

von

Dr. Christian Eglseer



Nahrungsmittel-Unverträglichkeit 4

Sowohl die Symptome der echten Nahrungsmittel-Allergie als auch der Nahrungsmittel-Unverträglichkeit werden durch Histamin ausgelöst.

Der Unterschied ist, dass bei der Allergie das „Alles-oder-Nichts-Prinzip“ gilt, das heißt, dass bereits ein Molekül (also eine geringste Menge des Nahrungsmittels) genügt, um eine eventuell lebensbedrohliche Situation auszulösen.

Die Symptome und deren Schweregrad bei der histaminausgelösten Unverträglichkeit hängen jedoch von der Menge des Nahrungsmittels ab.

Bei den Nahrungsmitteln handelt es sich im Wesentlichen um dieselben wie bei der Allergie, ergänzt im Wesentlichen um Schimmelkäse, Rotwein und Sekt/Champagner.

Zur Verdeutlichung der Unverträglichkeit gegenüber einer Allergie: Wenn die Vorspeise aus Miesmuscheln, die Hauptspeise aus Fisch und die Nachspeise aus einer Schimmelkäsvariation besteht und man dazu Rotwein serviert bekommt, wird man als „Unverträglich“ mehr oder weniger Symptome bekommen.

Sollte man nur eines dieser Nahrungsmittel im Rahmen des Menüs erhalten, wird man keine oder nur geringe Symptome spüren.

Zusammengefasst: Der Allergiker darf die betreffenden Lebensmittel überhaupt nicht zu sich nehmen; der Patient mit der Unverträglichkeit in kleinen Mengen schon.

Für weitere Fragen stehen Ihnen ich, der Hausarzt, der Lungenfacharzt und der Hautarzt zur Verfügung.



Dr. Christian Eglseer

Facharzt für Innere Medizin

Amstetten, Wagmeisterstraße 46

Terminvereinbarung empfehlenswert

Tel. 07472/67264

Hotline: Tel. 0664/3404505

IHRE Gesundheit ist UNSER Anliegen

www.dr-eglseer.at

Anzeige