

Bundesverband

Das Kreuz mit den Kreuzallergien

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen,
ein Patient beißt in eine Karotte und klagt unmittelbar danach über Heiserkeit und Juckreiz im Mund- und Rachenbereich. Ein daraufhin veranlasster IgE-Allergietest gegen Karotte zeigt aber keine Auffälligkeiten. Ein typisches Phänomen der Immunologie, die Kreuzallergie. Lesen Sie dazu ein Interview, das ich mit Michael Martin, Heilpraktiker und Leiter Fachbereich Naturheilkunde bei der GANZIMMUN AG, dazu führte.

Herr Martin, das oben erwähnte Beispiel zeigt, dass hier der klassische IgE-Test nicht wegweisend zu sein scheint - wäre dieses Beispiel eine Indikation für den derzeit noch umstrittenen Nahrungsmittel-IgG-Test?

Nein, das wäre hier überhaupt nicht angezeigt und wäre völlig nutzlos. Aber gleich vorneweg: deshalb sind IgG-Tests nicht prinzipiell sinnlos! Aber an Hand der beschriebenen Symptomatik können wir gut erkennen, dass wir es mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit mit einer IgE-vermittelten Reaktion zu tun haben.

Wie bitte? Es wurde doch ein IgE-Test durchgeführt – die Ergebnisse waren doch eindeutig negativ. Das stimmt, allerdings wurde nach dem falschen Allergieauslöser gefahndet. Die Karotte löst zwar die Beschwerden aus, aber das Immunsystem des Patienten hat gegen die Karotte keine Antikörper produziert. Wir haben es hier mit einer sogenannten Kreuzallergie zu tun! In diesen Fällen haben sich die Patienten gegen Pollen – beim Beispiel Karotte gegen Beifuß- oder Birkenpollen – sensibilisiert.

Bezüglich der Antikörper gilt doch aber das „Schlüssel-Schloss-Prinzip“: jeder Antikörper ist hochspezifisch und „passt“ nur an die Bindungsstelle des Fremdstoffes, gegen den er gebildet wurde? Also dürfte doch ein Antikörper gegen Birkenpollen keine Reaktion gegen Karotte auslösen?

In den meisten Fällen trifft das auch zu. Aber keine Regel ohne Ausnahme! Um bei dem Beispiel Schlüssel/Schloss zu bleiben: es kommt doch auch vor, dass Sie mit ein und demselben Schlüssel zwei verschiedene Schlösser aufbekommen. In der Immunologie gibt es ein ähnliches Phänomen. Da passt ein Antikörper, der eigentlich nur für die allergene Struktur von z.B. Birkenpollen produziert wurde, auch auf die Bindungsstellen von Karotten, Äpfeln oder Sellerie.

Wie ist das zu erklären?

Als allergische Kreuzreaktivität versteht man die Fähigkeit eines Antikörpers an zwei oder mehrere Fremdstoffe verschiedener Herkunft zu binden. Dies ist zu erwarten, wenn die Bindungsstellen, an denen die Antikörper andocken (Epitope*), sehr ähnliche oder annähernd gleiche räumliche Strukturen aufweisen, wie das Antigen, für das sie eigentlich gebildet wurden. In erster Linie findet man gemeinsame Epitope bei biologisch oder botanisch verwandten Allergenen. Aber auch bei Stoffen, die biochemisch nicht verwandt sind, können Kreuzreaktionen auftreten. Am häufigsten lassen sich solche Phänomene bei Pollen- und Nahrungsmittelallergenen nachweisen. Benutzt die Natur in den unterschiedlichsten Bereichen also weitgehend identische Proteinmuster und Substanzstrukturen, kann eine allergische Reaktion, die beispielsweise durch den Kontakt mit Geflügelfleisch auftritt, auch dann in Erscheinung treten, obwohl der Patient mit Sicherheit kein Geflügel zu sich genommen hat. Er hat dann vielleicht Kontakt mit Vogelfedern oder Vogelelexkrementen gehabt.

**Epitop: die Spezifität der Antikörper bestimmenden Bereiche eines Antigens (die sogenannte antigene Determinante).*

Dann wäre ja eigentlich alles ganz einfach. Bei Patienten mit Allergiesymptomen im Bereich Mund und Rachen, die nach dem Kontakt mit Nahrungsmittel auftreten, sollte ein Allergietest auf die verschiedenen Pollen gemacht werden?

Im Prinzip ja. Die Erfahrungen mit Kreuzallergien zwischen Pollen und Nahrungsmittel lassen sich in der Diagnostik gut nutzen. Die Analyse des Sensibilisierungsspektrums von Pollenallergenen ermöglicht die Identifizierung von kreuzreagierenden Nahrungsmittelallergenen. Besonders belastet sind Patienten, die auf mehrere Pollen reagieren. Da bezüglich der Pollenallergie nicht zwingend mit Primärsymptomen („Heuschnupfen-Symptomen“) zu rechnen ist, sollte insbesondere bei Patienten, die über orale Allergiesymptome klagen, immer ein Pollenscreening durchgeführt werden.

Dann komme ich abschließend noch einmal auf die IgG-Tests gegenüber Nahrungsmittel zurück. Haben diese also doch keine Bedeutung zur Identifizierung von übermäßigen Immunreaktionen gegen Nahrungsmittelbestandteile?

Doch, das haben sie wohl - nur an anderer Stelle. Bei unserem Beispiel war die juckende Schleimhaut als ein wertvoller Hinweis auf Histaminbeteiligung und damit auf eine Soforttyp-Allergie zu interpretieren. Außerdem hat uns das unmittelbare Auftreten der Reaktion den richtigen Weg gewiesen. Es ist sehr wichtig, das Beschwerdebild des Patienten genau zu hinterfragen und zu interpretieren. Nur so kann ich entscheiden, in welche Richtung ich mein Diagnoseregime ausrichte und – wenn die Labordiagnostik zum Zuge kommen soll - welche Untersuchungsparameter ich zu wählen habe. Kommen wir an dieser Stelle noch einmal zurück zu den Symptomen im Mundbereich: ein Brennen ohne Juckreiz wäre ein Hinweis auf nicht-allergische Schleimhautirritationen, zum Beispiel durch einen Mangel an Eisen und/oder Vitaminen aus der B-Gruppe.

Gut. Aber auf meine Frage hinsichtlich der IgG-Antikörper sind Sie jetzt trotzdem noch nicht eingegangen.

Stimmt. Das ist auch nicht so einfach darzustellen. Aus meiner Sicht kann ich in voller Überzeugung sagen, dass die inzwischen vorliegenden wissenschaftlichen Daten sowie die mannigfachen Erfahrungswerte – im Sinne seriöser empirischer Daten – auch die Hardliner unter den Kritikern nachdenklich machen sollten. Die Mechanismen, die zu einer Bildung von IgG-Antikörpern gegen Nahrungsmittelbestandteile führen, sind äußerst komplex. Dazu kommt, dass es insgesamt vier verschiedene IgG-Klassen gibt, die unterschiedliche Bedeutung haben. Letztlich wäre dann noch die Höhe der Antikörperspiegel bzw. die Intensität der Antikörperbildung bei der Frage, ob IgG-Antikörper in diesem Kontext eine Bedeutung haben oder nicht, zu berücksichtigen.

Herr Martin, lassen Sie uns dann den Wert oder Unwert von IgG-Tests zur Abklärung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten in einem weiteren Gespräch erörtern. Ich danke Ihnen für dieses Gespräch.

Monika Gerhardus

Präsidentin der UNION DEUTSCHER HEILPRAKTIKER e.V. (UDH)