

ALLERGIE-AMBULATORIUM

Univ.-Doz. Dr. Heinz KOFLER

PRIVATE KRANKENANSTALT FÜR DIAGNOSTIK UND THERAPIE ALLERGISCHER ERKRANKUNGEN,

SOLETHERAPIE

FACHARZT FÜR DERMATOLOGIE UND VENEROLOGIE – W a h l a r z t

www.kofler-allergie.at

Patienten Informationsblatt: Histaminunverträglichkeit & histaminreduzierte Ernährung

<http://www.kofler-haut.at/>

Sehr geehrte Patient(-inn)en!

Wir haben diese Information für Sie zusammengestellt und uns bemüht, sie lesbar und verständlich zu machen. Es soll für Sie als Einstieg dienen, erste Informationen zu einem – längst nicht mehr seltenen-Krankheitsbild zu bekommen. Vereinfachungen haben den Vorteil gut verstanden zu werden, den nicht unerheblichen Nachteil, dass die Komplexität des Sachverhalts scheinbar glattgehobelt wird. Das sollten Sie auch beim Lesen dieser Information nicht vergessen; Sie kann als Unterlage eines Beratungsgesprächs mit ihrem Arzt dienen, Ersatz dafür soll und kann es sicher nicht sein; ebenso wenig kann diese Broschüre eine weitere gezielte Beratung durch eine diplomierte und erfahrene Diätassistentin („Diätologin“) ersetzen. Unterstützend kann eine histaminarme Ernährung auch bei der Behandlung einer **Nahrungsmittelallergie und bei Urticaria** sinnvoll sein. Was ist diese Broschüre nicht? Es ist keine Information, was Sie nicht essen dürfen! Essen darf „man“ bei einer Intoleranz(im Gegensatz zu einer Allergie) meist kleinere Mengen. Das ist auch eines der wesentlichen Merkmale einer Unverträglichkeit(= Intoleranz): sie ist dosisabhängig. Weiters: das, was hier an Histaminreichen Lebensmitteln aufgelistet wird, ist keineswegs standardisiert in Bezug auf Histamingehalt- das gleiche Lebensmittel kann einmal weniger oder mehr an biogenen Aminen enthalten- beachten Sie daher bitte den Streubereich der gemessenen und in der Literatur angegebenen Werte!

Was ist Histamin?

Berichten zufolge waren die ersten, Opfer einer Histaminvergiftung („Scombroidvergiftung“, Scombroide=makrelenartige Fische) um 1830 mehrere Matrosen eines Schiffes, der **Triton of Leith**, die nach Verzehr von gefangenem Bonito erkrankten. Sir Henry Dale stellte erstmals die Ähnlichkeit der Histaminwirkungen zu Symptomen einer allergischen Reaktion fest. 1973 wurde über Histaminvergiftung durch Verzehr von Thunfischkonserven berichtet (M. Merson et al, JAMA 1974).

Histamin ist ein biogenes Amin, das beim enzymatischen Abbau einer Aminosäure, des Histidin, durch Enzyme entsteht! Dieser Prozess wird auch bewusst zur Reifung von bestimmten Lebensmitteln eingesetzt, wie zum Beispiel bei geräucherten Wurstwaren, bestimmten Käsesorten, Bier, etc. Mit zunehmender Lagerdauer, aber auch durch bestimmte Verarbeitungsprozesse, wie Fermentation (z.B. Sauerkraut) steigt der Histamingehalt in Nahrungsmitteln rasch an.

Ein hoher Histamingehalt kann aber auch ein Zeichen von (bakteriellem) Verderb einer Speise sein! Dadurch erklärt sich die Streubreite der gemessenen Werte in Nahrungsmitteln:

zum Beispiel: in Fisch, der sofort nach dem Fang tiefgekühlt bleibt, können sich die vorhandenen Bakterien durch die tiefe Temperatur nicht vermehren, wodurch die Umwandlung von Histidin in Histamin unterbunden wird, er enthält deutlich weniger Histamin als Fisch, der einige Tage nur gekühlt gelagert wird. Fisch der vor der endgültigen

Zubereitung mehrere Stunden im warmen Raum (Küche!) gelagert wird, kann erhebliche Mengen an Histamin aufweisen.

Oder Frischkäse, der nur wenige Tage einer Reifung (bakteriellen und Schimmelpilzenzymen) ausgesetzt wird, beinhaltet ebenfalls weniger Histamin als lange gereifter Käse.

Dadurch nehmen wir Histamin mit unserer Nahrung auf. **Unbedenklich gelten Werte </bis 5mg/ 100g Nahrungsmittel, potentiell toxisch sind Werte bereits ab 50mg/ 100 g Nahrungsmittel**

In unserem Organismus wird ständig Histamin in Granula (spezielle bläschenförmige "Aufbewahrungsbehälter" für Histamin), in Mastzellen und in speziellen weißen Blutkörperchen (basophilen Leukozyten) gebildet und gespeichert. Die Histaminvorräte des Körpers werden aber, wenn wir gesund sind, ständig in einem unbedenklichen Bereich gehalten. Solange wir gesund sind, herrscht also zwischen Zufuhr, Bildung und Abbau ein Gleichgewicht vor! Histamin hat viele, sehr wichtige positive Wirkungen im Körper, z.B. bei **der Wundheilung, im Rahmen von Immunreaktionen, als ein Signalüberträger, „Neurotransmitter“ für Nervenzellen.** Histamin steuert damit im Gehirn so unterschiedliche Funktionen wie Aufmerksamkeit, Schlaf, Appetit. Bei allergischen Reaktionen (und anderen, auch nichtallergischen Signalreizen, die auf Mastzellen einwirken) wird -unter anderem- Histamin freigesetzt, und ist damit der typische Auslöser von unerwünschten, rasch auftretenden Reaktionen: Plasma Histaminwerte ab 0,5ng/m² KOF führen rasch zu Beschwerden!

Symptome:

- **Kopfschmerzen, Migräne,**
- **„verstopfte bis rinnende Nase“,**
- **Hitzegefühl,**
- **Magen und Darmbeschwerden (weicher Stuhl ,Durchfälle,Bauchschmerzen),**
- **Asthmaanfälle,**
- **Herzrhythmusstörungen (schneller Pulsschlag bzw. unregelmäßiger Pulsschlag in Ruhe, keine Beschwerden bei Belastung organisch durchuntersucht und gesund),**
- **chronisch niedriger Blutdruck,**
- **ständige Müdigkeit(v.a. nach dem Essen),**
- **Rötung der Haut (Flushing), Urticaria, Juckreiz der Haut**
- **Leicht“seekrank“, Übelkeit und Schwindel auch beim Mitfahren in Autos,**
- **Gelegentlich Hörschwindel bzw Höhenangst.**

sind typische Beschwerden einer Histaminintoleranz. Ebenso gibt es Hinweise, dass die **Dysmenorrhoe** (Schmerzen während der Menstruation) histaminbedingt sein kann.

Typischerweise treten Beschwerden (Spannbreite 10 Minuten bis 3 Stunden) nach ca. 45 Minuten auf, und klingen nach 8- 12 Stunden wieder ab.

In unserem Körper kann Histamin, mit Hilfe von speziellen Enzymen abgebaut werden.

Dazu besitzt er hauptsächlich in den Darmzellen des Dünndarms ein **Enzym** (= ein Stoff, der andere chemische Reaktionen beschleunigt, ohne sich selbst dabei zu verbrauchen), das **DIAMINOXIDASE** heißt (**DAO**). DAO besitzt die Fähigkeit, **Histamin abzubauen**. Es ist ein **empfindliches** Enzym, das von verschiedenen Substanzen, vor allem Alkohol und seinem Abbauprodukt Acetaldehyd und verschiedenen Medikamenten und anderen biogenen Aminen (siehe Ende der Stoffliste), gehemmt werden kann. DAO ist auch bei entzündlichen Darmerkrankungen vermindert, wie in mehreren Studien nachgewiesen wurde.

Das zweite Histaminabbauende Enzym, **Histamin N-Methyltransferase** wirkt vor allem in Gefäßendothelzellen, in Leberzellen und Zellen der Magenschleimhaut.

Dadurch können Histaminreiche Nahrungsmittel - wie z.B. bei typisch italienischem, guten Essen (Wein, Meeresfrüchte, Parmesan, Dolce, Früchte. italienischer Rotwein.....)-recht rasch ziemlich ausgeprägte Beschwerden hervorrufen.

Normalerweise ist ein Mensch aber in der Lage, mit anfallenden Histaminmengen, auch aus der Nahrung, „fertig zu werden“.

Aasfresser (zu denen der Mensch üblicherweise nicht zählt) wie Geier, Löwen, Schakale produzieren wesentlich mehr Histaminabbauende Enzyme. Entfernte Analogie bei Menschen: während der Schwangerschaft (vor allem im letzten SS-Drittel) wird in der Plazenta deutlich mehr DAO produziert, physiologisch ein Schutz der Gebärmutter vor Kontraktionen durch anfallendes Histamin. Angenehmer Nebeneffekt: in dieser Zeit verschwinden sehr oft allergische Beschwerden und auch Zeichen einer Histaminintoleranz völlig.

ES GIBT WAHRSCHEINLICH MEHRERE FORMEN EINER HISTAMIN-INTOLERANZ:

1) Auf der Basis einer **verminderten Diaminoxidaseaktivität**. Und/oder einer verminderten Aktivität des anderen Histamin abbauenden Enzyms: **Histamin-N-Methyltransferase**.

- Kann **im Rahmen einer Infektion oder Entzündung der Darmschleimhaut** ein vorübergehender Diaminoxidasemangel auftreten. Nach Abheilen des Infektes normalisiert sich auch die DAO langsam wieder.
- Gibt es genetisch bedingt mehrere, sehr ähnliche Gen Varianten, die für die DAO („**Polymorphismen**“) kodieren. Dadurch gibt es unterschiedlich aktive Enzymvarianten.
- Kann es **exogen** (= von außen) zu einer verminderten Diaminoxidaseaktivität **im Rahmen der Gabe verschiedener diaminoxidasehemmender Substanzen** kommen. Dazu gehören vorrangig Alkohol und sein Abbauprodukt Acetaldehyd, aminreiche Nahrungsmittel ,und wesentlich, eine nicht geringe Zahl von Medikamenten.
- Dazu zählen auch Substanzen, die **Histaminliberatoren Histaminfreisetzend** sind: am bekanntesten sind Metabisulfit, in der Nahrungsmittelproduktion viel verwendet(Bier Brauereien z.b.) und auch Salizylat, der Acetylsalizylsäure(Aspirin) verwandt.

2) Vermehrte Belastung des Organismus mit Histamin **exogen** (über Nahrung z.b., siehe Text und Tabellen) oder **endogen**; z.b. im Rahmen allergischer Erkrankungen fällt vermehrt Histamin an.

3) **Vermehrte endogene Histaminproduktion** (bei Allergien, bei Mastozytose, bei bestimmten bakteriellen Entzündungen, bei hämatologischen Erkrankungen ect.)

4) Kombinationen aus 1+2

Diagnose der Histaminintoleranz

Die **Diagnostik** einer Histaminunverträglichkeit beruht auf einer genauen Anamnese und Befragung bzgl. Beschwerden. Sehr hilfreich ist das Führen eines möglichst genauen Nahrungsmitteltagebuchs über ca 10 Tage, das sie bitte zur Erstuntersuchung mitbringen.

Bitte beachten Sie auch: wenn sie Antihistaminika einnehmen, ist eine Austestung nicht möglich. wenn möglich setzen sie daher- nach Rücksprache mit dem Verordner- diese zeitgerecht (ca 7 Tage vorher) ab.

Die Bestimmung der DAO aus dem Blut war anfänglich ein zusätzlich interessanter Befund, da man die Konzentration des Enzyms DAO messen kann. Aus einer erniedrigten Serumkonzentration schloss man daher auf einen Mangel (und vice versa). Leider trifft das in der Realität selten zu: in meiner Allergieambulanz, und an anderen Zentren in Österreich und der Schweiz wurden seit 2004 viele Patienten mit Histaminunverträglichkeit untersucht, und die DAO Werte mit der klinischen Symptomatik korreliert. Die derzeit gültigen Referenzwerte der DAO stimmten – zumindest nach unserer Erfahrung – überhaupt nicht mit der Diagnose einer Histaminunverträglichkeit überein. Das wurde inzwischen in 2 rezenten Publikationen bestätigt. Daraus ist der Schluss zulässig, dass die Diagnose einer Histaminunverträglichkeit mit Hilfe einer sorgfältigen Anamnese für den täglichen Routinebetrieb ausreichend ist! **Die vielfach noch durchgeführte Bestimmung der DAO aus dem Blut sollte- weil ohne Aussagekraft- nicht mehr durchgeführt werden!** NB: Es gibt wahrscheinlich neben der klassischen Histaminintoleranz (Beschwerden, Anamnese und erniedrigte DAO) eine (häufigere?) Form mit Beschwerden, passender Anamnese und unauffälliger (eventuell erhöhter) DAO Konzentration. Für manche Fragestellungen ist zusätzlich die Bestimmung des Histaminspiegels, des Methylhistamin im Urin und der sogenannte Histaminreleasetest- die Messung der spontanen Histaminfreisetzung - und die Bestimmung anderer histaminabbauender Enzyme sinnvoll. Das ist zur Zeit an wenige Labors gebunden, die diese Techniken anbieten, und deutlich aufwändiger. Befunderweiterung über eine sorgfältige Anamnese ist damit nicht/selten verbunden!

Prognose:

Abgesehen von postinfektiös auftretenden Formen einer Histaminintoleranz oder solchen durch Medikamente ausgelöst sehr wahrscheinlich eine jahrelange, chronische Begleiterkrankung Ihres Lebens. Daher geht es Ihnen umso besser, je besser sie selber informiert sind, mit ihrem Wissen gut abschätzen können und immer weiter lernen, was sie allein oder in Kombination vertragen oder nicht- und wann schon oder nicht.

Behandlung

- besteht im Meiden Histamin-reicher Nahrungsmittel und Histamin freisetzender Medikamente und Lebensmittel-zunächst möglichst genau- über mehrere Wochen,
- in einer fallweise erforderlichen symptomatischen Therapie mit Antihistaminika,
- NB Vitamin C (Ascorbinsäure) kann Histamin chemisch inaktivieren - dieser Weg, es durch tägliche Zufuhr von Vit C Tabletten zu neutralisieren wurde von Prof. Jarisch und seinen Mitarbeitern wissenschaftlich untersucht. Die zusätzliche Gabe von Vit C stellt nach dieser Arbeitsgruppe eine gute therapeutische Maßnahme dar. Allerdings sind eigene Erfahrungen damit ohne Ergebnis geblieben, eine Bestätigung dieser Hypothese durch eine Publikation steht weiterhin aus.
- **Die immer noch empfohlene Vit B 6 Gabe ist hingegen definitiv falsch. Vit B 6 ist kein Kofaktor der die DAO unterstützt(wenn schon dann das Histaminproduzierende Enzym Histidindecaboxylase)!**

Seit einigen Jahren sind in Deutschland und Österreich als Nahrungsergänzungsmittel (keine als Medikament zugelassenen und geprüften Spezialitäten) auf den Markt gekommen, die das Enzym DAO (meist 2500 U/Tablette) enthalten. Da es keine schlüssigen Studien dazu bisher gibt, muss eine Stellungnahme vorsichtig sein eine unterstützende Wirkung ist wahrscheinlich. Dieses Nahrungsergänzungsmittel ist - ohne Rezept- erhältlich, unter dem Namen DAOSIN. Wichtig ist, dass die Angaben der Hersteller "1-2 Tabletten" m.E. nicht stimmen. Eine Wirkung tritt vorbeugend - halbe Stunde vor einer Mahlzeit- in einer Dosis von 1 Tbl/ je 25 kg ein. Bitte beachten sie, dass es rein vorbeugend wirkt und die Wirkdauer auch auf ca. 4 Stunden beschränkt bleibt. Meine Erfahrungen bisher (und die anderer erfahrener Kollegen) kontrastieren schon deutlich die vollmundigen Aussagen der Hersteller und deren Werbeproschüren. Hier steht also derzeit Evidenzlevel E gegen Level E (Erfahrungsberichte und Beobachtung)

Es ist ausserdem sicher zu einfach, Beschwerden isoliert nur auf **Histamin** zu beziehen. Nahrungsmittel enthalten daneben andere biogene Amine (Serotonin, Tyramin, Tryptamin, Octopamin, Dopamin) deren Wirkungen teilweise denen des Histamins ähneln, und die sich auch gegenseitig beeinflussen können. Selbstverständlich können andere Krankheiten ebenfalls Darmprobleme verursachen. Daher gehört auch eine Untersuchung beim Gastroenterologen zu einer Abklärung unbedingt dazu! Bitte berücksichtigen Sie das, wenn die Beschwerden, die Sie beobachten, nicht durch eine histaminarme Ernährung abklingen.

Lebensmittel - Histamingehalt

>Unbedenklich gelten Werte</bis 5mg/ 100g Nahrungsmittel, potentiell toxisch sind Werte bereits ab 50mg/ 100 g Nahrungsmittel) *1000 mg(Milligramm) sind 1g, 1000g= 1 Kg*

Histamin-empfindliche Personen sollten den Verzehr der hier angeführten Lebensmittel vermeiden, bzw. individuell sehr einschränken:

>**Histamin ist kälte- und hitzestabil und kann daher weder durch Kochen, Braten oder Backen noch durch Tiefkühlen zerstört werden.**

> frische tierische Lebensmittel enthalten (fast) kein Histamin. Ihr Genuss ist, unter diesem Aspekt zumindest, unbedenklich.

Was oft Beschwerden verursachen kann ist aufgewärmte Nahrung! (beliebt in Singlehaushalten und Restaurants). Vermeiden Sie es, wenn sie an Histaminintoleranz leiden und bereiten ihre Speisen stets frisch zu.

Diese Angaben sind dem Buch Histaminunverträglichkeit von R. Jarisch entnommen (s. Textende)

Verträglich–niedriger Histamingehalt: ☺	Zu meiden – mittlerer bis hoher Histamingehalt ☹	Histamin mg/kg
Fisch, Meeresfrüchte fangfrisch		0
TK-Fisch		Selten: bis zu 1500
Matjes, Bismarkheringe		0-10
	Fisch, verdorben	Bis 13 000
	Makrelen, geräuchert	0-300
	Sardellen in Öl = „Anchovis“ Sardellenbutter	~ 176

Frischer Fisch enthält kaum biogene Amine, sein Fleisch neigt aber zu besonders raschem mikrobiellen Verderb unter starker Histaminbildung. Mit Histaminbelastung ist auch in manchen mittels Salzung und/oder Räucherung konservierten Fischprodukten zu rechnen. Mariniertes Fisch ist schon indirekt über den Histamingehalt vieler Marinaden (Essig!) mit Histamin belastet. Für „Meeresfrüchte“ (Muscheln, Krebse/Krabben/Shrimps, Tintenfische) gilt sinngemäß dasselbe wie für Fisch.

Für die Praxis hilfreich: Bereits bei geringen, geschmacklich wahrzunehmenden Veränderungen bei Fisch und Meeresfrüchten ist mit einem erhöhten Histamingehalt und biogenen Aminen zu rechnen (*metallischer* Geschmack!).

Fleisch und Fleischwaren

Verträglich–niedriger Histamingehalt: ☺	Zu meiden – mittlerer bis hoher Histamingehalt ☹	Histamin mg/kg
Frischer Schinken		0-50
Gekochte Wurst		0-50
	Cervelatwurst	<10 – 100

	Kantwurst	<10 – 50
	Knappster	<10 – 100
	Landjäger, Mettwurst	<1 – 80
	Speck, Osso collo	20 – 300
	Salami	10 – 280
Bratwurst roh - 5 Tage alt		1 – 6
Bratwurst roh - frisch		<1
Faschiertes - 3-4 Tage alt		<1
Faschiertes - frisch		<1 – 8
Hühnerfleisch - frisch		<1
Rindfleisch - frisch		<2,5

Im Zuge der Reifung/Trocknung, Räucherung, Zugabe von Mikroorganismen (vor allem Lactobazillen) bei der Aromabildung und Haltbarmachung kommt es auch in unterschiedlichem Ausmaß zur Anreicherung von biogenen Aminen.

Allgemein sind alle geräucherten Wurstwaren histaminreich, daher sollten Sie diese nicht zu sich nehmen.

Frischen Schinken oder gekochte Wurstwaren könnten Sie als Alternative dazu verwenden.

Frischfleisch enthält kein oder kaum Histamin. Bei unsachgemäßer oder zu langer Lagerung kommt es unter Histaminbildung zum Verderb.

Verträglich–niedriger Histamingehalt: ☺	Zu meiden – mittlerer bis hoher Histamingehalt ☹	Histamin mg/kg
Vollmilch		0,6 – 3
Magermilch		0,8
Milchpulver		0,4
Rahm		2
Topfen, Frischkäse		0,3
Joghurt		2,1
Hühnerei		
	Bergkäse	10 – 1200
	Bierkäse	<10 – 80
Butterkäse		<10
	Camembert, Brie	10 – 300
	Cheddar	<10 – 1300
	Emmentaler	10 – 500
	Fontina	<10 – 100
Geheimratskäse		<10
	Gouda	<10 – 900
Käse nach Holländer Art		<10 – 60
Mondseer		<10 – 30
	Monte Nero	19,2
Mozzarella		0 – 50
	Parmesan	<10 – 580
	Quargel	<10 – 50
	Raclette	<10 – 150
	Roquefort	2000
	Schafskäse	17,4
	Stangenkäse	<10 – 150
	Stilton englisch	150
	Tilsiter	< 10 – 60
	Schlosskäse, Romadur	<10 – 100

Während Frischmilch und Frischmilchprodukte wie Buttermilch, Joghurt, RahRaclettem oder Frischkäsezubereitungen nur wenig Histamin enthalten, sind Käsesorten mit mehrwöchiger Reifezeit fast immer in gewissem Ausmaß histaminbelastet Käse ist deshalb neben alkoholischen Getränken der häufigste Auslöser von Beschwerden.

- Vermeiden Sie grundsätzlich alle Käsesorten, die eine lange Reifezeit erfordern.,
- Für Schmelzkäse liegt kein Wert vor. Da Schmelzkäse vorwiegend aus Emmentaler erzeugt wird, ist mit relativ hohen Histaminwerten zu rechnen.
- Topfen, Cottage Cheese und andere Frischkäseerzeugnisse sind weitgehend frei von Histamin.

Verträglich–niedriger Histamingehalt: ☺	Zu meiden – mittlerer bis hoher Histamingehalt ☹	Histamin mg/kg
Avocado		23
Melanzani (Auberginen)		26
	Sauerkraut	10-200
	Spinat	30-60
	Tomaten	22
	Champignons	?*
		(Patientenberichte)

Obwohl alkoholische Getränke im Vergleich zu Käse, Rohwürsten und belastetem Fisch recht geringe Histaminmengen aufweisen, werden sie am häufigsten als Auslöser von Beschwerden genannt. Rotwein enthält prinzipiell meist mehr Histamin. Methoden der Weinkelterung bei Kühlung und der Säureausbau können den Histamingehalt beeinflussen.

Verträglich–niedriger Histamingehalt: ☺	Zu meiden – mittlerer bis hoher Histamingehalt ☹	Histamin mg/kg
Bier		20-50
Bier, alkoholfrei		15-40
	Bier, Weizen	120-300
	Champagner	670
	Sekt	10-120
	Rotwein	60-3800
Rotwein, Österr.		60-600
Weißwein, Österr.		3-120
	Dessertwein	80-400
ROTWEIN		
	Bordeaus Superieur 1989, F	2197
	Chianti 1989, I	1929
	Zweigelt 1990, Umathum, A	1170
	Blauer Portugieser 1990, Winzer Kreams, A	596
	St. Laurent 1990, Winzer Kreams, A	413
	Blauer Zweigelt 1989, Winzer Kreams, A	375
	Zweigelt 1991, Bauer, A	281
	Zweigelt Exklusiv 1990, Diem, A	251
	Cabernt Merlot 1988, Schlumberger, A	110

Pinot Noir 1987, Stiegelmar, A		101
Cuveé 1987, Stiegelmar, A		92
St. Laurent 1988, Stiegelmar, A		60
WEISSWEIN		
Riesling 1989, Hauer Krems, A		120
Pinot gris 1990, Umathum, A		92
Pinot cuveé 1989, Umathum, A		67
Langenloiser 1986, Bründelmayer, A		66
Pinot blanc 1990, Umathum, A		65
Riesling 1988, Rosenhügel, A		42
Chardonnay 1988, Jurtschitsch, A		35
Weißburgunder Spätläse 1985, Gols, A		31
Riesling 1989, Prager, A		28
Welschriesing 1990, Winzer Krems, A		28
Riesling 1989, Winzer Krems, A		22
Gewürztraminer 1988, Stürgkh, A		17
Grüner Veltliner 1987, Epp-Krottendorfer, A		10
Welschriesling 1991, Umathum, A		10
Meßwein 1991, Umathum, A		9
Grüner Veltliner 1989, Winzer Krems, A		9
Grüner Veltliner 1988, Bründelmayer, A		7
Langenloiser 1988, Bründelmayer, A		3
ROSEWEIN		
Rosé 1988, Winzer Krems, A		61
Roseé 1990, Umathum, A		45
Schilcher 1989, Müller, A		15
DESSERTWEIN		
Auslese Welschriesling/Pinot gris 1990, A		400
Beerenauslese 1989, Umathum, A		360
Weißburgunder, Umathum, A		80
Sherry		je nach Sorte
CHAMPAGNER, SEKT		
	Pommery, F	670
MM Sekt		78
Henkel Brut		62
Hochriegl Alte Reserve, A		28
Schlumberger Sparkling, A		15
BIER		
	Weizenbier hefetrüb,	305
	Weizenbier hefetrüb dunkel,	117
Ottakringer Goldfassl, A		52
Schladminger, A		41
Puntigamer, A		35
Gösser Märzen, A		34
Zipfer Märzen, A		33
Kapsreiter Landbier, A		33
Budweiser, USA		28
Budweiser, CSFR		26
Egger leicht, A		25
Schwechater, A		24
Tsingtao, China		21
ALKOHOLFREIES BIER		

Schlossgold	38
Birell	26
Clausthaler	24
Null Komma Josef	15

Rotweine weisen unter den alkoholischen Getränken die höchsten Histaminwerte auf (3 mg/l und darüber) und werden auch am häufigsten als Auslöser von Symptomen genannt. Die österreichischen **Weißweine** bewegen sich meist unter 0,1 mg/l, manche untersuchten Weißweine waren nahezu histaminfrei. Von den Rotweinsorten beinhalten die Marken „Zweigelt“, „Blauburger“ und „St. Laurent“ am wenigsten Histamin, beim Weißwein die Sorten „Welschriesling“, „Rheinriesling“ und „Grüner Veltliner“.

Sekt enthält meist wenig Histamin, während **französischer Champagner** offensichtlich relativ große Mengen an Histamin aufweist. Von den Sektarten ist „Schlumberger Sparkling“ gut geeignet, da er nahezu histaminfrei produziert wird.

Unter den **Bieren** weisen obergärige Biere (Weizenbiere) höhere Histamingehalte als untergärige auf. Dies gilt speziell für hefetrübe Varianten, da diese noch das histaminreiche Hefegeläger enthalten.

Natrium metabisulfit wird zum Abstoppen der Gärhefen verwendet, ist eine Histaminfreisetzung Substanz. Auch **alkohlfreie Biere** enthalten Histamin, ähnlich den untergärigen Bieren, da sie grundsätzlich ähnlich vergoren und erst sekundär „entalkoholisiert“ werden.

Über den Histamingehalt in **Spirituosen** ist wenig bekannt, es ist jedenfalls anzunehmen, daß gewisse Mengen des im Destillationsgut mit Sicherheit enthaltenen Histamins in das Endprodukt übergehen. Der hohe Alkoholgehalt selber beeinträchtigt die DAO.

*Die Angaben über den Histamingehalte in Wein, Sekt und Bier habe ich dem **Buch Histamin-Intoleranz von R. Jarisch (Wien)** entnommen. Bitte beachten Sie, daß dies Richtangaben sind.*

Verträglich–niedriger Histamingehalt: ☺	Zu meiden – mittlerer bis hoher Histamingehalt ☹	Histamin mg/kg
Apfelessig		20
	Tafelessig	500
	Rotweinessig (Aceto balsamico)	Bis zu 4000

Natürlich hohe Histamingehalte findet man in nur wenigen pflanzlichen Nahrungsmitteln. Histamin kann aber Bestandteil vergorener pflanzlicher Lebensmittel sein (z.B. wenn Nahrungsmittel zur Konservierung in Essigmarinaden eingelegt werden (z.B. Essiggurken, Mixed Pickles). Prinzipiell sind überreife, oder im Verderben begriffene Lebensmittel am gefährlichsten.

!ACHTUNG! Hefeextrakte in Würzmitteln und Fertiggerichten, Maggi gewürz, Sojasaucen Geschmacksverstärker

MEDIKAMENTE:

11 der meisterverkauften DAO-Blocker nach Jarisch

ACETYLCYSTEIN:	Aeromuc, Pulmovent
AMBROXOL:	Ambrobene, Ambroxol, Broxol, Mucosolvan, Musospas
AMINOPHYLLIN	Euphyllin, Mundiphyllin, Myocardon
AMITRIPTYLIN	Saroten, Tryptizol, Limbritol
CHLOROQUIN(blockiert auch und v.a Histamin-N Methyltransferase)	Resochin
CLAVULANSAURE	Augmentin
ISONIAZID	Myambutol+INH, Rifoldin+INH, Rimactan+INH
METAMIZOL	Buscopan comp., Inalgon, Novalgin
METOCLOPRAMID	Ceolat comp., Paspertase, Paspertin
PROPAFENON	Rhythmocor, Rytmonorma

VERAPAMIL	Isoptin
-----------	---------

ANTIINFLAMMATORISCHE/ANALGETISCHE MEDIKAMENTE

die die allergen-spezifische Histaminfreisetzung bei Allergikern steigern:

Wirksubstanz	Beispiele
Meclofenaminsäure	Meclomen
Mefenaminsäure	Parkemed
Diclofenac	Dedolor Deflamat Diclobene Diclomelan Diclostad Dolo-Neurobion Neodolpasse Neurofenac Voltaren
Indometacin	Indocid Indohexal Indomelan Indometacin Indoptol
Flubiprofen	Froben
Naproxen	Naprobene Nycopren Proxen
Ketoprofen	Keprodol Profenid
Acetylsalicylsäure	Aspirin

ANTIINFLAMMATORISCHE MEDIKAMENTE,

die die allergen-spezifische Histaminfreisetzung nicht verstärken:

Wirksubstanz	Beispiele*
Fenbrufen	Lederfen
Levamisol	Ergamisol
Ibuprofen	Brufen Dismenol Neu Dolgit Ibudol Ibupron Kratargin Nurofen Ubumetin

*Achtung Spezialitäten können einem raschen Wechsel und Änderungen unterliegen!

KONTRASTMITTEL-UNVERTRÄGLICHKEIT:

Da die Kontrastmittel-Unverträglichkeit durch eine Prämedikation mit H1- und H2-Rezeptorenblockern weitgehend vollständig unterdrückt werden kann, spricht dies - laut R. Jarisch - dafür, daß die Hauptursache der Kontrastmittel-Unverträglichkeit eine Histaminfreisetzung bzw. Unmöglichkeit, das freigesetzte Histamin abzubauen, ist. Die Histamin-Intoleranz ist dem Radiologen mitzuteilen, darüber hinaus ist die Einhaltung einer histaminfreien Diät 24 Stunden vor der Untersuchung zur Minimierung der Histamin-Belastung sinnvoll. Für den Radiologen bedeutet dies, daß Pollenallergiker saisonal und

Hausstaubmilben-Allergiker perennial, ein erhöhtes Risiko aufweisen und somit eine Prämedikation aus Sicherheitsgründen durchführen.

ANDERE BIOGENE AMINE IN NAHRUNGSMITTELN, HISTAMINLIBERATOREN:

Viele Nahrungsmittel enthalten zwar kein Histamin, sondern Histamin-ähnliche Stoffe (sog. biogene Amine, oder Polyamine), die ebenfalls unerwünschte Reaktionen auslösen können (z.B.: **Tyramin, Phenyläthylamin, Cadaverin, Putrescin, Spermin und Spermidin**). Der Grund dafür liegt darin, dass manche Amine (Tyramin, Serotonin, ähnlich wie Histamin direkt auf die Blutgefäße wirken können, während andere (Putrescin - z.B.:in Zitrusfrüchten) vermutlich über die Behinderung des Histaminabbaues ihre Wirkung entfalten(kompetitive Antagonisten des Histamins an der DAO) und auch im Darm Histamin freisetzen können. Polyamine sind auch in Nahrungsmitteln enthalten, die selber histaminarm sind! Außerdem können Darmbakterien Polyamine bilden und freisetzen.

Bei der versuchsweisen Erprobung einer (hist)aminfreien Diät erscheint es daher sinnvoll, auch potentielle Histaminliberatoren vorübergehend aus dem Speisezettel zu streichen.

Biogenes Amin	Aminosäure aus der sich das Amin ableitet	Aminosäurereiche Nahrungsmittel	Nahrungsmittel reich an dem entsprechenden Amin
Serotonin	Tryptophan	Fisch, Fleisch, Kräuter Milchprodukte	Schokolade, Fisch, Käse, Bananen Ananas, Tomaten, Tintenfisch
Dopamin	Phenylalanin	Getreide, Nüsse, Bohnen Milch, Fleisch	Bananen, Avocado
Tyramin	Tyrosin	Nüsse, Eier, Milchprodukte, Getreide	Orangen, Pflaumen, Fruchtsäfte Tomaten
Phenylethylamin	Phenylalanin	Nüsse, Getreide, Fleisch, Fisch, Bohnen	Schokolade, Käse, Fleischextrakt, Leberwurst, Wein, Bier
Octopamin	Tyrosin	Eier, Lachs, Spinat, Nüsse, Milchprodukte	Orangen, Pflaumen, Fruchtsäfte, Tomaten

OBST, GEMÜSE UND NÜSSE MIT HOHEM GEHALT AN BIOGENEN AMINEN:

Orangen	Birnen
Tomaten	Grapefruit
Hülsenfrüchte	Bananen
Weizenkeime	Ananas
Cashewnüsse	Papaya
Walnüsse	Himbeeren

NAHRUNGSMITTEL, DIE IM KÖRPER UNSPEZIFISCH HISTAMIN FREISETZEN KÖNNEN (HISTAMINLIBERATOREN):

- Erdbeeren
- Zitrusfrüchte
- Tomaten
- Meeresfrüchte
- Ananas
- Kiwi

- Champignons

Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln? (z.B.: Glutamat, Benzoate, Farbstoffe, Sulfite, Nitrite)

Die Angaben über den Histamingehalt verschiedener Lebensmittel habe ich vor allem einer Publikation von

R. Jarisch Histaminintoleranz Thieme Verlag TB 2. Auflage ISBN 3-13-105382-8 entnommen.

*Für das Einkaufen eine gute Hilfe: Trias Verlag TB
„Richtig einkaufen bei Histaminintoleranz“*

H. KOFLER update.02/2009©©

A-6060 HALL in Tirol

Thurnfeldgasse 3a

Telefon ++43 (0)5223-57500

Fax ++43 (0)5223-57500-50

E MAIL: allergieambulatorium@kofler-haut.at

MEDICAL NET: ME231727

ORDINATIONSZEITEN:

MO 8.00-12.00, 14.00-16.00

DI 8.00-12.00, 14.00-17.00

DO 9.00-15.00

FR 9.00-12.00

www.kofler-allergie.at