

Kurz und knapp

Rote Ampel für Dickmacher



Foto: foto.fritz / fotolia.com

Im nächsten Jahr will sich die EU auf ein Deklarationssystem festlegen, das beim Einkauf helfen soll, kalorienarme Lebensmittel von ungesunden Dickmachern zu unterscheiden. Während die Industrie und das zuständige deutsche Ministerium (BMLEV) eine Kennzeichnung favorisieren, die angibt, wie viel Anteil von Fett, Zucker, gesättigten Fettsäuren und Salz eine Portion an der empfohlenen Tageszufuhr hat, wollen Verbraucherschützer eine schlichte – aber verpflichtende – Ampelkennzeichnung. Sie setzen auf leichte „Lesbarkeit“ und Verständlichkeit, die beim schnellen Einkauf und für jene Bevölkerungsgruppen wichtig sind, die nicht die Zutatenliste studieren. „Leuchtet“ auf der Verpackung im Ampelsymbol die Farbe Grün auf, kann viel davon gegessen werden. Bei Rot sollten große Mengen tabu sein, und die Farbe Gelb besagt: In Maßen genießen! Die Farbmarkierung soll Lebensmittel nicht schlecht machen oder verbieten – Butter erhielt zum Beispiel sicher ein Rot –, sie kann aber bei der Auswahl der Nahrungsmittel für eine gesunde Ernährung nützlich sein. In Großbritannien ist die Ampelkennzeichnung bereits Usus, allerdings vorläufig nur auf freiwilliger Basis.

Heparin made in China?

Heparin ist ein körpereigener Stoff, der die Blutgerinnung hemmt und damit im Kreislaufsystem Thrombosen verhindern kann. Seit mehr

als 50 Jahren erhalten Menschen Heparin als lebensrettendes Medikament. Überraschend sind in diesem Jahr in den USA aber 19 Menschen in Zusammenhang mit einem Heparin-Präparat der Firma Baxter gestorben. Insgesamt werden dem Mittel 800 schwere allergische Reaktionen angelastet. Weltweit mussten inzwischen auch andere Firmen Heparin-Präparate vom Markt nehmen

Nach schweren Unverträglichkeitsreaktionen sowie Verklumpungen in Schlauchsystemen bei der Blutwäsche (Dialyse) rief beispielsweise auch die deutsche Firma Rotexmedica alle Chargen ihres Präparat zurück.¹ Baxter, Rotexmedica und andere Firmen beziehen das Heparin von chinesischen Firmen. Und deren Arbeitsweise wurde bisher weder von chinesischen Behörden noch der amerikanischen Gesundheitsbehörde FDA kontrolliert. Erst nach Marktrücknahme der Heparin-Präparate konnte nachgewiesen werden, dass das in die USA gelieferte Heparin mit erheblichen Mengen eines heparinähnlichen, aber deutlich billigeren gefährlichen Stoffes gepanscht war. Wahrscheinlich handelt es sich um eine Fälschung aus Gewinnsucht. Bedingt durch die Globalisierung sind die Folgen in die USA übergeschwappt. Die Ursachen der lebensbedrohlichen Zwischenfälle in Deutschland waren bei Redaktionsschluss noch nicht geklärt.

Hormontherapie erschwert Brustkrebsdiagnose

Spätestens seit 2002 ist erwiesen, dass eine Hormonbehandlung in den Wechseljahren das Risiko von Schlaganfall, Herzinfarkt, Thrombosen und Brustkrebs erhöht (GPSP

5/2007). Nun zeigt eine zusätzliche Auswertung der Daten von 16.000 Frauen (die Hälfte hatte über Jahre Östrogene, die andere Placebo eingenommen), dass eine Hormontherapie auch die Untersuchung des Brustgewebes zur Krebsfrüherkennung erschwert.² Denn von den Frauen, die Östrogene schluckten, hatte jede dritte bei der Mammografie auffällige oder unklare Befunde, in der Vergleichsgruppe war es nur jede vierte oder fünfte Frau. Dazu passt, dass bei 10 von 100 Frauen in der Östrogengruppe, aber bei nur 6 von 100 Frauen in der Placebogruppe eine Gewebeprobe entnommen wurde. Und selbst deren Bewertung erwies sich bei den Hormon-behandelten Frauen als schwieriger. Die Treffsicherheit bei der Früherkennung von Brustkrebs ist unter der Hormonbehandlung geringer. Eine Erklärung: Die Behandlung verdichtet das Brustgewebe, was die Diagnose von Brustkrebs komplizierter macht. Fazit der Studie: Die Hormontherapie erschwert die Diagnose, führt zu mehr Eingriffen (Gewebeproben) und verursacht zusätzliche Risiken.

Entenbrust: rosa oder durch?

In jeder dritten Geflügelfleischprobe finden die Prüfer der amtlichen Lebensmittelüberwachung Bakterien der Sorte *Campylobacter*. Auch in Entenfleisch. Das ist kein großes Problem, wenn in der Küche nach jedem Arbeitsschritt Hände und Arbeitsmaterialien gründlich gereinigt werden, wenn insbesondere Auftauwasser und Verpackungsmaterial von gefro-

