

DISKUSSION

zu dem Beitrag

Prävalenz der Weinunverträglichkeit – Ergebnisse einer Fragebogenerhebung in Mainz

von Dr. rer. nat. Petra Wigand, Prof. Dr. rer. nat. Maria Blettner, Prof. Dr. med. Joachim Saloga, Prof. Dr. rer. nat. Heinz Decker in Heft 25/2012

Zutaten zur Weinklärung als potenzielle Allergene

Als potenzielle Allergene können auch Proteine und Zutaten zur Weinklärung genannt werden: Fischgelatine oder Hausenblase, Hühnerei-Eiweiße (Ovalbumin), Milch(Kasein)-Erzeugnisse, Gummi arabicum, Lysozym, Pektinase, Cellulase, Glucosidase, Urease und Aromaenzyme (1). Des Weiteren spielen Schimmelpilze, insbesondere *Botrytis cinerea*, der für die Edelfäule der Trauben verantwortlich ist, sowie Proteine aus Insekten (zum Beispiel Wespen- und Bienengift), die bei der Traubenpressung die Maische kontaminiert haben, eine nicht zu unterschätzende allergische Rolle (1, 2).

Auslöser für pseudoallergische Intoleranzreaktionen wie Kopfschmerzen oder Migräne nach dem Genuss von Rotwein können ferner die in der Haut von Weintrauben befindlichen phenolischen Flavonoide (Anthozyanidine und Catechine) sein, weil diese die Catechol-O-Methyltransferase in der Darmwand hemmen und die Phenolsulfontransferase inhibieren. Andere nichtorganische Inhaltsstoffe wie der Ethanolmetabolit Acetaldehyd und Essigsäure tragen ebenfalls eine Mitverantwortung für eine Weinunverträglichkeit – häufig in Form einer Urtikaria (1).

Die von den Autoren beobachtete Unverträglichkeit gegenüber Alkohol allgemein wird durch eine repräsentative Umfrage bei Erwachsenen (4 142/6 000 = 70,7 % Responder) in Kopenhagen untermauert, die eine Prävalenz von Hypersensitivitätsreaktionen nach Alkoholgenuss (insbesondere Rotwein) von rund 8 % ergab (3).

In Bayern beispielsweise müssen zur Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgrenzen an Schwefeldioxid alle Qualitätsweine mit Prädikat vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit untersucht werden. Zum vorbeugenden Verbraucherschutz gegen Intoleranzreaktionen auf Sulfite wäre diese staatliche Qualitätsweinprüfung neben der amtlichen Prüfnummer auch für andere Bundesländer wünschenswert.

DOI: 10.3238/arztebl.2013.0039a

LITERATUR

1. Wüthrich B: Weinallergien und -intoleranzen. *Allergologie* 2011; 34: 427–36.

2. Armentia A, Pineda F, Fernández S: Wine-induced anaphylaxis and sensitization to hymenoptera venom. *N Engl J Med* 2007; 357: 719–20.
3. Linneberg A, Berg ND, Gonzalez-Quintela A, Vidal C, Elberling J: Prevalence of self-reported hypersensitivity symptoms following intake of alcoholic drinks. *Clin Exp Allergy* 2008; 38: 145–51.
4. Wigand P, Blettner M, Saloga J, Decker H: Prevalence of wine intolerance: results of a survey from Mainz, Germany. *Dtsch Arztebl Int* 2012; 109(25): 437–44.

Dr. oec. troph. Martin Hofmeister

Verbraucherzentrale Bayern e.V., Referat Lebensmittel und Ernährung, München
hofmeister@vzbayern.de

Interessenkonflikt

Der Autor ist bei der Verbraucherzentrale Bayern e.V. angestellt.

Rebsorten als Auslöser

Nicht nur allgemein Weiß-, Rot- und Rose-Weinen sind Unverträglichkeits-Reaktionen zuzuschreiben, sondern auch einzelnen Rebsorten.

Ein besonderes Beispiel hierfür ist die Wirkung der in den letzten Jahren immer mehr zum Modewein gewordenen Rebsorte „Merlot“. Bei Patienten mit latenter oder manifester Hypertonie konnte eine deutliche Blutdruckerhöhung, einhergehend mit Tachyarrhythmien nach Genuss dieser Traube beobachtet werden. Die Reaktionen treten meist nachts oder am frühen Morgen auf und gehen mit infarktähnlichen Symptomen einher. Das Besondere daran ist, dass bereits in niedrigen Dosen zugeführte Mengen solche Reaktionen auslösen können, auch in sogenannten Mischweinen, die aus einer Kombination mehrerer Rebsorten bestehen und denen oft nur 10–20 % Merlot zugesetzt ist.

Infolgedessen empfiehlt es sich, Patienten mit latenter oder manifester Hypertonie auf diese Zusammenhänge besonders hinzuweisen.

DOI: 10.3238/arztebl.2013.0039b

LITERATUR

1. Wigand P, Blettner M, Saloga J, Decker H: Prevalence of wine intolerance: results of a survey from Mainz, Germany. *Dtsch Arztebl Int* 2012; 109(25): 437–44.

Dr. med. Nikolaus W. Klehr

Facharzt für Dermatologie und Venerologie
Oberanger 30
80331 München

Interessenkonflikt

Der Autor erklärt, dass kein Interessenkonflikt besteht.

Kennzeichnungspflicht für Allergene

Beim Auftreten von allergischen Reaktionen oder Unverträglichkeitsreaktionen nach dem Genuss von Wein muss auch daran gedacht werden, dass ein Zusammenhang mit verwendeten önologischen

Behandlungsmitteln besteht. Mögliche Stoffe mit höherem allergenen Potenzial wie Sulfite oder Schwefeldioxid wurden im Artikel bereits genannt. Diese Stoffe sind bei Mengen ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter bekanntermaßen in Lebensmitteln wie auch in Wein kennzeichnungspflichtig.

Weniger bekannt ist die Verwendung von anderen önologischen Behandlungsmitteln wie Lysozym oder Albumin aus Hühnerei oder Kasein aus Kuhmilch. Das Vorhandensein derartiger Stoffe im Wein kann bei Patienten mit bestehender Allergie gegenüber Kuhmilch- oder Hühnereiprotein zu entsprechenden unerwünschten Reaktionen führen. Mit Durchführungsverordnung (EU) Nr. 579/2012 vom 29. Juni 2012 müssen diese Stoffe bei Wein – wie schon bisher bei anderen Lebensmitteln auch – nun ebenfalls gekennzeichnet werden, wenn sie denn im Enderzeugnis vorhanden sind.

Für betroffene Patienten ist dies hilfreich, allerdings muss künftig die Allergenkezeichnung auf dem Etikett der Weinflasche noch genauer gelesen werden.

DOI: 10.3238/arztebl.2013.0039c

LITERATUR

1. Wigand P, Blettner M, Saloga J, Decker H: Prevalence of wine intolerance: results of a survey from Mainz, Germany. *Dtsch Arztebl Int* 2012; 109(25): 437–44.

Dr. med. Klaus Richter

Bundesinstitut für Risikobewertung
 Fachgruppe Ernährungsrisiken, Allergien und Neuartige Lebensmittel
 Abteilung Lebensmittelsicherheit, Berlin
 Klaus.Richter@bfr.bund.de

Interessenkonflikt

Der Autor erklärt, dass kein Interessenkonflikt besteht.

Schlusswort

Die Autoren bedanken sich für das große Interesse an der Studie und speziell für die vorangehend abgedruckten Ergänzungen von Herrn Dr. Richter vom Bundesinstitut für Risikobewertung und Herrn Dr. Hofmeister von der Verbraucherzentrale Bayern, denen wir voll und ganz zustimmen. Bezüglich der Zuschrift von Herrn Dr. Klehr müssen wir konstatieren, dass uns keine eigenen oder fremde Daten vorliegen, die eine Sonderstellung von Merlot-Weinen belegen.

Echte allergische und/oder anderweitige Intoleranzreaktionen können im Prinzip durch alle Weinbestandteile ausgelöst werden, allerdings mit unterschiedlicher Wahrscheinlichkeit. Dabei muss auch, wie Herr Dr. Hofmeister und Herr Dr. Richter in ihren Beiträgen ausführen, an Schönungsmittel gedacht werden, insbesondere an einige Proteine (Lysozym und Albumin aus Hühnereiweiß, Kasein aus Kuhmilch etc.) mit ihrem bekannten allergischen Potenzial. Diese haben in der modernen Weinherstel-

lung wenigstens in Rheinhessen kaum mehr eine Bedeutung, müssen aber seit 2012 auf dem Flaschenetikett vermerkt werden, wenn sie im Wein nachweisbar sind. Eine andere Klasse von Faktoren, die Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, sind Phenole und phenolische Flavonoide. Unverträglichkeitsreaktionen werden immer wieder auch für Rotweine berichtet, deren Ursachen nicht leicht zu erkennen sind, insbesondere wenn andere Rebsorten beigemischt wurden. Ob allerdings gerade Merlot hierzu in bedeutender Weise beiträgt, wie Herr Dr. Klehr bemerkt, kann man wohl nicht so allgemein sagen. In der Regel scheinen diese jedoch personenspezifische Reaktionen zu sein, die man nur vermeiden kann, wenn man auf Wein und Alkohol verzichtet oder auf einen bekömmlicheren Wein wechselt.

Natürlich ist auch an das Zwischenprodukt beim Abbau von Alkohol – Acetaldehyd – zu denken, das zu Unverträglichkeitsreaktionen führen kann.

Auch wenn Sulfid schon im Altertum bei der Weinherstellung eingesetzt wurde, um den Wein gegenüber Oxidation und Mikroorganismen zu schützen, muss man selbstverständlich auch die durch Sulfid vermittelten bekannten Unverträglichkeits- und allergische, Reaktion erwähnen. Sulfid muss seit kurzem auch auf der Weinflasche deklariert werden. Die molekularen Grundlagen für die Wechselwirkungen mit den verschiedenen Weinhaltstoffen werden zurzeit auch von uns untersucht, um die gesundheitlichen Auswirkungen besser verstehen zu lernen.

Herr Dr. Hofmeister weist mit Recht auf die Kopenhagener Studie (1) hin, die im Vergleich zu unserer Studie über eine ähnlich hohe Prävalenz von Symptomen für eine Unverträglichkeit nach Alkohol, insbesondere bei Rotweingenuss, berichtet.

DOI: 10.3238/arztebl.2013.0040

LITERATUR

1. Linneberg A, Berg ND, Gonzalez-Quintela A, Vidal C, Elberling J: Prevalence of self-reported hypersensitivity symptoms following intake of alcoholic drinks. *Clin Exp Allergy* 2008; 38: 145–51.
2. Wigand P, Blettner M, Saloga J, Decker H: Prevalence of wine intolerance: results of a survey from Mainz, Germany. *Dtsch Arztebl Int* 2012; 109(25): 437–44.

Dr. rer. nat. Petra Wigand

Prof. Dr. rer. nat. Heinz Decker
 Institut für Molekulare Biophysik,
 Johannes Gutenberg-Universität Mainz
 hdecker@uni-mainz.de

Prof. Dr. rer. nat. Maria Blettner

Institut für Medizinische Biostatistik,
 Epidemiologie und Informatik,
 Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Prof. Dr. med. Joachim Saloga

Hautklinik und Poliklinik,
 Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Interessenkonflikt

Die Autoren erklären, dass kein Interessenkonflikt besteht.