

Merkblatt Histaminintoleranz

Was ist Histamin ?

Histamin ist eine körpereigene Substanz (biogenes Amin) welche insbesondere beim Auftreten allergischer Reaktionen eine zentrale Rolle spielt. Histamin kommt aber auch in Nahrungsmitteln vor, insbesondere in solchen, die bei der Herstellung einen Reifungsprozess durchmachen (wie Hartkäse oder Salami), oder bei deren Herstellung ein Gärungsvorgang eine Rolle spielt (Sekt, Wein, oder Sauerkraut) sowie in Nahrungsmitteln, die bei Raumtemperatur schnell verderblich sind (wie Fisch) oder mehrere Tage im Kühlschrank gelagert wurden (z.B. mariniertes Gemüse).

Was ist eine Histaminintoleranz?

Die Histaminintoleranz - oder eigentlich Intoleranz gegenüber biogenen Aminen beruht auf der Unfähigkeit des menschlichen Körpers, mit der Nahrung aufgenommenes oder im Körper freigesetztes Histamin in ausreichendem Maße abzubauen. Histamin und andere Biogene Amine werden im menschlichen Körper durch das Enzym Diaminoxidase (DAO) abgebaut. Bei der Histaminintoleranz ist die Aktivität dieses Enzyms eingeschränkt. Bei Patienten mit Histaminintoleranz kann die Aufnahme großer Histaminmengen mit der Nahrung oder die Aufnahme von Histaminliberatoren (Nahrungsmittel, die im Körper Histamin freisetzen) Allergie-ähnliche Symptome wie Kopfschmerzen, Hitzegefühl, Gesichtsrötung, Magen-Darm-Beschwerden, Durchfälle, Müdigkeit, niedrigen Blutdruck, Herzrhythmusstörungen, Hautrötungen, Schnupfen und Asthmaanfälle auslösen.

Die Histaminintoleranz ist jedoch keine echte Allergie, sie ist nicht Immunglobulin IgE vermittelt, entsprechende Allergieteste fallen sämtlich negativ aus. Die Histaminintoleranz ist eine Pseudoallergie, sie macht Symptome wie bei einer Allergie und bestimmte antiallergische Medikamente (Histamin-1-Blocker, wie Ceterizin oder Loratadin) können die Symptome lindern. Kortison hat keinen Effekt. Auch bei körperlicher Anstrengung oder bei seelischer Erregung schüttert der Körper vermehrt Histamin aus. Es kann zu histaminvermittelten Reaktionen wie Durchfall und Kreislaufproblemen nach Joggen oder zu roten Flecken am Hals oder im Bereich des Décolletés bei Aufregung kommen.

Histaminempfindliche Personen sollten histaminreiche Nahrungsmittel und histaminfreisetzende Nahrungsmittel sowie Alkohol, Geschmacksverstärker (Glutamat) und bestimmte Medikamente, die alle das Histamin-abbauende Enzym, die Diaminoxidase (DAO) hemmen meiden.

Lebensmittel mit hohem Anteil an Histamin bzw. biogenen Aminen

- Rotwein, Alkohol
- Käse (z.B. Emmentaler, Camembert, Roquefort)
- Hartwürste (z.B. Salami, roher Schinken)
- Fische mit rotem Fleisch (z.B. Thunfisch, Makrele, Sardellen), nicht mehr frische Fische
- Tomaten / Ketchup
- Sauerkraut, Spinat
- Schokolade, Kakao, Nüsse

Alle obigen Angaben wurden nach aktuellem Wissenstand erstellt und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Anwendung ohne ärztliche Begleitung auf eigene Gefahr.

Nahrungsmittel welche im Körper Histamin freisetzen können (Histaminliberatoren)

- Schokolade und Kakao
- Zitrusfrüchte (Orangen, Grapefruit)
- Nüsse (insbesondere Walnüsse)
- Erdbeeren, Bananen, Tomaten, Meeresfrüchte, fraglich Ananas und Kiwi

Wann sollte an eine Histaminintoleranz denken ?

Die Kombination von charakteristischen Beschwerden wie z.B. häufige Kopfschmerzen, Kopfschmerzen nach Rotwein oder Sekt, allergische Reaktion auf Röntgenkontrastmittel und Unverträglichkeit von Hartkäse (Emmentaler), Schimmelkäse, Salami, Tomaten und Schokolade mit gastrointestinalen Beschwerden wie Bauchkrämpfen, Blähungen, Durchfällen, verstopfter oder tropfender Nase und Kreislaufbeschwerden sollten an eine Histaminintoleranz denken lassen.

Anamnestic Angaben / Hinweise auf eine mögliche Histaminintoleranz

- häufige Kopfschmerzen oder Migräne
- Unverträglichkeit von Rotwein und anderen alkoholischen Getränken
- Unverträglichkeit von Hartkäse, Hartwürsten, Tomaten, Schokolade
- Magen- und Darmstörungen, weicher Stuhl und Durchfälle
- niedriger Blutdruck, schneller Puls oder Herzrhythmusstörungen
- Unverträglichkeit / allergische Reaktion nach Röntgenkontrastmitteln
- bei Frauen: Schmerzen am ersten Tag der Regel (Dysmenorrhoe)

Symptome einer Histaminintoleranz können sein:

- Rötung und Hitzegefühl des Kopfes, Kopfschmerz, See- bzw. Reisekrankheit,
- behinderte Nasenatmung, Schnupfen, Nasenschleimhautschwellung (wie allerg.Rhinitis)
- bronchiale Obstruktion, Asthmaanfälle
- Magen-Darm-Krämpfe, Blähungen, Durchfall, Flatulenz
- niedriger Blutdruck, Herzzrasen, Herzrhythmusstörungen
- Nesselsucht (Urtikaria), Neigung zu Ekzemen.

Symptome der Histaminintoleranz nach Organsystemen:

Haut:	Flush, Urtikaria, Juckreiz
Gastrointestinaltrakt:	Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfälle
Zentrales Nervensystem:	Kopfschmerzen, Schwindel
Herz-Kreislauf-System:	Hypotonie, Tachykardie, Herzrhythmusstörungen
Atemwege:	Verstopfte oder laufende Nase, Asthmaanfälle
Urogenitaltrakt:	Schmerzen bei Menstruation

Alle obigen Angaben wurden nach aktuellem Wissenstand erstellt und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Anwendung ohne ärztliche Begleitung auf eigene Gefahr.

Wie stellt man eine Histaminintoleranz fest ?

Es gibt keine standardisierte Vorgehensweise zur Diagnose einer Histaminintoleranz. Ein ausführliches Arzt-Patienten-Gespräch mit detaillierter Schilderung der Beobachtungen des Patienten bezüglich schlecht verträglicher Nahrungsmittel und gezielten Fragen des Arztes steht an erster Stelle der Diagnostik. Oft ist bisher eine Nahrungsmittelallergie vermutet worden. Prick - oder intradermale Tests und RAST-Teste (Bluttest auf Antikörper gegen Nahrungsmittel) fallen typischerweise negativ aus. Bei Prick-Testen kann die Kontrollprobe, die mit Histamin durchgeführt wird, eine verstärkte Quaddelbildung zeigen.

Bei typischen Hinweisen und Symptomen in mehreren Organsystemen können zur Untermauerung der Verdachtsdiagnose gezielte Laboruntersuchungen erfolgen wie Bestimmung des abbauenden Enzyms Diaminoxidase (DAO) im Serum, Bestimmung von Histamin im Plasma und ggf. Bestimmung von Histaminabbauprodukten im 24-Stunden-Urin. Eine zusätzliche Bestimmung von Vitamin B6 kann erfolgen, selten auch eine Bestimmung von Kupfer und Vitamin C.

Interpretation der Messergebnisse der DAO-Bestimmung

DAO < 3 U/ml	Histaminintoleranz anzunehmen
3 U/ml < DAO < 10 U/ml	Histaminintoleranz wahrscheinlich
DAO > 10 U/ml	Histaminintoleranz wenig wahrscheinlich

Liegt ein stark erhöhter Histaminspiegel vor, ist trotz normaler oder leicht erhöhter DAO-Aktivität die Diagnose Histaminintoleranz zu stellen. Im Rahmen der Abklärung der Symptome sollten andere Nahrungsmittel - Intoleranzen wie z.B. eine Laktoseintoleranz oder Fruktoseintoleranz durch entsprechende H₂-Atemteste ausgeschlossen worden sein. Auch eine Zöliakie / Sprue (Glutenunverträglichkeit) sollte ausgeschlossen sein.

Wie behandelt man die Histaminintoleranz ?

1. Histaminarme Ernährung / Meidung besonders histaminreicher Nahrungsmittel
2. Meidung von Histaminliberatoren, die im Körper Histamin freisetzen.
3. Meidung von Alkohol, Geschmacksverstärkern (Glutamat) und bestimmten Medikamenten, die das histaminabbauende Enzym, die Diaminoxidase hemmen (DAO-Blocker)
4. bei Vitamin B6-Mangel Gabe von Vitamin B6 (0,5 mg / kg Körpergewicht tgl., 3 Wochen)
5. ggf. medikamentöse Blockade der Histaminwirkung mittels Histamin-1-Blocker (Antiallergikum: z.B. Ceterizin, Loratadin)
6. bei überwiegender gastrointestinaler Symptomatik ggf. medikamentöse Blockade der Histamin-Freisetzung im Körper durch Mastzellen-stabilisierende Medikamente (Chromoglycinsäure).

Die wichtigste Maßnahme stellt die histaminfreie bzw. histaminarme Ernährung dar.

Histamin-reiche Nahrungsmittel wie z.B.

Rotwein, Sekt, Hartkäse, Salami, roher Schinken.

Fisch wie Hering, Sardellen, Makrelen, Thunfisch, Sardinen, Rollmöpse etc., Fischkonserven
Sauerkraut, Tomaten, Spinat.

Obst (z.B. Orangen, Mandarinen, Grapefruit, Bananen, Pflaumen, Birnen, Kiwi, Erdbeeren).

Eingelegtes Gemüse aus Dosen oder Gläsern, Kichererbsen, Sojaprodukte.

Schwarzer Tee, Kaffee.

Schokolade.

Nüsse, Walnüsse, Cashewkerne.

Hefe, Weinessig / Balsamico

sollten gemieden werden.

Nahrungsmittel, die Histamin freisetzen (Histaminliberatoren) sollten ebenfalls gemieden werden.

Zahlreiche Nahrungsmittel enthalten andere, dem Histamin ähnliche Stoffe (sog. biogene Amine: Tyramin, Phenylethylamin, Putrescin, Spermin, Spermidin, Cadaverin, Serotonin), die entweder über eine Histaminfreisetzung im Körper oder über eine Behinderung des Histaminabbaus Beschwerden auslösen können.

Um einen zügigen Abbau von Histamin nicht zu gefährden, sollten Alkohol, Geschmacksverstärker, (Glutamat), Kakao, schwarzer Tee und bestimmte Medikamente, die das histaminabbauende Enzym, die Diaminoxidase hemmen, gemieden werden.

Unter einer mehrmonatigen histaminarmen Ernährung kann sich die bei Patienten mit Histaminintoleranz erniedrigte Aktivität der Diaminoxidase bessern, sodass später eine Lockerung der histaminarmen Ernährung möglich ist.

Liegt ein Vitamin B6-Mangel vor, kann eine mehrwöchige Einnahme von Vitamin B6 (0,5 mg / kg KG tgl.) die Aktivität der Diaminoxidase steigern.

Stellenwert verschiedener Nahrungsmittel als Auslöser von Histaminintoleranz-Symptomen und ihre prozentuale Häufigkeit:

- alkoholische Getränke insgesamt über 50 %
- Käse (Hartkäse, wie Emmentaler und Schimmelkäse) 25 %
- Schokolade 23 %
- Salami und Rohwürste 15 %
- Nüsse 10 – 15 %
- Tomaten, Ketchup 10 %
- Erdbeeren, Zitrusfrüchte, Ananas, Kiwi 5 – 10 %
- Sauerkraut 6 %
- Spinat 6 %
- Fisch 5 %
- Essig 2 %

Alle obigen Angaben wurden nach aktuellem Wissenstand erstellt und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Anwendung ohne ärztliche Begleitung auf eigene Gefahr.

Ernährungs-Tipps für Patienten mit Histaminintoleranz; meiden:

- getrocknete, geräucherte oder gepökelte Wurstwaren, Fleisch- und Wurstkonserven (z.B. Würstchen im Glas), Hackfleisch / Rouladenzubereitungen in Konserven, Frikadellen aus dem Kühlregal
- Fleischspeisen nicht wieder aufwärmen
- geräucherte, gesalzene oder marinierte Fischarten
- Fisch und Meeresfrüchten frisch einkaufen, ununterbrochen kühlen
- Fischkonserven wie Thunfisch oder Rollmops
- Käsesorten mit einer langen Reifezeit, Frischmilchprodukte und wenig gereifte Käsesorten wählen
- Milchprodukte, die aus Rohmilch hergestellt wurden
- Kuchen, Gebäck und Süßigkeiten mit hohem Gehalt an Backtriebmitteln
- hefefreies Knäckebrot und / oder hefefreie Backwaren aus Biobäckerei (z.B. Sauerteigbrot)
- Sauerkraut, Spinat, Tomaten / Tomatenmark und Ketchup, Erdbeeren, Walnüsse, Bananen und Sorten, von deren Unverträglichkeit Sie aus eigener Erfahrung überzeugt sind
- Sojaspeisen wie Sojamilch, Sojasauce und Tofu, Hefeextrakt
- marinierte Lebensmittel wie z.B. Essiggurken, eingelegte Oliven oder Paprika
- Fast-Food-Produkte aus Imbissbuden
- bei industriell gefertigten Speisen nach Möglichkeit ausschließlich Tiefkühlware
- Schokolade, trinken Sie keinen Kakao oder heiße Schokolade
- Pils oder Kölsch den obergärigen Biersorten wie Hefeweizen vorziehen

- *Röntgenkontrastmittel* und schmerzhemmende Medikamente mit den Wirkstoffen *Acetylsalicylsäure* (z.B. Aspirin), *Diclofenac* (z.B. Voltaren) und *Mefenaminsäure* meiden, da diese die allergenspezifische Histaminfreisetzung steigern.

Schmerzmittel mit dem Wirkstoff *Ibuprofen* hemmen die allergenspezifische Histaminfreisetzung und sind bei Allergikern und Patienten mit Histaminintoleranz gut geeignet.

Weitere Medikamente welche das Histamin-abbauende Enzym, die Diaminoxidase, blockieren, z.B.:

- Acetylcystein: schleimlösendes Medikament (ACC, Acemuc, Fluimucil, NAC)
- Ambroxol: schleimlösendes Medikament (Ambroxol, Mucosolvan)
- Aminophyllin: Asthmamittel (Euphyllin, Mundiphyllin)
- Amitriptylin: Antidepressivum (Saroten, Amineurin, Amitriptylin)
- Chloroquin: Rheumamittel (Resochin)
- Clavulansäure: Antibiotikum z.B. Augmentan, Amoclav
- Isoniazid: Tuberkulostatikum (Isozid)
- Metamizol: Schmerzmittel (Novalgin, Metamizol, Novaminsulfon)
- Metoclopramid: Mittel gegen Übelkeit (MCP-Tropfen, Paspertin, Gastronerton)
- Propafenon: Antiarrhythmikum (Rhythmnorm, Propafenon)
- Verapamil: Calciumantagonist (Isoptin, Verapamil)

Alle obigen Angaben wurden nach aktuellem Wissenstand erstellt und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Anwendung ohne ärztliche Begleitung auf eigene Gefahr.

Medikamentöse Behandlungsmöglichkeiten

Die Wirkung von Histamin im Körper – sei es durch Zufuhr histaminhaltiger Nahrungsmittel, sei es durch allergenvermittelte Histaminfreisetzung – kann durch Histamin-H1-Rezeptorenblocker mehr oder weniger stark abgeschwächt werden. Durch Einnahme eines H1-Blockers (Antiallergikum) z.B. Ceterizin oder Loratadin kann z.B. im Urlaub oder bei Feiern eine histaminarme Ernährung gelockert oder die Verträglichkeit von Alkohol gebessert werden. Bei Patienten mit Histaminintoleranz sollte *vor der Gabe von Röntgenkontrastmitteln ein H1-Blocker gespritzt werden.*

Steht eine durch z.B. Zitrusfrüchte, Ananas, Bananen, Fruchtsäfte, Nüsse, Erdbeeren, Himbeeren, Tomaten, Kiwi, Kakao und Schokolade (Histaminliberatoren) oder durch Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe wie Sorbinsäure, Benzooesäure, Farbstoffe und Sulfite verursachte Histaminfreisetzung im Körper im Vordergrund, kann durch Gabe des Mastzellstabilisators Cromoglycinsäure eine Histaminfreisetzung im Körper blockiert und die Symptomatik abgeschwächt werden.

Ob durch Einnahme des freiverkäuflichen Enzympräparates wie z.B. Daosin die Symptome einer Histaminintoleranz gelindert werden können, ist wissenschaftlich derzeit nicht gesichert. Die Kosten für Daosin werden von den Krankenkassen nicht übernommen und müssen selbst getragen werden.