



Tiefbohrung in der Oberpfalz

(dpa) – Das tiefste Loch in der Bundesrepublik wird nach den Empfehlungen der Geokommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) bei Erbdorf in der Oberpfalz (Bayern) gebohrt werden. Die Empfehlung ist das Ergebnis einer Klausurtagung, zu der 160 Wissenschaftler und Bohr- und Meßgerätetechniker in Seeheim/Odenwald zusammengekommen waren. Das Votum der Kommission gab den Ausschlag für das vom Forschungsministerium bereits beschlossene Kontinentale Tiefbohrungsprogramm (KTB), für das Bonn in den nächsten Jahren rund 450 Millionen Mark zur Verfügung stellen will.

Die zur Wahl stehenden beiden Bohrpunkte, Erbdorf in der Oberpfalz und Haslach im Schwarzwald, wurden von den Wissenschaftlern als „zwei Spitzenlokationen“ bezeichnet. Für die Empfehlung des Standortes Oberpfalz waren technische Gründe ausschlaggebend, sagte der Projektleiter des Kontinentalen Tiefbohrungsprogramms Prof. Rolf Emmermann (Gießen – Bild oben) in einem dpa-Gespräch. Im ungünstigsten Fall müßte bereits in acht Kilometern Tiefe unter dem Schwarzwald mit Temperaturen um 300 Grad Celsius gerechnet werden. In der Oberpfalz könnte man dagegen die vorgesehene Bohrtiefe von 14 Kilometern erreichen, da hier der Temperaturanstieg in der Tiefe wesentlich geringer ausfalle als im Schwarzwald. „Wir wollen keinen Tiefenrekord aufstellen“, sagte Emmermann, „unser Ziel ist eine übertiefe Bohrung.“

Im Schwarzwald hätten die Geowissenschaftler „Zustand und Prozesse verfolgen können, die für weite Teile der Erdkruste repräsentativ sind“. Dagegen könne die KTB in der Oberpfalz eher Licht in den inneren Bau der Erdkruste bringen. Nach Emmermann können in der Oberpfalz besonders geodynamische, lagerstättenkundliche und strukturgeologische Vorgänge erforscht werden.

Salmonellen im Milchpulver

(ugp) – Salmonellen im Milchpulver sind nach Aussage des Gießener Milchhygienikers Professor Dr. Gerhard Kielwein nichts Ungewöhnliches. Der Leiter des Instituts für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Universität Gießen führt die Aufregung um das mit Salmonellen verunreinigte Milchpulver aus einer mittelhessischen Molkerei mehr auf die allgemeine Unkenntnis lebensmittelhygienischer Zusammenhänge als auf Versäumnisse des Herstellers und der Aufsichtsbehörden zurück. Aus Pulver hergestellte Milch muß unbedingt sofort verzehrt und abgekocht werden. Wenn Salmonellen in Milchpulver vorkommen, dann ist ihre Zahl stets klein. Die Aufnahme einzelner Salmonellen führt nicht zu Erkrankungen. Diese Gefahr besteht erst, wenn die Milch nicht stark genug erhitzt wird und längere Zeit stehen bleibt – schon einige Stunden sind zuviel – und sich die Salmonellen ungehindert vermehren können.

Auch andere Lebensmittel sind nicht frei von Salmonellen und ähnlichen Krankheitserregern. „Man muß mit Salmonellen leben“, so Kielwein in einem Interview mit dem Hessischen Rundfunk. So sind beispielsweise Gefrierhähnchen mitunter bis zu 90 oder 100%

mit Salmonellen befallen. Dies ist durchaus üblich und kein Grund zur Panik, da Hähnchen nicht roh verzehrt werden. Professor Kielwein rät den Hausfrauen daher dringend, ungebratene Hähnchen mit Einmal-Handschuhen anzufassen, um die Erreger nicht auf andere Lebensmittel zu verschleppen. Auch müssen die Hähnchen stets ganz durchgebraten werden. Nur dies bietet die Gewähr, die Salmonellen vollständig abzutöten.

Kielwein hält ein Umdenken in der Lebensmittelhygiene für erforderlich: Wirksamer als Massen-Untersuchungen sei Vorbeugen und umfassende Aufklärung. Hier ist die Wissenschaft gefordert: Sie muß Empfehlungen für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln für Hersteller, Händler, Gastwirte und Verbraucher erarbeiten. Kielwein kritisierte die Politiker, die diesen Vorgang parteipolitisch ausschachten wollen: Seit Jahren warten die Fachleute auf Milchhygieneverordnungen, die auch für Molkereien anwendbar sind. Doch die seien, so Kielwein wörtlich, bisher im politischen Hickhack hängengeblieben.

In Gießen hat man die Probleme erkannt: Das Hessische Sozialministerium unterstützt zwei Untersuchungsvorhaben des Instituts für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Gießener Universität zur Milchhygiene und zu Vorkommen von krebserregenden Substanzen (Mykotoxinen) in Lebensmitteln.

Vitaminmangel in der Schwangerschaft

(dpa) – Das Stillen entzieht der Mutter Nährstoffe. Häufig fehlten, so der Gießener Ernährungswissenschaftler Prof. Werner Kübler, in der Muttermilch die Vitamine A, D, E, C, B1, B2, aber auch Folsäure. Der Bedarf an diesen Stoffen sei weit höher als der zusätzliche Energiebedarf während des Stillens. Deshalb sollten junge Mütter nicht mehr, sondern besser essen. Kübler empfiehlt den Verzehr von Nahrungsmitteln mit hoher Nährstoffdichte. Dies sind zum Beispiel Milch, Gemüse und Speisen mit leicht verwertbarem Eisen wie Leber, Fleisch oder Sojabohnen.

Der zusätzliche Bedarf für Schwangere und stillende Mütter liegt Prof. Kübler zufolge bei den meisten Vitaminen um die dreißig Prozent des Normalbedarfs. Nur bei den Vitaminen D und Folsäure soll die Mutter doppelt so viel zu sich nehmen wie vor der Schwangerschaft. Das kann fast stets durch eine ausgewogene Ernährung geschehen. Keinesfalls sollte die werdende Mutter Vitaminpräparate schlucken ohne den Arzt zu fragen.

Mehr Appetit bei Rotlicht

(df) – Der Reiz, den Lebensmittel auf die menschlichen Geschmacksnerven ausüben, hängt in nicht unerheblichem Maße von ihrer Färbung ab. Das beweisen Experimente, in denen Dr. Heinrich Frieling vom Institut für Farbenpsychologie in Marquartstein Versuchspersonen Eßwaren vorsetzte, die in unnatürliches Licht gesetzt waren. Auf Spargel oder Zitronensaft, der in Violett getaucht war, verging den Teilnehmern schlagartig der Appetit, schildert der Wissenschaftler. Blaues oder grünblaues Licht ließ rohes Fleisch, zum Beispiel Schinken oder Tartar, unweigerlich verdorben erscheinen. Im warmen Glühlampenlicht hingegen wirkten diese Speisen besonders appetitlich. Da schon tageslichtähnliches (bläulich wirkendes) Kunstlicht den Eßgenuß schmälerte, seien Gastwirte gut beraten, eher rotstichige, warme Lichtquellen zu verwenden, die auch der menschlichen Haut schmeichelten. Zu bunt mag der Gaumen auch die Naturfarbe grün nicht: Intensiv gefärbte Bohnen machten einen buchstäblich „giftgrünen“ Eindruck und erschienen ungenießbar.