

Univ.-Prof. DI Dr. Wolfgang Kneifel, Vorstand der Institute für Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene sowie für Lebensmittelqualitätssicherung an der Universität für Bodenkultur Wien, Leiter der Wiener Arbeitsgruppe des Projekts Gabriel:



„Kinder, die in einer ländlichen Umgebung sowie mit regelmäßigem Kontakt zu Tieren, Stall, Stroh und Staub aufwachsen, entwickeln weniger Allergien als andere. Die der Hygienehypothese zugrunde liegenden Erkenntnisse besitzen enorme Brisanz, weil sie aufzeigen, dass eine derartige Exposition in den ersten Lebensjahren für die Ausprägung des Immunsystems des Menschen entscheidend ist. Epidemiologen und Allergologen haben weiters entdeckt, dass auch der Konsum von Rohmilch im frühen Kindesalter dazu beiträgt, die Abwehrkräfte von Kindern, speziell ihre Allergietoleranz, zu stärken. Dies ist vor allem im Licht der Tatsache bedeutend, als Rohmilch aus hygienischen Gründen bedenklich sein kann. Dieser scheinbar eklatante Widerspruch ist für Lebensmittelhygieniker besonders spannend und zeigt gleichzeitig die Notwendigkeit für einen breiten und interdisziplinär orientierten Forschungsansatz auf. Noch ist nicht geklärt, ob und inwieweit milcheigene Mikroorganismen, deren Bestandteile oder aber andere immunologisch relevanten Milchkomponenten damit im Zusammenhang stehen.“

Unsere Arbeitsgruppe beschäftigt sich mit der ambivalenten Rolle der Rohmilch und versucht, diese im Hinblick auf diese interessante Fragestellung zu charakterisieren. Repräsentative Proben aus verschiedenen Ländern sollen dazu analysiert und mit epidemiologischen und genetischen Faktoren verknüpft werden.

Wir wissen heute, dass die Qualität unserer Lebensmittel neben zahlreichen Faktoren auch durch jene Inhaltsstoffe mitbestimmt wird, von denen eine allergene Wirkung ausgeht. Umso interessanter ist es, wenn bestimmte Produkte oder Komponenten in der Lage sind, das Gegenteil, also einen allergiemodulierenden bzw. -vorbeugenden Effekt, auszuüben. Diesem Thema widmen wir uns auch in einem weiteren EU-Projekt (FORALLVENT). Ein internationales Experten Netzwerk diskutiert Einflussfaktoren und Ursachen sowie Möglichkeiten, darauf basierend neuartige Formulierungen zu entwickeln.“



Gabriel

Was Bauernkinder vor Asthma schützt

Wie genetische und Umweltfaktoren zur Entstehung von Asthma und Allergien beitragen, soll das seit März laufende EU-Projekt Gabriel klären. Das auf drei Jahre anberaumte Projekt, an dem vorwiegend medizinisch und umweltanalytisch orientierte Institutionen aus 14 europäischen Ländern beteiligt sind, wird vom Imperial College London aus koordiniert. „Asthma ist in Europa die häufigste chronische Erkrankung des Kindesalters und kostet der EU mehr als drei Billionen Euro jährlich“, berichtet Projektkoordinator Prof. Dr. Bill Cookson. Mehr als 150 Wissenschaftler beschäftigen sich im Projekt nicht nur mit den Ursachen der Asthmaentstehung, sondern auch mit Faktoren, die vor der Erkrankung schützen. So konnten Forscher bereits in früheren Studien zeigen, dass die Wahrscheinlichkeit, an Asthma und Allergien zu erkranken, für Bauernkinder deutlich geringer ist: Im Vergleich zu Dorfkindern, die nicht am Bauernhof aufgewachsen sind, war das Asthmarisiko bei Bauernkindern nur halb so groß. Die Schulkameraden aus dem Dorf waren dreimal häufiger von Heuschnupfen betroffen als Bauernsprösslinge, und um die Hälfte mehr hatten einen positiven Allergietest. Eine mögliche Ursache dafür wird im Stallaufenthalt vermutet, aber auch andere Faktoren dürften eine Rolle spielen – welche das sind, wie sie wirken und miteinander interagieren, soll durch Gabriel herausgefunden werden. Dazu werden Daten von mehr als 200.000 Kindern aus Deutschland, Österreich, Polen und der

Schweiz gesammelt. Wissenschaftler analysieren Blutproben der Kinder, Staubproben aus dem Elternhaus und bei Bauern auch aus dem Stall sowie Milchproben. Denn auch der Konsum von Rohmilch in früher Kindheit dürfte das Immunsystem beeinflussen. „Kinder, die nach dem Abstillen in der ersten Lernphase des Immunsystems Rohmilch bekommen, scheinen eine bessere Abwehr als andere Kinder zu entwickeln. Aufgrund des Infektionsrisikos kann man jedoch keine allgemeine Empfehlung für den Rohmilchkonsum bei Kleinkindern abgeben“, so Univ.-Prof. DI Dr. Wolfgang Kneifel, Vorstand der Institute für Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene sowie Lebensmittelqualitätssicherung an der Universität für Bodenkultur Wien und Leiter der Wiener Arbeitsgruppe des Gabriel-Projekts. In Österreich ist außerdem das Department für Kinder- und Jugendheilkunde der Medizinischen Universität Innsbruck mit den Allergologen Dr. Elisabeth Horak und Dr. Bernhard Morass als Projektpartner beteiligt. Die Universität für Bodenkultur, die im Rahmen von Gabriel die Rolle von Rohmilch in der Asthma-Prävention untersucht, arbeitet auch an dem kürzlich gestarteten EU-Projekt „Forum for Allergy Prevention“ (FORALLVENT) mit. Ziel der multidisziplinären Plattform ist es, Konzepte für allergiepräventiv wirkende Milchprodukte zu entwickeln.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.gabriel-fp6.org