



Angola: Wildtierhandel bedroht Artenvielfalt und Gesundheit

11.08.2025, Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung

Von stattlichen Afrikanischen Elefanten, die durch die Mosaikwälder des Landes ziehen, über bedrohte Spitzmaulnashörner bis hin zu anmutigen Leoparden – Angola bietet Lebensraum für eine bemerkenswerte Vielfalt an Wildtieren. Die Riesen-Rappenantilope (*Hippotragus niger variati*) findet man sogar ausschließlich in dem an der südwestafrikanischen Atlantikküste liegenden Land – die endemische Art gilt als nationales Symbol.

„Derzeit sind 940 Vogel-, 291 Säugetier-, 278 Reptilien-, 111 Amphibien- und etwa 6850 Pflanzenarten aus Angola bekannt. Gleichzeitig ist der Druck auf die Biodiversität und die Wildtierpopulationen in dem afrikanischen Land hoch – illegale Jagd und der Verlust von Lebensräumen sorgen für einen Rückgang der biologischen Vielfalt, welcher sich durch das prognostizierte Bevölkerungswachstum wohl noch weiter verschärfen wird“, erklärt PD Dr. Raffael Ernst von den Senckenberg Naturhistorischen Sammlungen in Dresden und fährt fort: „Auch der Handel und der Verzehr von Fleisch von Wildtieren stellen eine erhebliche Bedrohung für die Tierwelt Angolas dar.“

Gemeinsam mit Forschenden der Universität Kimpa Vita in Angola, der Technischen Universität Dresden und der Universität Hamburg hat der Senckenberg-Wissenschaftler daher erstmalig den regionalen Handel mit Wildtierfleisch in der angolanischen Provinz Uíge untersucht. Erstautor der Studie Lunis Bolognino de Orth besuchte hierfür den dortigen zentralen Lebensmittelmarkt „Praça Grande“ an 38 Tagen, sprach mit Händler*innen und führte eine quantitative Umfrage unter 204 Bürger*innen von Uíge durch.

„Unsere Ergebnisse zeigen, dass Wildtierfleisch in der Provinz Uíge weit verbreitet und ein wichtiger Bestandteil der lokalen Ernährung sowohl in städtischen als auch in ländlichen Gebieten ist. Mehr als 60 Prozent der Bevölkerung konsumieren mindestens einmal pro Woche Wildtierfleisch, und 23

Prozent gehen regelmäßig auf die Jagd. Im Untersuchungszeitraum wurde auf dem Markt in Uíge Fleisch von insgesamt 1.524 Wildtieren 16 verschiedener Arten verkauft – das entspricht einem täglichen Durchschnitt von 40 Tieren“, erläutert Bolognino de Orth. Überwiegend wurden Blauducker, Rotschwanzmeerkatzen, Afrikanische Quastentachler und Kronenducker zum Verkauf angeboten. Aber auch Nilflughunde, Kaffernbüffel und Nördliche Felsenpythons waren an den Marktständen zu finden. Von den 16 Arten, die auf dem zentralen Markt von Uíge registriert wurden, fallen sechs in eine mittlere bis hohe Gefährdungskategorie nach den Kriterien der Roten Liste der IUCN. „Die Jagd wird in Uíge weitgehend als Tradition angesehen, und der Verzehr von Wildtierfleisch zählt zur lokalen Kultur. Dies steht allerdings im krassen Gegensatz zu dem wachsenden Interesse an der Erforschung und dem Schutz der biologischen Vielfalt Angolas in den letzten Jahren“, fügt Dr. Thea Lautenschläger von der Universität Hamburg hinzu, die die gemeinsamen Forschungsaktivitäten in der nordangolanischen Provinz bereits seit 2013 koordiniert.

Neben dem Verlust der Biodiversität, birgt der Verzehr von Fleisch von Wildtiermärkten auch eine erhebliche Gefahr für die in Angola lebenden Menschen. Insbesondere der Konsum von Primaten- und Fledermausfleisch steht im direkten Zusammenhang mit dem Auftreten von zoonotischen Krankheiten in Afrika – insbesondere in ländlichen Gebieten, die medizinisch oft stark unterversorgt sind. In den Jahren 2004 und 2005 war die Provinz Uíge beispielsweise das Epizentrum des weltweit größten und tödlichsten Ausbruchs des Marburgfiebers, einer viralen Infektionskrankheit. Mehr als 270 Menschen infizierten sich und über 200 Todesfälle mussten beklagt werden. „Eine strengere Durchsetzung des Umweltrechts und eine klare Zuweisung von Verantwortlichkeiten würden daher auch direkt zur Verbesserung der nationalen Gesundheitsversorgung beitragen“, meint Ernst.

Zusätzlich zu einer konsequenten Durchsetzung bestehender Umweltgesetze sei es enorm wichtig alternative Lebensgrundlagen für Menschen zu



schaffen, die ihren Lebensunterhalt mit dem Wildtierhandel bestreiten oder auf die Jagd zur Nahrungsbeschaffung angewiesen sind, so das Forschungsteam. Hoffnung macht den Wissenschaftler*innen, dass ihre sozioökonomischen Analysen einen eindeutigen Trend zu einem rückläufigen oder reflektierten Konsum unter der städtischen Bevölkerung und insbesondere unter jungen Studierenden aufzeigen. Um sicherzustellen, dass ein nachhaltiges Umdenken stattfinden kann, sei es unerlässlich, erheblich in den Bildungssektor zu investieren und ein Bewusstsein für die Gefahren durch den Wildtierfleischkonsum zu schaffen. „Wir wünschen uns und hoffen darauf, dass die heranwachsende Generation junger Angolaner*innen auf eine grundlegende Änderung des derzeitigen – recht trägen – rechtlichen Systems drängen und sich aktiv für einen bewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen und eine nachhaltige Bewirtschaftung der Ökosysteme und der Wildtierpopulationen einsetzt“, schließt Ernst.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news856577>.

Leipziger Studie identifiziert neue Gruppe Betroffener bei wenig bekannter Essstörung

05.08.2025, Universität Leipzig

Für viele Menschen ist Essen mit Genuss verbunden – für Betroffene von ARFID (englisch: Avoidant/Restrictive Food Intake Disorder) jedoch häufig mit Angst, Stress oder Ekel. Die Erkrankung äußert sich durch die Ablehnung bestimmter Nahrungsmittel, etwa wegen Geruch, Konsistenz oder aus Angst vor dem Verschlucken oder Erbrechen. Auch ein stark vermindertes Interesse am Essen kann ein Anzeichen sein. Im Unterschied zu anderen Essstörungen wie der Magersucht spielt der Wunsch nach Gewichtsverlust keine Rolle. Dennoch ist das Risiko für Mangelernährung und Folgeerkrankungen ähnlich hoch.

Das Team um Dr. Ricarda Schmidt und Prof. Dr. Anja Hilbert erforscht ARFID seit Jahren an der

Universitätsmedizin Leipzig. Es entwickelte unter anderem ein diagnostisches Interview zur Erkennung dieser Essstörung, das inzwischen weltweit verwendet wird. „Unsere aktuellen Ergebnisse zeigen, dass ARFID auch bei Erwachsenen mit höherem Körpergewicht vorkommt – wenn auch mit teils anders ausgeprägten Symptomen. Diese Patient:innen brauchen eine spezifische Diagnostik und angepasste Behandlungsangebote“, sagt Dr. Ricarda Schmidt, Leiterin der Studie.

Für die aktuelle Untersuchung wurden 369 Erwachsene online befragt, mit einem Teil wurde zusätzlich ein klinisches Interview durchgeführt. Dadurch konnten sowohl selbstberichtete Symptome als auch offizielle Diagnosen erfasst und in Bezug zu Körpergewicht und weiteren Gesundheitsmerkmalen gesetzt werden. Die Befragung ergab, dass 34 Prozent der Erwachsenen mit ARFID ein erhöhtes Körpergewicht aufwiesen. Diese Gruppe zeigte häufiger als Betroffene mit niedrigem Gewicht ein wählerisches Essverhalten, eine größere Alltagsbelastung und ein gesteigertes Risiko für Stoffwechselerkrankungen. Besonders auffällig: 100 Prozent der Betroffenen mit erhöhtem Gewicht gaben psychosoziale Beeinträchtigungen an – im Vergleich zu 65 Prozent derer mit Untergewicht.

Ein bislang wenig beachteter Aspekt: Viele der befragten Personen mit höherem Gewicht gaben an, sich stark mit ihrer Figur und ihrem Gewicht zu beschäftigen. Diese Sorgen werden im klinischen Alltag jedoch häufig fehlgedeutet. „Gerade bei Menschen mit höherem Körpergewicht bleibt ARFID oft unerkannt, weil die Gewichtsorgen irrtümlich als Hinweis auf andere Essstörungen oder als Folge von Diätverhalten gewertet werden“, erklärt Schmidt. So bleibe eine zutreffende Diagnose oft aus – mit potenziell gravierenden Folgen für die Versorgung, meint die Wissenschaftlerin. Um das zu ändern, müsse die Diagnostik überarbeitet und medizinisches Fachpersonal sensibilisiert werden. Bestehende Screeningverfahren sollten um gewichtsunabhängige Erkennungsmerkmale ergänzt werden. Auch müssten Therapieansätze angepasst werden – psychotherapeutisch als auch pharmakologisch, empfehlen die Studienautorinnen.



„Mit unseren aktuellen Ergebnissen schließen wir eine wichtige Forschungslücke und erweitern das Verständnis der Erkrankung auf eine bislang kaum beachtete Gruppe“, sagt Schmidt, Wissenschaftlerin für Verhaltensmedizin. Folgeuntersuchungen zur Entstehung und Behandlung der Erkrankung sind an der Universitätsmedizin Leipzig bereits in Planung.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news856374>.

Wie beeinflussen die Gene unseren Geruchssinn?

30.07.2025, Universität Leipzig

Der Geruchssinn ist der bisher am wenigsten erforschte unserer Sinne – obwohl Geruchsstörungen die Lebensqualität stark beeinträchtigen und Hinweise auf Erkrankungen geben können. In der aktuellen Studie wurden die genetischen Grundlagen des Geruchssinns bei über 21.000 Menschen europäischer Herkunft analysiert. Ein besonderes Augenmerk lag auf möglichen Unterschieden zwischen Frauen und Männern. Dafür wurden sogenannte genomweite Assoziationsanalysen genutzt, bei denen das Erbgut vieler Menschen miteinander verglichen wird.

„Wir haben zehn genetische Regionen gefunden, die mit der Fähigkeit, bestimmte Gerüche zu erkennen, zusammenhängen – sieben davon wurden erstmals entdeckt. Drei dieser Regionen zeigen zudem geschlechtsspezifische Effekte, sie wirken also bei Männern und Frauen unterschiedlich“, sagt Prof. Dr. Markus Scholz, Leiter der Studie vom Institut für Medizinische Informatik, Statistik und Epidemiologie der Universität Leipzig. Die Ergebnisse helfen zu verstehen, warum Frauen zum Beispiel während ihres Zyklus oder in der Schwangerschaft Gerüche anders wahrnehmen. Sie könnten auch dazu beitragen, medizinische Diagnosen besser an das Geschlecht anzupassen.

Ein weiteres zentrales Ergebnis der Studie: „Es gibt einen Zusammenhang zwischen dem Risiko für die Alzheimer-Krankheit und der Fähigkeit, Gerüche zu erkennen. Das verstärkt Hinweise darauf, dass der Geruchssinn, Geschlechtshormone und neurodegenerative Erkrankungen verknüpft sind“, sagt Franz Förster, Erstautor der Studie und Nachwuchswissenschaftler an der Medizinischen Fakultät. Die genetischen Einflüsse waren in der aktuellen Analyse jeweils auf einzelne Gerüche beschränkt – es gab keinen „Universal-Genort“, der die Wahrnehmung mehrerer Gerüche beeinflusst.

In der Leipziger LIFE-Adult-Studie und weiteren Partnerstudien mussten die Teilnehmer:innen zwölf verschiedene Alltagsgerüche erkennen, die mit speziellen Riechstiften präsentiert wurden. Die Antworten wurden mit den genetischen Daten abgeglichen und in einer großen Metaanalyse federführend vom IMISE ausgewertet.

Aktuell läuft in der deutschlandweiten NAKO-Studie, an der auch die Universität Leipzig beteiligt ist, eine noch größere Untersuchung, an der rund 200.000 Menschen teilnehmen. Die Forschenden des IMISE erwarten, dadurch die genetischen und geschlechtsspezifischen Unterschiede beim Riechen bald noch genauer untersuchen zu können.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news856170>.

Versalzung bedroht weltweit die Wasserversorgung aus Flüssen mit Gezeiteneinfluss

30.07.2025, Leibniz-Institut für Ostseeforschung Warnemünde

Zwei Drittel der weltweiten Trinkwasserversorgung stammt aus Oberflächengewässern, nicht aus Grundwasser. Eine ganz wesentliche Rolle spielen dabei auch Flüsse, die ins Meer münden und in Küstennähe unter dem Einfluss von Gezeiten stehen. Ihr Wasser wird in der Landwirtschaft, für industrielle Produktion, als Kühlwasser in Industrieanlagen u. Ä. verwendet.



Bislang stand die Gefährdung der Wasserversorgung für diese Zwecke durch die Versalzung solcher Tideflüsse wenig im Fokus des wissenschaftlichen und öffentlichen Interesses, obwohl erhöhte Salzgehalte im Trinkwasser und in der landwirtschaftlichen Bewässerung äußerst gesundheits- und umweltschädlich sind und durch Salz beschleunigte Korrosion in der Industrie ein großes Problem darstellt.

„Die Versalzung von Wasserressourcen in Gezeitenflüssen ist ein globales Problem, das bisher nur in standortspezifischen Studien untersucht wurde“, sagt Ming Li, Experte für die Modellierung von Küsten- und Ästuardynamik an der University of Maryland und Erstautor der jetzt publizierten Studie. Das Forschungsteam beschreibt daher nicht nur Einzelfälle, in denen Trinkwasserentnahmen aus großen Flüssen in den USA wie dem Mississippi, dem Chao Phraya in Thailand oder dem Rhein in Deutschland durch Versalzung bedroht sind. Es wurden auch erstmals Ergebnisse aus 170 Studien aus aller Welt zu verschiedensten Aspekten des Themas Salzkontamination von Tideflüssen zusammengetragen. Dabei nahmen die Forschenden ozeanographische und hydrologische Prozesse in den Blick, die das Eindringen von Salzwasser begünstigen, sowie Prozesse in Wassereinzugsgebieten, die zu verstärkter Erosion und Verwitterung und damit zu erhöhtem Salzeintrag in Flüsse führen.

Zentrale Ergebnisse der Studie sind:

- Der Klimawandel ist der Haupttreiber der Versalzung. Der beschleunigte Meeresspiegelanstieg, immer längere Trockenheitsphasen und dadurch bedingte sehr niedrige Abflussraten in Flussläufen, aber auch Extremwetterereignisse, die durch Starkregen zu punktuell sehr hohen Einträgen von Salzen aus den Wassereinzugsgebieten führen, sorgen für eine erhebliche Zunahme des Versalzungsproblems.
- Menschliche Aktivitäten und Eingriffe in die betroffenen Flüsse, wie die Vertiefung von Fahrrinnen in Flussmündungen, die übermäßige Verwendung von Streusalz und durch Menschen beschleunigte

Verwitterungsprozesse an Land tragen ebenfalls zu erhöhten Salzgehalten bei und verschärfen die Probleme zusätzlich.

- Tideflüsse auf allen Kontinenten und in allen Klimazonen sind betroffen, von halbtrockenen bis zu niederschlagsreichen gemäßigten Zonen, sowohl, was die Trinkwasserproblematik als auch die Schäden für Umwelt und Infrastruktur angeht.

- Die Versalzung von Süßwasser kann außerdem zu schädlichen Sekundäreffekten führen, wie die Verschärfung von Sauerstoffdefiziten und die zusätzliche Schad- und Nährstoffmobilisierung in den betroffenen Flüssen, einschließlich Schwermetall- und radioaktiver Belastung.

Auch Hans Burchard, IOW-Experte für ozeanographische Prozesse in Ästuaren und Küstenmeeren, hat an der jetzt vorgelegten Studie mitgewirkt. Zusammen mit Ming Li leitet er eine internationale Arbeitsgruppe des Scientific Committee on Oceanic Research (SCOR, <https://scor-int.org/group/oceanic-salt-intrusion-into-tidal-freshwater-rivers-s...>) zum Thema Versalzung von durch Gezeiten beeinflussten Flüssen. „Auch in Deutschland, das nicht zu den typischen Trockengebieten der Erde zählt, sind in den letzten Jahren Dürreperioden aufgetreten, bei denen der Süßwasserabfluss in einigen Flüssen extrem niedrige Werte angenommen hat“, sagt der IOW-Forscher. So verzeichnete beispielsweise der Rhein im Sommer 2022 mit 673 m³/s den niedrigsten jemals gemessenen Abfluss. Dabei drang in den Niederlanden gezeitenbedingt das Salzwasser mehr als 10 km weiter in den Fluss ein als im langjährigen Mittel. Auch die Weser und die Elbe zeigen in den letzten Jahren die niedrigsten Abflüsse seit den 1950er Jahren mit ähnlichen Folgen.

„Immer waren langanhaltende Dürreperioden in den Fluss-Einzugsgebieten der Grund für diese aktuellen Salzintrusionen. Zusätzlich tragen aber auch die Vertiefung von Ästuaren in den letzten 100 Jahren für Schiffe mit immer mehr Tiefgang zum Langzeittrend zunehmender Flussversalzung bei“, so Burchard. Aufgrund des Klimawandels mit immer trockneren Sommern müsse man zukünftig auch in Deutschland mit einer Zunahme dieses



Phänomens rechnen. „Damit werden Probleme bei der Wasserentnahme für Landwirtschaft und Trinkwasser zunehmen, sowie Einschränkungen der Biodiversität entlang der Ästuar, da viele Süßwasserarten häufiges Eindringen von Salzwasser nicht tolerieren“, so Hans Burchard abschließend.

Zum Autorenteam der jetzt vorgelegten Studie gehören neben der University of Maryland und dem IOW außerdem noch Forschende der Pennsylvania State University, der Rutgers University, der Woods Hole Oceanographic Institution, der University of Pennsylvania und der Salisbury University. Alle sehen angesichts der sich verschärfenden weltweiten Versalzungskrise dringenden Handlungsbedarf, insbesondere die Notwendigkeit, Wissenschaft, Ingenieurwesen, Wasserressourcenmanagement und Gesetzgebung zusammenzubringen, um die gefährdeten Süßwasserressourcen und die lebenswichtige Infrastruktur, durch die das Wasser bereitgestellt wird, zu schützen.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news856195>.

Erstmals allergieauslösende Proteine in Gerste exakt gemessen – Neue Grundlage für verträglichere Lebensmittel

29.07.2025, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie

Amylase/Trypsin-Inhibitoren (ATIs) sind Proteine, die im menschlichen Körper Immunreaktionen auslösen können. Bekannt sind sie vor allem aus Weizen, dort gelten sie als mögliche Auslöser der sogenannten Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität. Einem internationalen Forschungsteam um Katharina Scherf vom Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München ist es nun erstmals gelungen, diese Proteine auch in Gerste präzise zu messen. Die Ergebnisse könnten neue Wege für die Entwicklung besser verträglicher Lebensmittel eröffnen.

Für ihre Untersuchung analysierten die Forschenden 181 verschiedene Gerstensorten aus aller Welt. Unter den Sorten befanden sich 113 zweizeilige und 68 sechszeilige Typen mit unterschiedlichen genetischen Hintergründen. Zweizeilige Sorten bilden zwar nur ein Korn pro Ansatzstelle in der Ähre aus, dieses ist jedoch besonders kräftig und stärke-reich und somit insbesondere für die Bierherstellung geeignet. Im Gegensatz dazu entwickeln mehrzeilige Gerstensorten drei Körner pro Ansatzstelle. Diese sind etwas schwächer entwickelt und dienen hauptsächlich als Tierfutter.

Mithilfe eines eigens entwickelten Analyseverfahrens konnte das Team um Katharina Scherf erstmals zehn gerstenspezifische ATI-Typen eindeutig identifizieren und quantifizieren. „Bislang wussten wir kaum etwas über das Vorkommen von ATIs in Gerste. Unsere Methode liefert nun erstmals belastbare Daten zur gerstenspezifischen ATI-Zusammensetzung“, berichtet die Studienleiterin.

Wie ihr Forschungsteam zeigt, variierte der ATI-Gesamtgehalt der untersuchten Proben zwischen 1,1 und 5,2 Milligramm pro Gramm Mehl, was 0,7–3,6 Prozent des gesamten Proteingehalts entspricht. Auffällig: Die Zeilenzahl der Gerste beeinflusste den ATI-Gehalt nicht wesentlich.

Die Erkenntnisse sind vor allem für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten relevant. ATIs gelten neben Gluten und sogenannten FODMAPs als mögliche Auslöser von Beschwerden wie Durchfall, Blähungen, Kopfschmerzen oder „Brain Fog“. Sabrina Geißlitz, Co-Autorin vom Leibniz-Institut, ergänzt: „Zwar ist die Diagnose der Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität bislang schwierig, doch viele Betroffene berichten von einer Linderung der Symptome bei einer glutenfreien oder glutenarmen Ernährung.“

„Indem wir nun auch die ATI-Zusammensetzung in Gerste besser kennen, können wir gezielt Sorten mit besonders niedrigem ATI-Gehalt identifizieren. Das ist ein wichtiger erster Schritt für die Züchtung besser verträglicher Gerstensorten“, erklärt Sarah Joestl, Erstautorin der Studie und Doktorandin von Katharina Scherf.



Besonders vielversprechend seien drei sechszeilige Landrassen mit Ursprung in Eritrea, Griechenland und Äthiopien, die sehr niedrige ATI-Gehalte aufwiesen.

Gerste ist nach Mais, Weizen und Reis eines der wichtigsten Getreide weltweit. Allein im Erntejahr 2023/24 wurden rund 142 Millionen Tonnen geerntet. In Europa wird sie vor allem für Tierfutter und die Bierproduktion verwendet, zunehmend aber auch als Zutat in Frühstückscerealien, Backwaren oder pflanzlichen Fleischalternativen.

In zukünftigen Studien wollen die Forschenden daher auch den ATI-Gehalt in verarbeiteten Gerstenprodukten untersuchen. Ziel ist es, die Verträglichkeit dieser Produkte zu verbessern, insbesondere für empfindliche Menschen mit Allergien oder chronisch-entzündlichen Erkrankungen.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news856080>.

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG
Stiftung für gesunde Ernährung

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

[LinkedIn](#)

INFORMATIONSQLLE



idw - Informationsdienst Wissenschaft
Nachrichten, Termine, Experten

idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2025