

Dieser «Kater» miaut nicht

Die Katerstimmung nach dem Weingelage ist bekannt. Nicht selten aber führt bereits ein Glas Wein zu einem Unwohlsein, das mit einer «Weinallergie» zusammenhängen kann. Diese manifestiert sich unterschiedlich, als Rötung, in einem Fliessschnupfen, mit einer eingeschränkten Nasenatmung, Atemproblemen oder in einer Migräne. Der Genuss eines Glases guten Weins wird so zum Frust ohne Lust.



Ein guter Tropfen Wein in angenehmer Gesellschaft sollte ein lustvolles Erlebnis bleiben.

Intoleranzerscheinungen nach Wein sind nicht selten. Gemäss einer Studie

machen in Frankreich 0.2% der Bevölkerung diese Erfahrung. Der Begriff

«Weinallergie» muss allerdings präzisiert werden, denn eine «Weinallergie» birgt viele Mechanismen und ist komplexer zu verstehen. Die Erforschung derselben zur Diagnoseerstellung ist eine Aufgabe für den Allergiespezialisten. Für den Betroffenen, welcher nach dem Weingenuss unter diesen unangenehmen Erscheinungen leidet, kann die richtige Diagnose zu therapeutischen Konsequenzen führen: Es gilt, künftig den Typ Wein zu vermeiden, der zu Problemen führte. Oft findet der Patient auf seiner Suche auch selber heraus, auf was er reagiert. Diese Selbstdiagnose kann für den Arzt auf der Suche nach dem «Übeltäter» sehr hilfreich sein.

Mit einer sorgfältigen Diagnostik (verschiedene Haut- und Bluttests, orale Provokationstests; siehe weiter hinten) müssen echte allergische, durch IgE-Antikörper vermittelte Reaktionen auf gewisse Bestandteile des Weines oder anderer alkoholischen Getränke untersucht werden.

Weinallergie

Dazu gehören auch Reaktionen z. B. auf Trauben oder den Edelfäulepilz *Botrytis cynerea* sowie echte Allergien auf Schwefeldioxid (Sulfitallergie), wovon die letztere vor allem nach dem Genuss von Wein auftritt.

Eine echte Weinallergie ist allerdings äusserst selten. Während meiner 35-jährigen Tätigkeit auf der Allergiestation habe ich nur ein einziges Mal eine Weintrauben- sowie eine *Botrytis*-Allergie diagnostizieren können. Eine echte Alkohol-(Ethanol)allergie ist umstritten. Alkohol kann allerdings die Aufnahme von anderen Allergenen aus dem Magen-Darm-Trakt fördern, die zusammen mit dem Getränk konsumiert wurden. Durch den Alkohol kann eine normalerweise unterschwellige Do-

sis eines Nahrungsmittelallergens an Bedeutung gewinnen und zu klinischen Erscheinungen führen. Auch hemmt der Alkohol ein Enzym, welches das Histamin abbaut und so dessen Wirkung verstärkt.

Alkoholintoleranz

Intoleranzreaktionen sind gegenüber echten Allergien häufiger. Eine Alkoholintoleranz ist z. B. recht charakteristisch beim so genannten Analgetika-Asthma-Syndrom (Kombination von nicht-allergischem Asthma, Nasenpolypen und Intoleranz auf Aspirin, genannt Widal- oder Samter-Syndrom). Die Patienten klagen über vermehrte Asthmabeschwerden und verstopfte Nase nach Alkoholgenuss. Man nimmt an, dass Alkohol die Blutgefässe in den erkrankten Schleimhäuten der oberen und unteren Atemwege erweitert und es somit zu einer Schleimhautschwellung kommt. Ein Engegefühl und eine verstopfte Nase können die Folge sein.

Histaminintoleranz

Im Vordergrund stehen Rötungen vor allem des Gesichtes und im Dekolleté-Bereich, aber auch Kopfschmerzen (ähnlich der Migräne), Schwellung der Nasenschleimhaut und Nasenfließen, gelegentlich auch Atembeschwerden. Beim Rotwein ist der Gehalt an biogenen Aminen (vor allem Histamin und Tyramin), welche aus der alkoholischen Gärung durch Bakterien entstehen, für gewisse Patienten von Bedeutung. Sie leiden an einer so genannten Histamin-Intoleranz (auch als pseudoallergische Reaktion bezeichnet). Sie weisen eine Abbaustörung des Histamins auf. Bei

vermehrter Histamin-Zufuhr und vermindertem Abbau kommt es zu den Symptomen, welche einer allergischen Reaktion gleichen (Pseudoallergie). Gewisse Nahrungsmittel (so genannte Histaminliberatoren) sind ferner in der Lage, direkt aus den Mastzellen (Speicherzellen) Histamin freizusetzen. Der Gehalt an Histamin in Weinen ist ausserordentlich verschieden: einen hohen Gehalt weisen z. B. Champagner, Bordeaux-Weine und Chianti auf.

Sulfitintoleranz

Besonders beim Weisswein werden allergieähnliche Intoleranzreaktionen durch den Sulfit-(Metasulfit) Gehalt verursacht. Auch hier reagieren Asthmastiker besonders überempfindlich. Es kommt zu einer Reizung der so genannten Irritans-Rezeptoren der Atemwege durch das im Magen gebildete Schwefeldioxid und somit zur Verkrampfung der Bronchien. Asthmastiker reagieren ja besonders überempfindlich auf industrielle SO₂-Pollution der Luft, z. B. durch industrielle Abgase! In den USA muss gesetzlich auf den Weinetiketten der Vermerk: «Contain sulfites» angebracht werden. Auch echte Sulfit-Allergien sind selten, aber möglich. Der Pricktest mit Natriumsulfit ist in diesen Fällen sehr stark positiv, schwere Symptome können dann auch nach Genuss von mit Sulfit-Verbindungen konservierten Nahrungsmitteln (E-220–222) auftreten.

Diagnose

Diagnostisch werden Prick-Hautteste mit dem alkoholischen Getränk und den wichtigsten Bestandteilen (Farb-

stoffallergien, z. B. auch Carminrot, Cochenille E120 im Campari!), und spezifische Serum IgE-Bestimmungen (Trauben, Botrytis cinerea, Cochenille usw.) durchgeführt, um die seltenen echten Allergien nicht zu verpassen. Dazu gehören auch orale Provokationsteste mit Sulfiten und Tyramin. Ferner haben wir den «Sekttest» auf der Allergiestation eingeführt. Dem Schlumberger-Original* werden bestimmte Mengen Histamin zugesetzt: nur bei der histaminhaltigen Probe muss der Patient mit Symptomen reagieren, falls er eine Histaminintoleranz aufweist.

Therapie

Nebst Verzicht auf das Problemgetränk kann versuchsweise prophylaktisch vor einem möglichen Weingenuss ein Antihistaminikum eingenommen werden. Für Patienten, welche weder Histamin noch Sulfit tolerieren, empfehlen wir den Sekt nach der Methode Schlumberger, welcher praktisch keine dieser beiden Stoffe enthält.

Je besser eine nicht nachvollziehbare «Katerstimmung» abgeklärt wurde, umso grösser wird die Chance – ohne Frust, dafür mit Lust – zwischendurch mal ein Glas eines guten «Tropfens», z. B. einen «Brunello di Montalcino» geniessen zu können.

■ *Professor Dr. med.
Brunello Wüthrich,
ehemals Allergiestation,
Dermatologische Klinik,
UniversitätsSpital Zürich*



* Dieser Sekt ist auf dem Schweizer Markt schwer erhältlich. Auskunft über Verkaufsstellen im Grossraum Zürich bei der Schweizerischen Generalvertretung für Schlumberger, der Firma Dettling & Marmot AG in Wollerau.

PHL&BO

