

**Dr. Klaus Bobak
Candidate No.
08008131**

Diploma-Arbeit

Unit 7

**Histamin im Wein – ein Krankmacher?
Was bringt eine Kennzeichnungspflicht?**

ZUSAMMENFASSUNG

Wortzahl: 4.988

Histamin im Wein – ein Krankmacher? Was bringt eine Kennzeichnungspflicht?

Zusammenfassung:

Motivation:

Man trifft immer häufiger Menschen, die nach Weingenuss über Beschwerden im Sinne von Kopfschmerzen, einer „rinnenden Nase“, Hautrötungen, Durchfall, Blähungen, Herzklopfen oder Asthma klagen. Die Ursache dafür ist in den meisten Fällen eine Unverträglichkeit von Histamin. Das ergibt einen guten Grund, sich mit dem Thema Histamin im Wein auseinanderzusetzen.

Fragestellung:

Es muss hinterfragt werden, ob tatsächlich das Histamin im Wein für die Krankheitszeichen verantwortlich ist und wie es zum Auftreten dieser Beschwerden kommen kann.

Weiters wird der Frage nachgegangen, wie sich eine Kennzeichnungspflicht für Histamin im Wein auswirken könnte.

Zielsetzung:

Ziel dieser Arbeit ist es, den betroffenen Personen, aber auch den mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln befassten Gremien Informationen anzubieten, welche ihnen nützlich sein könnten.

Methodik:

Durch Literaturrecherchen in Printmedien und im Internet wurden Grundlagen über die Substanz Histamin und die Histaminintoleranz sowie über die Kennzeichnung von Lebensmitteln erarbeitet. Persönliche Gespräche mit Experten und betroffenen Personen vervollständigen die daraus gewonnenen Erkenntnisse.

Inhalt:

Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Allergien werden immer häufiger beobachtet. Eine zentrale Rolle kommt dabei dem Histamin als Auslöser von Krankheitszeichen zu. Histamin entsteht aus dem Abbau der Aminosäure Histidin und kommt daher in fast allen Lebensmitteln vor. Es wird auch im menschlichen Körper produziert und gespeichert. Durch Freisetzung aus den Speicherzellen kommen viele physiologische Vorgänge zustande, aber auch unerwünschte Wirkungen wie das Auslösen der eingangs beschriebenen Krankheitszeichen. Damit es nicht so weit kommt, wird Histamin im „Normalfall“ durch körpereigene Enzyme, vor allem durch die Diaminoxidase (DAO), abgebaut.

Bei Personen, die an Histaminintoleranz leiden, ist dieser Abbaumechanismus gestört, und das „überschüssige“ Histamin kann seine unerwünschten Wirkungen entfalten.

Bei der Konsumation von Wein ist zu bedenken, dass der darin enthaltene Alkohol als Histaminliberator und DAO-Hemmer einerseits imstande ist, Histamin aus den Speicherzellen freizusetzen und andererseits die Wirkung der Diaminoxidase zu vermindern. Daher kommt es bei histaminintoleranten Menschen durch Summierung all dieser Mechanismen zu einem weit höheren Histaminspiegel als beim „Normalverbraucher“ und damit zum Auftreten der Beschwerden, besonders dann, wenn mit dem Wein auch noch stark histaminhaltige Nahrung konsumiert wird. Obwohl der Histamingehalt im Wein im Vergleich zu anderen Lebensmitteln gering ist, wird – im Zusammenhang mit der EU-Richtlinie 2003/89/EG – auch eine Kennzeichnungspflicht für Histamin diskutiert. Sie wurde bisher aber nicht eingeführt, da die Richtlinie für allergene Zusatzstoffe gilt, Histamin aber weder ein Allergen noch ein Zusatzstoff ist. Für die kleine Gruppe der Konsumenten, die an Histaminintoleranz leiden, wäre eine Kennzeichnung mit Angabe des Histamingehalts vorteilhaft. Sie könnten so den Wein mit dem geringsten Histamingehalt auswählen, um nicht ganz auf Weingenuss verzichten zu müssen. Für die Mehrzahl der Weinkonsumenten ist aber eine Kennzeichnung des Histamins nicht von Bedeutung, da bei ihnen keine Beschwerden durch das im Wein enthaltene Histamin zu erwarten sind. Andererseits würden durch die Einführung einer Kennzeichnungspflicht für die Weinbranche Belastungen und möglicherweise auch finanzielle Einbußen entstehen.

Fazit:

Histamin kann nicht als Krankmacher gesehen werden, denn die im Wein vorkommenden Histaminmengen können bei gesunden Menschen keine Krankheitszeichen verursachen. Bei Personen, die an Histaminintoleranz leiden, kann durch die Aufnahme von histaminhaltigen Lebensmitteln (also auch von Wein) die bestehende Erkrankung symptomatisch werden. Allerdings spielen dabei auch der Alkohol und andere biogene Amine eine Rolle.

Eine Kennzeichnungspflicht mit Angabe des Histamingehalts würde daher dieser Personengruppe Vorteile bringen. Für die Mehrzahl der Weinkonsumenten ist eine Kennzeichnung von Histamin bedeutungslos. Für die Weinbranche ist sie mit Belastungen verbunden, die allerdings in Kauf genommen werden müssten, um das Kulturgut Wein zum Wohle aller Konsumenten zu erhalten.

Wenn die dargebotenen Informationen dazu beitragen, die betroffenen Personen und Institutionen in ihren Entscheidungen zu unterstützen, wäre der Zweck der Arbeit erreicht.