

Biogas macht Landwirtschaft platt

Kern M: *Biogasanlagen auf dem Vormarsch. Bpt Mitteilungsblatt 2011; 39 (1) 13-14*

Ein fränkischer Tierarzt sieht in Sachen Tierhaltung für die Zukunft schwarz. Grund sind die Biogasanlagen: „Mit höchstem Aufwand an Energie und Material wird „Bioenergie“ erzeugt, die bei genauer Betrachtung ... schon bei der Produktion verbraucht wurde. ... Dank der Subventionen, die wir alle über den Strompreis zahlen, kann dieses gigantische energetische Nullsummenspiel auf Kosten der Steuerzahler, der Umwelt, uns Tierärzten und auch der Landwirtschaft gedeihen.“ Da die Pachtpreise durch das subventionierte Biogas immer weiter steigen - mittlerweile würden bereits bis zu 1.000 Euro pro Hektar geboten -, kann bald „kein mit Tieren wirtschaftender Betrieb mithalten.“

„Die verbleibenden Zukunftsbetriebe, vor allem die Milcherzeuger, sind gezwungen mitzumachen und ruinös hohe Preise zu bezahlen. ... Betriebsleiter, die vor der Wahl stehen, einen Stall oder eine Biogasanlage zu bauen, werden von den Beratern und den Banken ganz schnell zur Biogasanlage bekehrt. ... Dass diese Investitionen meist zu 100% fremdfinanziert werden, stört niemanden, am wenigsten die Banken.“ Die Verlierer seien die bäuerliche Landwirtschaft, die bewährte Lebensmittelerzeugung und nicht zuletzt die Umwelt. Fürs Biogas würden die Böden „mit Gärresten überdüngt und durch Maismonokultur ausgelaugt“. Fazit: Je mehr Strom vom Acker, desto schneller geht das Licht aus.

Verschnupfte Lupine

Jappe U, Vieths S: *Lupine, a source of new as well as hidden food allergens. Molecular Nutrition and Food Research 2010; 54: 113-126*

Die Ablehnung von „Gensoja“ beflügelt das Interesse an der Süßlupine (*Lupinus albus* und *Lupinus luteus*). Da auf dem Markt für pflanzliches Eiweiß Soja dominiert, bietet die Lupine in der biologischen Schweinemast eine Alternative. Hinzu kommt eine wachsende Zahl an Vegetariern. Natürlich werden der Pflanze auch zahlreiche Heilwirkungen angedichtet, als da sind Vorbeugung vor Übergewicht, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Lebensmittelindustrie fand ebenfalls Gefallen an dem Schmetterlingsblütler: Lupineneiweiß wird dank der hohen Wasserbindungskapazität und Emulsionswirkung gern als funktionales Additiv genutzt, namentlich in Backwaren.

Leider ist die Lupine wie viele Schmetterlingsblütler (*Fabaceae*) ein starkes Allergen. Doch erst seit Beginn ihrer industriellen Nutzung in den frühen 1990er Jahren mehren sich die Fälle von Asthma, Hautausschlägen, Fließschnupfen oder Ödemen. Die Gefahr, die von Lupinen ausgehen kann, ist bisher nur sehr wenigen Allergikern und Ärzten bewusst. Kreuzreaktionen mit verwandten Arten wie Erdnüssen oder Soja sind häufig. 2006 wurde Lupineneiweiß von der EU als „verstecktes Nahrungsmittelallergen“ eingestuft und muss stets deklariert werden.

Im Mittelmeerraum isst man Lupinen schon seit dem Altertum, allerdings nicht die modernen alkaloidarmen Süß-Lupinen. Um die historischen Sorten genießbar zu machen, müssen sie gekocht und die

Der Tomate Kern

Tomatenkerne sind ein lästiges Abfallprodukt der Gemüseverarbeitenden Industrie. Nun tut sich eine neue Perspektive auf: Kernextrakte wirkten antibakteriell gegen den Lebensmittelverderber *Bacillus cereus* sowie gegen *Candida albicans*. Die für den konservierenden Effekt verantwortlichen Stoffe sind noch unbekannt. (*Journal of Agricultural and Food Chemistry 2010; 58: 9529-9536*)

Hirnlose Supplemente

Wieder haben die Omega-3-Fettsäuren gefloppt. Diesmal in Gestalt der DHA (Docosahexaensäure). Im Rahmen einer randomisierten, doppelblinden, placebokontrollierten Interventionsstudie hatte DHA keinerlei Auswirkungen auf den geistigen Verfall von Alzheimerpatienten. (*JAMA 2010; 304: 1903-1911*)

Enttäuschende PUFAs

Dass die mehrfach ungesättigten Fettsäuren (PUFA) gegen seelische Erkrankungen schützen, ist nicht verifizierbar. Eine schwedische Studie fand keinen Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Depressionen bei Männern und deren Serum-PUFA-Konzentrationen. (*European Journal of Nutrition 2010; 50: 89-96*)

Waltran statt Olivenöl

Der Glaubenskrieg um den rechten Cholesterinspiegel geht weiter: Diesmal sollen einfach ungesättigte Fettsäuren vorteilhaft sein: Sie erhöhten im Versuch am Menschen das „gesunde“ HDL-Cholesterin und senkten das C-reaktive Protein. Noch mehr „einfach ungesättigte“ als im Olivenöl finden sich übrigens in Waltran ... (*Canadian Medical Association Journal 2010; 182: 1961-1967*)

Riskantes Rapsöl

SHRSP-Ratten sterben eher bei Fütterung mit Rapsöl als mit Butter.