

Nahrungsmittelallergien

Arbeitsmaterialien in Theorie und Praxis für Lehrer,
Kursleiter und Dozenten

1995, 33 Seiten DIN A4



Inhaltsverzeichnis

Nahrungsmittelallergien - Ein Phänomen unserer Zeit?

Zahlen, Daten, Fakten

Allergie oder Pseudoallergie?

Die wichtigsten Nahrungsmittelallergien - kurz vorgestellt

Diagnose und Therapie

Nahrungsmittelallergien bei Kindern - Prävention

Literatur

Broschüren und Ratgeber

Adressenverzeichnis

Lernziele

Verlaufsplanung

Arbeitsblätter

Mahlzeitenplanung

Das NMA-Ratespiel

Informationsblätter

Wegweiser für den

Nahrungsmittelallergiker (Teil 1)

Wegweiser für den

Nahrungsmittelallergiker (Teil 2)

Achtung bei folgenden Zusatzstoffen

Allergieprävention bei Hochrisikokindern

Suchdiäten für Erwachsene und

Kleinkinder

Overheadfolien

Allergie-Typ-I-Reaktion

Nahrungsmittelallergien

Lebensmittelkennzeichnung

Der Ernährungskreis

Allergiediagnostik

Allergieprävention

● Aus dem Inhalt:

Nahrungsmittelallergien - Ein Phänomen unserer Zeit?

Allergien, speziell auch Nahrungsmittelallergien, finden in der heutigen Zeit große Beachtung in den Medien. Zeitungsschlagzeilen deuten dabei sehr dramatisch an, daß wir alle langsam, aber sicher, durch die vielen Zusatzstoffe in der Nahrung vergiftet werden. Allergien stellen sozusagen die letzte Warnung des menschlichen Körpers dar.

Besonders zugenommen hat diese Angst durch den Europäischen Binnenmarkt, nach dessen Gesetzen Produkte mit in Deutschland verbotenen, in anderen EU-Ländern aber zugelassenen Zusatzstoffen auch bei uns verkauft werden dürfen. Geschürt wird die Furcht noch durch die bekanntermaßen nicht immer sehr deutliche Lebensmittelkennzeichnung, nach der bestimmte Hilfsstoffe, die bei der Herstellung benötigt und anschließend wieder entfernt werden, nicht zu deklarieren sind. Dabei ist nicht auszuschließen, daß trotzdem Spuren im Lebensmittel verbleiben. Selbst bestimmte Zusatzstoffe müssen nicht namentlich genannt werden; oft reicht die Angabe des Klassennamens, also die Angabe dieser Substanz (z. B. Geschmacksverstärker).

Die derzeitige Gesetzeslage ist sicherlich verbesserungswürdig, aber hat sie tatsächlich auch die immer wieder genannten Auswirkungen? Sind Nahrungsmittelallergien wirklich erst ein Phänomen der modernen Zeit? Ein kurzer geschichtlicher Rückblick zeigt, daß das ganz bestimmt nicht so ist:

Nahrungsmittelallergien sind bekannte Phänomene seit Jahrhunderten. Sie verursachen bei entsprechender Sensibilisierung vielfältige Symptome, speziell im Magen-Darm-Bereich, an Haut und Atemwegen. Die Ausprägungen können von sehr leicht bis sehr schwer verlaufen, im schlimmsten Fall können sie tödlich enden (anaphylaktischer Schock).

Bereits 400 v. Chr. hat Hippokrates Migräneanfälle, die durch Käse hervorgerufen wurden, beschrieben. Auch Unverträglichkeiten gegenüber Eiern waren ihm bekannt.

Der griechische Arzt Galenos (129-199 n. Chr.), Leibarzt des römischen Kaisers Mark Aurel, schilderte in seinem berühmten Lehrsystem, welches das gesamte medizinische Wissen seiner Zeit zusammenfaßt, Unverträglichkeitsreaktionen einzelner Menschen gegenüber bestimmten Pflanzen und Medikamenten.

1570 wurde erstmals ein sogenanntes Tierasthma beschrieben, 1800 das Bäckerasthma ausführlicher untersucht. Seit 1870 etwa ist die Neurodermitis bekannt, seit 1849 wird der Heuschnupfen näher studiert, 1878 dann als Pollenkatarrh einer bestimmten Ursache zugeordnet.

Um auf das Problem der Zusatzstoffe zurückzukommen, so sind allergische Reaktionen auf natürliche Stoffe (wie Erdbeeren, Milch, Fisch, Eier, Sellerie, Gewürze oder ähnliches) häufiger als solche auf synthetische Substanzen.

[...]