



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR UMWELT- UND HUMANOTOXIKOLOGIE

DGUHT-Infocenter: Mausbergstr. 9, 97267 Himmelstadt
Tel.: 09364/8 13 97 47, Fax: 09364/89 60 02
email: info@dguht.de
<http://www.dguht.de>

DGUHT e.V.

Umweltmedizin und Umwelt-Analytik Interdisziplinäre qualifizierte Zusammenarbeit dringend notwendig

Immer noch steht an erster Stelle einer Therapie bei umweltverursachten Erkrankungen, der Expositionstopp. Diese Grundvoraussetzung muss der Betroffene selbst schaffen, ansonsten bleibt jeglicher Therapieversuch wirkungslos.

Der Gesetzgeber toleriert zwar ...

- Lösemittel
- Abgase, Dieselruß, Ozon
- Insektizide, Herbizide, Fungizide
- Azofarbstoffe, Weichmacher, Stabilisatoren
- Geschmacksverstärker und Emulgatoren, Dioxin
- Konservierungsstoffe, Antioxydationsmittel
- synthetische Duftstoffe, Zigarettenrauch
- Schwermetallbelastung, Nitrat, Lärm
- Abgase, Elektrosmog, Feinstaub
- Radioaktivität

unser Körper jedoch möglicherweise nicht, da keine individuellen Grenzwerte festlegbar sind und schon gar nicht unter Kombinationswirkung verschiedenen Stoffe untereinander.

Es gilt also herauszufinden, worauf der Betroffene mit Gesundheitsstörungen reagiert und das Lebensumfeld ist entsprechend auf Störfaktoren hin zu analysieren. Dazu braucht man qualifizierte Fachleute, die z.B. in der Deutschen Gesellschaft für Umwelt- und Humantoxikologie (DGUHT e.V.) organisiert sind im AK Qualitätsmanagement/Verbraucherschutz, sowie im AK Gesundes Wohnen und in der Selbsthilfe ein großes Kollektiv Betroffener über Jahre hinweg schon beraten.

Wird man bezüglich der Störfaktoren fündig, dann sind diese umgehend zu beseitigen um Entlastung für den Betroffenen zu schaffen. Es ist empfehlenswert hierzu weitere Fachleute hinzuzuziehen um neue Fehler zu vermeiden. Auch hier bieten Fachleute des DGUHT e.V. qualifizierte Hilfe an, z.B. bei der Sanierungsplanung/Durchführung, der Baustoffauswahl oder Lebensmittelqualifizierung und Erfahrung aus der Selbsthilfe.

Bewährt hat es sich, aus Sicht von Betroffenen, folgende Hauptfelder zu beleuchten:

- Zahnstatus (Zahnentzündungsherde, Belastung mit Metallen)
- Wohnumfeld (Bausubstanz, Schimmel, Einrichtungsgegenstände)
- Arbeitsumfeld (Bausubstanz, Schimmel, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsstoffe)

- Bekleidungsgewohnheiten (Textilien, Schuhe, Leder, Synthetik, chemische Ausrüstung)
- Betausrüstung (biozide Ausrüstungen, Schaumstoffe, Latex, Federkern)
- Biozideinsatz im Wohn- und Arbeitsumfeld und in Klima- bzw. Belüftungsanlagen
- Haushaltschemie (Wasch- und Putzmittel)
- Kosmetika (Hygiene, Duftstoffe)
- Physikalische Felder (Lärm, elektrische- und elektromagnetische Felder)
- Ernährung, Lebensmittelherkunft

Ziel ist es in diesen Bereichen gesundheitliche Belastungen gegen Null zu drücken.

Mit einigen Maßnahmen kann der Betroffene sofort mit wenig Aufwand, jedoch mit viel Erfolg beginnen, z.B. die Ernährung auf Öko-Lebensmittel aus kontrolliert biologischen Anbau zu setzen. Die EU-Kommission berichtete kürzlich erst, dass 182 verschiedene Pestizide im industriell hergestellten deutschem Obst und Gemüse gefunden worden sind - europaweit der Spitzenwert. Wirkliche Sicherheit ist nur bei Öko-Produkten gewährleistet.

Nikolai Fuchs, der Projektleiter der viel beachteten „Klosterstudie“ (1), in der Vorteile von Öko-Lebensmitteln während acht Wochen untersucht worden sind, berichtete das im Bereich der körperlichen Befindlichkeit relativ eindeutige Ergebnisse erzielt werden konnten, z.B. weniger Herz- und Kreislaufbeschwerden.

Das Öko-Lebensmittel wirklich besser sind, ist jetzt auch messtechnisch nachweisbar (2).

Weitere Ausführungen zu den Vorteilen von Öko-Lebensmitteln, Erfahrungen damit bei umweltbedingt Erkrankten, Quellen für den Bezug von Öko-Lebensmitteln siehe S. 119.

Bruno Peter Hennek
Vorstandsmitglied der DGUHT e.V.
Rudolf-Clausius-Str. 4, 97080 Würzburg
Tel. 0931-93627
eMail: bruno.hennek@t-online.de
<http://www.hennek-homepage.de/mcs-zeitung.htm>

(1) Original "Klosterstudie": <http://www.hennek-homepage.de/mcs-zeitung/Klosterstudie-Ernaehrung.pdf>

(2) Beitrag von Prof. Hoffmann: <http://www.dguht.de/referate/lebensmittelqualitaet.pdf>