

Weniger ist besser

Wurst und Schinken nähren Asthmasymptome



© Fserega / Getty Images / iStock

— Regelmäßig gepökelte Fleischerzeugnisse zu essen, gilt in vielerlei Hinsicht als gesundheitsschädlich: Die WHO hat die Produkte als karzinogen eingestuft. Auch das Risiko für KHK und Diabetes ist erhöht. Neu auf der Liste sind Asthmabeschwerden. Laut einer prospektiven Studie aus Frankreich sind Asthmapatienten, die reichlich Wurst und Schinken essen, häufiger von einer Verschlechterung betroffen [Li Z et al. Thorax 2017; doi: 10.1136/thoraxjnl-2016-208375].

Die zugrunde liegenden Daten stammen aus einer Kohortenstudie, an der Asthmapatienten, erstgradige Verwandte und Kontrollpersonen beteiligt waren. Die 971 Teilnehmer beantworteten ausführliche Ernährungsfragebogen. Während der Nachbeobachtungszeit

von im Mittel sieben Jahren kam es bei 20 % der Teilnehmer zu einer Zunahme von Asthmabeschwerden wie Engegefühl in der Brust oder Atemnot.

Der Anteil der Personen mit einer Verschlechterung der Symptome lag je nach Konsum von Wurst und Schinken (< 1, 1–3,9 oder ≥ 4 Portionen pro Woche) bei 14 %, 20 % oder 22 %. Auch nach Adjustierung für Risikofaktoren wie Rauchen sowie für Alter und körperliche Aktivität ergab sich ein direkter Effekt: Das Risiko für eine Verschlechterung des Asthmas lag in der Gruppe mit dem höchsten Verzehr um 76 % höher als in der Gruppe mit dem geringsten.

Dr. Beate Schumacher

Kinderreport der AOK Nordost

Landkinder leiden zunehmend an Allergien

— Fast jedes vierte Schulkind in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern leidet unter Allergien, dabei trifft es zunehmend Kinder, die auf dem Land leben. Das zeigen erste Ergebnisse eines „Kinderreports“ der AOK Nordost. Bemerkenswert findet das Gesundheitswissenschaftliche Institut Nordost (GeWINO) der AOK Nordost, dass die Zahl der Allergiker unter den Schulkindern in den Städten und Ballungsräumen in Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern leicht zurückgeht, während im ländlichen Raum innerhalb der vergangenen zehn Jahre ein Anstieg der Fälle zu beobachten ist: Seit 2006 ist der Anteil von Schulkindern mit Allergien im ländlich geprägten Mecklenburg-Vorpommern um 3,2 % und in Brandenburg um 0,8 % gestiegen. In Berlin ist ihr Anteil dagegen um 1,4 % gesunken. Warum auf dem Land die Zahl der Allergiker zunimmt, hängt laut AOK Nordost wahrscheinlich damit zusammen, dass auch jenseits von Ballungsgebieten Buben und Mädchen sich nicht mehr in jede Dreckpfütze setzen und auf dem Misthaufen herumturnen.

Laut Mitteilung variiert die Allergiehäufigkeit zwischen den Landkreisen und Stadtbezirken in Nordost zwischen 18 % und fast 28 %. Häufigste Erkrankung ist Neurodermitis (9,2–11,3 %), gefolgt von der allergischen Rhinitis (8–9,2 %).

Für den ersten Kinderreport hat das GeWINO mit Unterstützung von Prof. Susanne Lau von der Berliner Charité die ambulanten Diagnosen von mehr als 125.000 Schulkindern im Alter von sechs bis 16 Jahren aus Berlin, Brandenburg oder Mecklenburg-Vorpommern aus den Jahren 2006 und 2015 verglichen. Dabei wurden 53 ICD-Codes Diagnosen unter dem Begriff „Allergie“ zusammengefasst und kategorisiert.

Julia Frisch

Neues klinisches Syndrom?

Kreuzallergie auf Fisch und Hühnerfleisch

— Fisch gehört zum Speiseplan von sehr vielen Menschen, ist aber gleichzeitig auch eines der am stärksten allergenen Lebensmittel. Fischallergiker sind oft nur auf bestimmte Arten allergisch, Kreuzreaktionen auf andere Fischarten sind dennoch gängig. Hauptallergene sind Parvalbumine. Allergien auf Hühnerfleisch sind wesentlich seltener, vor allem, wenn sie isoliert von einer Hühnereiallergie auftreten.

Ein Team von europäischen Allergologen hat eine mögliche Kreuzreaktivität von Kabeljau und Huhn anhand von Patienten, die auf beide Nah-

rungsmittel allergisch sind, näher untersucht [Kuehn A et al. Allergy 2016; 71: 1772–81].

Tatsächlich stellten sich die Fisch- und Hühnerfleischallergene als hoch kreuzreaktiv heraus. Das Ausmaß der Inhibitionsraten entsprach der jeweiligen Erstsensibilisierung der Patienten. Zudem konnten die Forscher drei neue Hühnerallergene identifizieren, die alle homologe Proteine im Kabeljau haben: Parvalbumin (Gal d 8), das ausschließlich in Flügel und Keule vorkommt, sowie Enolase (Gal d 9) und Aldolase (Gal d 10), die beide auch noch nach Erhitzen in der Brust detektierbar sind.



Analog zum „Vogel-Ei-Syndrom“ schlugen die Forscher als Namen für die Kreuzallergie „Fisch-Huhn-Syndrom“ vor und weisen darauf hin, dass jeder Fisch- oder Hühnerfleischallergiker auf das jeweils andere Lebensmittel allergisch reagieren könne. Aufgrund der neu entdeckten Allergene gebe es nun zudem eine Erklärung, warum manche Patienten zwar Hühnerbrust verzehren können, aber allergisch auf Flügel oder Schlegel reagieren.

Sebastian Lux



© (2) [M] bit24 / stockadobe.com