

Widhalm K

Editorial

Journal für Ernährungsmedizin 2007; 9 (3), 3

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



Liebe Leserinnen und Leser!

Das Sommerloch in der Medienlandschaft hat ein Thema nicht ausgelassen, und zwar den Stellenwert der Wissenschaft in Österreich: Nicht nur die Untersuchung des Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung zeigt klar auf, dass die österreichische Forschung „sehr weit weg von der Spitze ist“ (Präsident des FWF Univ.-Prof. Dr. Kratky). Viele in diesem Bereich Tätige wissen sehr genau um die Probleme der Forschung in Österreich. Meines Erachtens geht vor allem ein adäquates Forschungsklima ab, in dem kreative und begabte junge Menschen schon frühzeitig mit Wissenschaft und Forschung konfrontiert werden, ihre Neugier geweckt wird und sich dadurch das Interesse für Neues und Innovatives entwickelt.

Dass Geld auch eine Rolle spielt, steht außer Frage, hier besteht zweifelsohne deutlicher Nachholbedarf. Es ist jedoch nicht nur Geldmangel schuld am schwachen Abschneiden der österreichischen Forschung. Wenn man die Situation im ernährungsmedizinisch/ernährungswissenschaftlichen Bereich ansieht, findet man in Österreich von den großen Herstellern und Industrien praktisch keine Bereitschaft, Forschungsprojekte zu fördern und man hat den Eindruck, dass man an Forschung und Wissenschaft eigentlich nicht interessiert ist.

Ausnahmen gibt es: So hat die österreichische Rapsölindustrie ein von der Medizinischen Universität Wien eingereichtes Projekt als Sponsor übernommen. Dieses Beispiel soll für andere Anreiz sein, Forschung auf diesem Gebiet zu unterstützen und zu fördern. In diesem Zusammenhang soll auch auf einen Artikel von Prof. Kneifel aufmerksam gemacht werden, der auf neue Forschungsfelder im Bereich der Anwendung von Probiotika hinweist, aber auch kritisch anmerkt, wie wenig wissenschaftlich fundierte Daten zu diesem Thema vorliegen. Große Firmen, die in diesem Bereich tätig sind, finanzieren offenbar lieber Meinungsumfragen ohne irgendeinen Bezug auf Diagnose und Effekt einer Therapie, als dass sie konkrete Forschungsprojekte auf diesem Gebiet fördern. Dazu sind natürlich Geldmittel notwendig, diese sind aber bei Herstellern dieser Größenordnung ohne Zweifel vorhanden.

Weitere Artikel beschäftigen sich mit der Frage, Phthalate und Aspartam – Wirkung und Toxizität sowie mit der Fettsäurezusammensetzung des Alpenlachs. In dieser Arbeit werden erstmals konkrete Daten über die Fettsäurekomposition des in Österreich gezüchteten sogenannten Alpenlachs präsentiert. Die Ergebnisse zeigen, dass der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren außerordentlich hoch ist und zum Teil jenen des atlantischen Lachses übersteigt. Festgehalten wird auch, dass der Alpenlachs kaum von Schadstoffen belastet ist. Daneben finden sich Berichte aus dem Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs, die sich zum Teil auf wissenschaftliche Arbeiten dieses Heftes beziehen, jedoch keine neuen Daten beinhalten. In den Literaturberichten findet sich ein Report über Vitaminsupplemente und Rapsöl.

Viel Vergnügen beim Lesen dieses Heftes wünscht Ihnen Ihr

Ihr **Kurt Widhalm**



Editorial