

Guten Tag!

Über Lebensmittel ist in diesem Jahr häufig und ausgiebig in den Medien berichtet worden, vielfach allerdings mit negativen Schlagzeilen: Das ging von Dioxin in belgischen Hühnereiern bis zu Quecksilber in Butterfisch.

Neben solchen Umweltkontaminanten, die meist nur punktuell auftauchen, kommen aber immer wieder auch natürliche Stoffe in Lebens- und Futtermitteln vor, die ebenso schädlich sein können. Von der breiten Öffentlichkeit kaum wahrgenommen, sind sie fast nur Insidern bekannt: Die Rede ist von Mykotoxinen



– Giften, die von verschiedenen Schimmelpilzen gebildet werden. Der aktuelle ForschungsReport befasst sich in seinem Schwerpunkt ausführlich mit diesen natürlichen, aber gleichwohl unerwünschten Stoffen. Er wirft damit auch ein Schlaglicht auf die zahlreichen und sehr vielseitigen wissenschaftlichen Arbeiten der Bundesforschungsanstalten zum

Thema Lebensmittelsicherheit, die – auf neutraler Basis und unabhängig von wirtschaftlichen Einzelinteressen – dazu beitragen, Gefahren für die Verbraucher schon im Vorfeld abzuwenden und Risiken einzugrenzen.

Mit Bedacht haben wir für diese Ausgabe unseres Magazins solch ein öffentlichkeitsrelevantes Thema gewählt. Denn es ist das 20. Heft dieser Reihe, also eine runde Nummer. Das erste Probeheft des ForschungsReports, damals noch unter dem Arbeitstitel „Forschung – Ernährung, Landwirtschaft, Forsten“, datiert aus dem Jahr 1981 und damit aus einer Zeit, da noch nicht viele wissenschaftliche Einrichtungen daran dachten, in einen ständigen Dialog mit der Öffentlichkeit einzutreten. Der damalige Senatspräsident, Prof. Dr. Hans Otto Gravert, schrieb in seinem Vorwort: „Die Zeitschrift hat sich zum Ziel gesetzt, über die wissenschaftliche Tätigkeit an den Bundesforschungsanstalten in einer Form zu berichten, die die Aufgaben und Ziele der öffentlichen Forschung und die dabei erhaltenen Ergebnisse verständlich macht.“

Ich denke, dieser Anspruch ist heute aktueller denn je. Unsere Forschung dient der Politikberatung und gleichzeitig dem Schutz der Verbraucher und der Umwelt. Es würde mich freuen, wenn dies durch den ForschungsReport deutlich wird und Sie als Leser unsere Arbeiten mit Ihrem Interesse begleiten.

Ihr

Dr. Meinolf G. Lindhauer
Präsident des Senats der Bundesforschungsanstalten

DER FORSCHUNGSBEREICH	2
BERICHTE AUS DER FORSCHUNG	4
Mykotoxine und Schimmelpilze	4
Mykotoxine im Getreide Eine Gefährdung für die Nahrungsmittelproduktion/ Pflanzenschutz steht vor höchsten Anforderungen	6
Mykotoxine im Futter – Gefahr für landwirtschaftliche Nutztiere?	10
Ochratoxin A in Lebensmitteln und Belastung des Verbrauchers Bericht über eine bundesweite Studie	14
Gene, Gele und Gifte Molekulare Methoden zum Nachweis mykotoxinbildender Schimmelpilze	19
„Edelschimmel“ – Genuss ohne Reue? Neue Aspekte zur Selektion unbedenklicher Penicillium-Arten	22
Trocknung ganzer Stämme im Wald Ein neuer Weg zu trockenem Bauholz	26
Welkekrankheit bei Cyclamen Nach wie vor ein ungelöstes Problem?	29
Frischemessung und Frischeerhaltung bei Gemüse	32
Pathogenen E. coli auf der Spur Nachweis von STEC/EHEC-Bakterien in deutschen Rinderbeständen	35
INTERVIEW „Essen ist mehr als bloße Nahrungsaufnahme“ Bundesminister Funke im Gespräch über Lebensmittelsicherheit	38
PORTRAIT Die deutschen Fischerei- forschungsschiffe	40
Arboretum und Gewächshausanlage der BFH, Hamburg	42
50 Jahre Bundessortenamt	44
NACHRICHTEN	45
IMPRESSUM	47
TAGUNGEN	49