollen und Öko-Gütesiegel schaffen ein seriöses Image, professionelles Marketing und stylische, neue Produkte machen die Wende perfekt. Ausgeschöpft sei der Markt jedoch noch nicht, ist sich Schulz sicher.

(Quelle: Informationsdienst Wissenschaft)

Nationales Kompetenznetz Adipositas

Das Kompetenznetz Adipositas hat seine Arbeit aufgenommen. Im Rahmen der Auftaktveranstaltung im März in Köln wurde Prof. Hans Hauner, Direktor des Else-Kröner-Fresenius-Zentrums für Ernährungsmedizin, zum Sprecher gewählt. Seine Stellvertreter sind Prof.in Martina de Zwaan von der Universität Erlangen und Prof. Wieland Kiess von der Universitätskinderklinik Leipzig. Die Aktivitäten des Kompetenznetzes wer-

den koordiniert von der Geschäftsstelle, die am Klinikum rechts der Isar der Technischen Universität München angesiedelt sein wird.

Inhaltlicher Schwerpunkt des Forschungsverbundes ist die Prävention von Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter. Zudem wollen die Wissenschaftler die Langzeitergebnisse von Therapieprogrammen bei adipösen Erwachsenen verbessern. Dazu werden sie sich vor allem in grundlagenwissenschaftlich ausgerichteten Projekten mit den zentralen und peripheren Mechanismen beschäftigen, die an der Pathophysiologie der Adipositas und ihren Komplikationen beteiligt sind.

Das Kompetenznetz Adipositas wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert und hat zum Ziel, bestehende Forschergruppen zu stärken und besser zu vernetzen. Damit soll eine international wettbewerbsfähige und sichtbare Forschungsplattform geschaffen werden. Ein weiteres Ziel ist zudem der rasche Transfer neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in die Prävention- und Versorgungsmedizin.

Aus den 27 eingereichten Verbundanträgen mit 149 Teilprojekten wurden auf Grundlage eines internationalen Gutachtervotums 8 Forschungsverbände mit insgesamt 39 Teilprojekten ausgewählt, die das neu gegründete Kompetenznetz bilden:

- Perinatal prevention of obesity (PEPO) (Kordinator: Prof. H. Hauner, München)
- Interdisciplinary Obesity Prevention in Childhood and Adolescence (Kordinator: Prof. J. M. Müller, Kiel)
- Multidisciplinary Early Modification of Obesity Risk (MEMORI) (Kordinator: Prof. B. Koletzko, München)
- Weight loss maintenance (Kordinatorin: Prof. M. de Zwaan, Erlangen)
- Longitudinal Childhood Obesity Research in Germany (LARGE) (Kordinator: Prof. W. Kiess, Leipzig)
- Obesity and the Gastrointestinal Tract (OGIT) (Kordinator: Prof. S.C. Bischoff, Hohenheim)
- Targeting Neurocircuits in Obesity (NEUROTARGET) (Kordinator: Prof. J. Brüning, Köln)

- Targeting Adipose Tissue Dysfunction (ADIPOSE TARGET) (Koordinator: Prof. M. Blüher, Leipzig)

(Quelle: Technische Universität München, Klinikum rechts der Isar)

Kompetenznetz Patientenschulung

Im Rahmen der Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Asthmaschulung im Kindes- und Jugendalter (AGAS) und der Arbeitsgemeinschaft Neurodermitisschulung im Kindes- und Jugendalter (AGNES) in Osnabrück wurde Anfang März ein „Kompetenznetz Patientenschulung“ gegründet. Ein Ziel ist es, gesundheitspolitisch und berufspolitisch die Umsetzung der Patientenschulung, so wie sie von Leitlinien und Versorgungsprogrammen gefordert werden, zu ermöglichen. Darüber hinaus möchte das Kompetenznetz die vorhandenen Schulungsaktivitäten und ihre Protagonisten unter einem Dach bündeln. Daher sind in dem Kompetenznetz neben Ärzten auch alle nicht ärztlichen Berufsgruppen vertreten, die bei der Durchführung von Schulungen mit eingebunden sind. Weitere Informationen sind in Kürze unter www.compnet-schulung.de erhältlich.

(Quelle: Kompetenznetz Patientenschulung)

1. Lebensmittelallergietag

Vom 16. bis 20. Juni veranstaltet der Deutsche Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB) erstmals eine bundesweite Aktionswoche zum Thema Lebensmittelunverträglichkeiten. Den Abschluss bildet am 21. Juni der 1. Lebensmittelallergietag in Bonn.

Während der Aktionswoche können sich Betroffene und Interessierte über neue Aspekte und Lösungsansätze im Bereich Lebensmittelallergie informieren. Angeboten werden Experten-Chats, Hotlines, Vorträge, Beratungen und Kochkurse in ganz Deutschland.

Der abschließende Kongress thematisiert u. a. Behandlungsmöglichkeiten bei Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten, Neurodermitis und Nesselsucht. Für Ernährungsfachkräfte und Ärzte wird

die Veranstaltung bei QUETHEB mit 2 Punkten im Modul F und beim VFED mit 6 Fortbildungspunkten bewertet. Die Veranstaltung wird zudem für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDOE mit 3 Punkten berücksichtigt.

Die Veranstaltung ist kostenfrei. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Weitere Informationen gibt es beim DAAB, Fliethstraße 114, 41061 Mönchengladbach, Tel.: 02161 814940, info@daab.de, www.daab.de.

(Quelle: Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V.)

Themenpapier der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung gibt künftig 3 bis 4 Mal im Jahr ein Themenpapier heraus, in dem ausgewählte Fragen aus dem Themenbereich der Stiftung beleuchtet und kommentiert werden. In der ersten Ausgabe geht es um die Frage „Wie viel Genuss tut gut?“ mit den Schwerpunkten „Gesundheit ist mehr als das Fehlen von Krankheit“, „Einfluss von Freude und Genuss auf unsere Gesundheit“, „Genuss, Lust und Sucht – der feine Unterschied“, „Genuss mit Schuldgefühlen“ sowie „Ist Genuss ein Muss?“ und „Genießen erlaubt!“ Die Texte stehen kostenfrei unter <http://www.gesunde-ernaehrung.org/de> als PDF zur Verfügung. Wer informiert werden möchte, sobald ein neues Themenpapier online ist, kann sich unter info@gesunde-ernaehrung.org, Stichwort „Themenpapier“ in einen E-Mail-Verteiler eintragen lassen.

(Quelle: Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Hier steht eine Anzeige

