



## DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR UMWELT- UND HUMANTOXIKOLOGIE

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.

## Verleihung der Rachel-Carlson-Ehrenmedaille und eines DGUHT-Preises beschlossen

Bericht über die Mitgliederversammlung der Deutschen Gesellschaft für Umwelt- und Humantoxikologie am 07.05.2004 in Würzburg

Auf der diesjährigen Jahreshauptversammlung der Deutschen Gesellschaft für Umwelt- und Humantoxikologie (DGUHT) e.V., die am 7. Mai 2004 in der Fürstbischöflichen Residenz Würzburg stattgefunden hat, wurde mit großer Mehrheit der Beschluss gefasst, zukünftig im 2-jahres-Turnus eine DGUHT-Ehrenmedaille und einen DGUHT-Preis, jährlich wechselnd, zu verleihen.

Prof. Dr. Hans-Jürgen Pesch (Erlangen) hat als Präsident der Vereinigung vor ca. 30 Versammlungsteilnehmern den Sinn und Zweck der Ehrenmedaille erläutert: „Die DGUHT-Ehrenmedaille soll an Persönlichkeiten für deren Lebensleistung oder an Institutionen für hervorragende, nachhaltige Leistungen im Sinne des Satzungszwecks der DGUHT vergeben werden.“ Dies sei in der Regel bei Personen der Fall, die sich durch hervorragende Leistungen im Bemühen um die Entwicklung von Methoden zur Vermeidung oder Behandlung von umweltbedingten Erkrankungen verdient gemacht hätten, aber auch bei einem besonderen Engagement für Einrichtungen zur Behandlung von umweltbedingten Erkrankungen könne die Ehrenmedaille vergeben werden. Des Weiteren käme eine Verleihung auch an Personen in Betracht, die Organisationen und Strukturen zur Unterstützung von Patienten, die an Umwelterkrankungen leiden, geschaffen hätten oder im öffentlichen Raum für eine Reduzierung der Umweltschadstoffe angetreten seien. Die Mitgliederversammlung hat sich dafür ausgesprochen, die Auszeichnung als Rachel-Carlson-Ehrenmedaille zu bezeichnen.

Vorstandsmitglied Wolfgang Baumann (Würzburg) stellte die weitere Auszeichnung vor, die die DGUHT zukünftig vergeben wird, nämlich den DGUHT-Preis, der mit 1.000,00 € dotiert ist. „Der DGUHT-Preis wird für eine aktuell einzureichende wissenschaftliche Publikation

über umwelt- und humantoxikologische Entwicklungen bzw. schädliche Einwirkungen auf Umwelt und Mensch und deren diagnostische und therapeutische Bewältigung verliehen.“ Baumann wies darauf hin, dass der DGUHT-Preis im DGUHT-Publikationsorgan ausgeschrieben wird. Diese Ausschreibung werde die wesentlichen Voraussetzungen für eine Beteiligung am Auswahlverfahren enthalten. Großes Interesse fand der Bericht über den Arbeitskreis „Gesundes Wohnen“ von Herrn Dr. Gerhard Führer (Himmelstadt), der sich zum einen mit der Veranstaltung „Besser bauen für die Zukunft“, die vom 12. – 13.03.2004 unter Beteiligung des Umweltbundesamtes in Münster stattfand. Zum anderen ging er auch auf Fragen der baubiologischen Beratung und Planung von Neubauten und ein selbst entwickeltes Verfahren zum Sanieren von nicht-sichtbarem Schimmelpilzbefall im Unterboden ein. Dr. Führer wies zudem auf die Tagung „Mensch und Umwelt“ in Schwerte vom 28.-30.10.2005 hin. Dr. Detlef Bock (Düsseldorf) stellte einen Gebäudecheck vor, Herr Manfred Krines (Karlsruhe) ein Qualitätssymbol zur Auszeichnung von Produkten mit voll deklarierten Inhaltsstoffen vor.

Prof. Dr. Manfred Hoffmann (Weidenbach) berichtete über Forschungsaktivitäten zum Elektronennachlieferungsvermögen bestimmter Lebensmittel als Grundlage für ein Qualitätslabel für bestimmte Nahrungsmittel. DGUHT-Präsident Prof. Dr. Pesch kündigte die Teilnahme der DGUHT am nächstjährigen Umweltmedizin-kongress in Würzburg an.

Würzburg, den 30.06.04

Wolfgang Baumann/Fachanwalt f. Verwaltungsrecht

Schriftführer der DGUHT

## BEITRITTSERKLÄRUNG

Hiermit beantrage ich die Mitgliedschaft in der DGUHT e.V. und möchte aufgenommen werden als

- Ordentliches Mitglied** Einzelbeitrag 75,— € Hiermit beantrage ich den ermäßigten Beitrag von 35,— € Begründung: Arbeitslosigkeit, Schüler, Student, Rentner. Eine Bescheinigung liegt bei.
- Förderndes Mitglied** Ich werde jährlich einen Beitrag in Höhe von \_\_\_\_\_ € auf ein Konto der DGUHT überweisen. Mir ist bekannt, dass ich kein Stimmrecht in der Mitgliederversammlung habe.
- Mitglied des AK „Gesundes Wohnen“** Ich möchte mich in das Netzwerk des Arbeitskreises „Gesundes Wohnen“ einbringen und mich an einer Regionalgruppe aktiv beteiligen.

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Telefon-Nr. \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Senden an DGUHT Infocenter, Mausbergstr. 9, 97267 Himmelstadt oder **Fax 09364 / 89 60 02**

# Elektrochemische Betrachtungen zur Weinqualität

Manfred Hoffmann und Bernhard Staller

## „Der gute Wein macht sich selbst!“

Diese Aussage stammt von einem qualifizierten Winzer, Herrn Saahs, dem Besitzer des Weingutes Nikolaihof Wachau. Beim Nikolaihof handelt es sich um den urkundlich nachweisbar ältesten Weinbaubetrieb Österreichs und gleichzeitig den ersten biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieb mit Demeter-Wein-Qualitäten, die weit über die Grenzen Österreichs ihre Kenner verwöhnen.

„Guter Werbespruch mehr aber auch nicht“ werden die meisten sagen! Wer kann denn heute schon auf moderne Anbau- und Keller-techniken verzichten, ohne seinen wirtschaftlichen Ruin zu provozieren?

Realität ist, dass auf dem Nikolaihof ohne Spritze und Kunstdünger-sack Reben gezogen und ohne moderne Zuchtheften Spitzenweine erzeugt werden.

Interessant ist auch, dass ein Riesling Federspiel aus dem Jahre 1998 bei elektrochemischen Vergleichsmessungen die besten Redoxwerte der vermessenen Weißweine hatte und sogar viele Rotweine diesbezüglich übertraf. Das ist deswegen so bedeutsam, weil Rotweine bekanntermaßen besonders reich an elektrochemisch wirksamen Redoxverbindungen sind.

Aber vielleicht sind zum Verständnis der Zusammenhänge erst noch ein paar grundsätzliche Erklärungen vorzuschicken. Rotwein wird - in moderaten Mengen genossen - deswegen als wertvoll eingeschätzt, weil sich das im Rotwein enthaltene Resveratrol besonders bei Herz- und Kreislauferkrankungen als gesundheitsförderlich erwiesen hat. Diesen Stoffen ist aber gemeinsam, dass sie dem Körper viele Elektronen zur Unschädlichmachung - der Neutralisation - von freien Radikalen anbieten können, was über Redoxpotenzial-Messungen bestimmt werden kann. Viele dieser Stoffe sind mit Farbstoffen identisch, was natürlich für den Rotwein spricht. Weißwein galt bislang als nicht konkurrenzfähig, obwohl man bis heute noch nicht alle Begleitstoffe des Weißweins diesbezüglich erforscht haben dürfte. Nun ist es schon beachtlich, dass das Speziallabor der Fa. EQC in Weidenbach auch für Weißwein rotweinäquivalente Werte ermitteln konnte. Noch erstaunter wird man aber, wenn man erfährt, dass in einer der größten Untersuchungen, die sich mit den gesundheitlichen Auswirkungen des Weintrinkens beschäftigte, regelmäßig die Weißweine deutlich günstiger als die Rotweine abgeschnitten haben. Diese Studie wurde in den USA mit 130.000 Probanden über 20 Jahre hinweg durchgeführt und hatte lediglich zum Ziel, unterschiedliche Weine auf deren Gesundheitsrelevanz zu überprüfen. Sollte man sich da nicht doch den Weißwein auch noch etwas gründlicher anschauen?

Wie kommt der Nikolaihof - zugegebenermaßen nicht bei allen Proben - zu solchen Messwerten? Dazu muss man die Funktion der Sekundären Pflanzenwirkstoffe für das Pflanzenleben kennen. Man schätzt, dass es weltweit ca. 10.000 solcher Stoffe gibt. Sie haben nur eine Aufgabe: die Arterhaltung der Pflanze; sei es die Fortpflanzungssicherung durch Geruchs- und Farbstoffe oder der Schutz vor Krankheiten und Schädlingen durch Bitterstoffe u. ä. Ist es deswegen verwunderlich, dass diese Stoffe beim Konsum durch den Menschen nicht auch bei ihm „arterhaltend“, also gesundheitsförderliche Wirkungen entfalten und sogenannte Radikalenkrankheiten verhin-

dern? Dazu gehören nicht nur Herz- und Kreislauferkrankungen, sondern auch Alzheimer, Parkinson, Grauer Star, einige Krebsarten und das vorzeitige Altern, um nur einige zu nennen.

## Gesundheitsrelevanz von Weinen und Weinbautechnik - ein Zusammenhang?

Erst wenn man weiß, dass sorgfältigste Bodenpflege, ortsangepasste Sortenwahl, fachmännischer Schnitt und ausgetüftelte Ernte- und Keltertechniken hier zusammenkommen, entstehen offensichtlich derartige Weine. Sie müssen eines gemeinsam haben: optimale Standortbedingungen und eine stressarme Produktionstechnik! Wenn für die Pflanze eine Stresssituation auftritt, versucht sie diese im Sinne des Überlebens durch den Einsatz ihrer Sekundären Pflanzenwirkstoffe zu kompensieren. Eine Dauerstress-Situation führt aber dazu, dass nicht mehr genügend neue Stoffe gebildet werden können, so dass der Konsument gewissermaßen nur noch die letzten Reste bekommt.

In dieses Theorem passt aber auch noch ein anderes Messergebnis: An verschiedenen Standorten in Deutschland und in der Schweiz wurden Weine aus pilzresistenten Sorten (keine genmanipulierten) mit den traditionellen Sorten verglichen.

Auffällig war bei der Auswertung, dass nahezu alle pilzresistenten Sorten über die elektrochemisch besseren (und somit auch gesundheitlich) besseren Werte verfügten.

Könnte es sein, dass durch die Tatsache, dass ausgebliebene Pilzinfektionen und auch Spritzungen die Vorräte an Sekundären Pflanzenwirkstoffen besonders geschont haben? So gesehen hätten die neuen Resistenzzüchtungen nicht nur einen gesundheitlichen Vorteil, sie würden zusätzlich eine kulinarische Bereicherung für den Weinfreund bieten.

Für die Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln ganz allgemein hieße dies aber, dass es nicht nur auf die traditionelle Chemoanalyse ankommt, sondern dass ergänzend dazu auch die Elektrochemie hinzugezogen werden muss, denn sie kann - unabhängig von der genauen Stoffkenntnis - die gesamte Elektronenkonfiguration eines Produktes bestimmen. Auf sie aber kommt es an, wenn möglichst rasch möglichst viele gefährliche freie Radikale neutralisiert werden sollen. Vielleicht lässt sich dann bald auch der Satz vom guten Wein auf die gesamte Lebensmittelproduktion erweitern. Ja vielleicht muss er eines Tages erweitert werden, denn er bestätigt nur die Forderung von KOLLATH, die er aufgrund vieler Rattenexperimente aufstellt: „Lasst die Nahrungsmittel so naturbelassen als möglich!“

### Literatur:

Messprotokolle der Fa. EQC, 91746 Weidenbach  
Worm, N.: „Moderater Weißweingenuss fördert die Gesundheit“, unveröffentlichtes Manuskript  
Hoffmann, M.: „Vom Lebendigen in Lebensmitteln - Die bioelektronischen Zusammenhänge zwischen Lebensmittelqualität, Ernährung und Gesundheit“ Stiftung Ökologie und Landbau (1997) vergriffen

*Kontaktadresse:*  
Prof. Dr. Manfred Hoffmann  
Haager Weg 8  
91746 Weidenbach