

Vorwort

Kein Thema innerhalb des Querschnittsfachs Allergologie wird so kontrovers diskutiert wie die Nahrungsmittelallergie. Dieses liegt sicher zum Teil daran, dass die Diskrepanz zwischen der Zahl der Menschen, die glauben, unter einer Nahrungsmittelallergie zu leiden und der Zahl der Patienten, bei denen mittels gezielter Diagnostik tatsächlich eine Nahrungsmittelallergie nachgewiesen werden kann, besonders hoch ist. Auch gibt es innerhalb der Allergologie wahrscheinlich kein Feld, in dem nicht evaluierte Testungen und unkontrollierte Interventionen so häufig eingesetzt werden wie bei einer vermuteten Nahrungsmittelallergie.

Auf der anderen Seite gibt es aber auch wahrscheinlich kein Gebiet in der Allergologie, in dem die Fortschritte in der molekularen Allergencharakterisierung mit Auswirkungen auf die Diagnostik in den letzten Jahren so groß war wie bei Nahrungsmittelallergien. Auch die klinische Evaluation der Nahrungsmittelallergie wurde und wird in den letzten Jahren, bedingt durch eine erfreulich üppige Forschungsförderung, insbesondere auf europäischer Ebene, deutlich vorangebracht. Dieses alles erklärt, warum das Interesse von allergologisch arbeitenden Therapeuten an Nahrungsmittelallergien ungebrochen hoch ist: Egal, welchen Allergiekongress Sie besuchen, die Symposien und Workshops zum Thema Nahrungsmittelallergie sind sowohl auf nationalen Kongressen, auf Länder übergreifenden europäischen Kongressen und auch in den USA immer gut besucht.

Insofern ist es sehr erfreulich, dass der Dustri-Verlag / Dr. Karl Feistle erneut nach 1996 (Nahrungsmittel und Allergie 1) und 2002 (Nahrungsmittel und Allergie 3) ein Projekt in Angriff genommen hat, aktuelle Artikel zu den unterschiedlichen Facetten der Nahrungsmittelallergie in Buchform zusammenzufassen. Viele dieser Artikel sind in der Zeitschrift Allergologie als Original bereits einmal publiziert worden und wurden anlässlich dieses Buchprojekts von den Autoren nochmals aktualisiert oder neu geschrieben, wofür wir an dieser Stelle herzlich danken möchten. Einige der abgedruckten Arbeiten stellen Leitlinien dar, die von Mitgliedern der seit circa 15 Jahren aktiven interdisziplinären Arbeitsgemeinschaft Nahrungsmittelallergie der drei deutschen allergologischen Fachgesellschaften in Zusammenarbeit mit schweizer und österreichischen Kollegen gemeinsam verfasst und auf den neuesten Stand aktualisiert wurden.

Insgesamt ist es so gelungen, viele Aspekte zur Thematik eingehend abzuhandeln. Einleitend finden Sie drei aktuelle Beiträge zur Pathophysiologie der allergischen Entzündung des Gastrointestinaltrakt, zur Rolle von allergenspezifischen T-Lymphozyten und zur Klassifikation der Nahrungsmittelallergie nach Sensibilisierungsmustern. Aus Befunden zur Epidemiologie lassen sich häufig klinisch relevante Schlussfolgerungen ableiten. Dieses wird deutlich, wenn Sie die Beiträge zur Häufigkeit der Nahrungsmittelallergie in Europa, zum Verlauf der Häufigkeit

dieser Allergien im Laufe der Zeit, zum speziellen Problem der Erdnussallergie in Deutschland und zu einer vergleichenden Untersuchung der Nahrungsmittelüberempfindlichkeit in Schweden lesen.

Nahrungsmittelallergien, die durch Kreuzreaktionen zu Inhalationsallergenen bedingt sind, spielen eine große Rolle bei älteren Kindern, jugendlichen Patienten und bei Erwachsenen. Gerade bei diesem Typ der Nahrungsmittelallergie ist eine Zunahme in der Häufigkeit in den letzten Jahrzehnten zu beobachten. Das Thema wird daher unter verschiedenen Gesichtspunkten gleich in fünf Beiträgen abgehandelt, wobei auch aktuelle Erkenntnisse zur molekularen Diagnostik in diese Artikel einfließen.

Nahrungsmittelallergien sind häufig klinisch "mild", wie das "Orale Allergiesyndrom", sie können aber auch zu gefährlichen anaphylaktischen Reaktionen führen. Insofern war es uns wichtig, entsprechende Beiträge zur Anaphylaxie ebenfalls in das Buch aufzunehmen. Sie erfahren Neues zu den häufig gefährlichen Allergenen der Erdnuss, zum Einfluss von Antazida auf Allergene in Nahrungsmitteln und zu klinischen Verläufen und Charakteristika von fatalen oder lebensbedrohlichen Nahrungsmittelallergien. Die Leitlinie "Akuttherapie anaphylaktischer Reaktionen" zielt zwar nicht ausschließlich auf die Nahrungsmittelallergie, da die hier geschilderten Prinzipien jedoch gerade auch für die Nahrungsmittelallergie gelten, haben wir sie ebenfalls in das Buch aufgenommen.

Fast alle Patienten oder deren Eltern vermuten irgendwann einmal, dass die Neurodermitis sich durch bestimmte Nahrungsmittel verschlechtert. Häufig nicht indizierte Diäten werden deswegen begonnen, viele unsinnige diagnostische Methoden werden probiert. Drei

Beiträge beschäftigen sich mit dieser Thematik und gehen auf die Bedeutung einer gezielten Diagnostik bei vermuteter Nahrungsmittelallergie bei einer atopischen Dermatitis ein und zeigen, dass deren Bedeutung durch eine gezielte Gruppenschulung von Patienten oder deren Eltern vermittelt werden kann.

Auch wenn Intoleranzreaktionen auf Nahrungsmittel nicht gleichzusetzen sind mit der immunologisch vermittelten Allergie, werden sie aus klinischer Sicht häufig in einem Kapitel abgehandelt. Insofern ist es folgerichtig, dass dieses Buch auch einige Beiträge zu Intoleranzen (Histaminintoleranz und Alkoholintoleranz) enthält.

Interessante Kasuistiken können lehrreich und bisweilen kurzweilig sein und wichtige Impulse für das ärztliche Handeln und Folgeuntersuchungen geben. Dieses Buch enthält eine Reihe von spannenden Fallgeschichten, bei denen sowohl heimische Nahrungsmittel (wie Milch, Buchweizen oder Kopfsalat) als auch Exoten (zum Beispiel Pinienkerne, Macadamianüsse) als Auslöser allergischer Reaktionen identifiziert wurden.

Die Diagnostik der Nahrungsmittelallergie ist komplex, hier hat die bereits erwähnte Arbeitsgemeinschaft Nahrungsmittelallergie der Fachgesellschaften für die verschiedenen Aspekte zum Teil sehr konkrete Leitlinien zu den Themen Hauttestungen, in vitro Testungen und Provokationstestungen erstellt. Auch sinnlose Testungen wie IgG Bestimmungen oder Bioresonanz werden in diesem Teil des Buches angesprochen.

Die Therapie der Nahrungsmittelallergie besteht in erster Linie aus diätetischen Maßnahmen. In den letzten Jahren wurden auch vermehrt Untersuchungen zur Immuntherapie bzw. Toleranzinduktion bei Nahrungsmittelallergie durchgeführt, deren Ergebnisse

Sie hier ebenfalls nachlesen können. Abschließend finden sie fünf Beiträge zum wichtigen Thema der Deklaration von Nahrungsmitteln. Hier hat sich zum einen durch eine EU-Richtlinie zur Deklarationspflicht gefährlicher oder häufiger Nahrungsmittelallergene nach deren bewusstem Einsatz einiges zum Positiven geändert, zum anderen fehlen immer noch definierte Grenzwerte von Allergenkonzentrationen in Nahrungsmitteln, die auch bei ungewollter Bei-

mischung zur Kennzeichnung führen müssen.

Wir hoffen, dass Sie für Ihren beruflichen Alltag durch die Lektüre der Beiträge dieses Buches einen nützlichen Informationsgewinn ziehen können und wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre! Außerdem laden wir Sie herzlich ein, künftig auch Ihre Erfahrungen mit einer breiten Leserschaft zum Beispiel durch einen eigenen Beitrag in der Zeitschrift *Allergologie* zu teilen.

Zürich und Hannover, im Juni 2010

*Brunello Wüthrich
und Thomas Werfel*