

Von der Weinintoleranz zur Weinanaphylaxie – Wespengift im Rotwein

Dr. med. E. Paul Scheidegger Wer kennt die Symptome nicht: ein Zuviel des guten Tropfens verursacht die bekannten Probleme eines «Hang-overs». Dabei ist die Liste der verdächtigen Substanzen nicht zu kurz: Sulfite, Scorbinsäure, Histamin und andere biogene Amine sowie Salizylate um nur einige der bekannten Verursacher zu nennen. Fehlt einem noch ein funktionstüchtiges Entgiftungsenzym des Aethyls (Acetaldehyd-dehydrogenase) so verträgt man gar wenig.

Anaphylaktische sowie sogenannte IgE-mediierte Reaktionen bei Winzern sowie nach Weinkonsum sind bekannt, obwohl viel seltener anzutreffen wie die erwähnten Intoleranzreaktionen. Eine Anaphylaxie ist eine schwere, lebensbedrohliche generalisierte Hypersensitivitätsreaktion. Eine Hypersensitivität verursacht reproduzierbare objektive wie subjektive Symptome ausgelöst durch einen definierten Auslöser, der bei der Mehrheit der Exponierten keine solche Reaktion verursacht. Objektive Symptome einer Anaphylaxie umfassen Urticaria, Angioödem, Konjunctivitis, Rhinitis, Stridor, Tachykardie sowie Blutdruckabfall. Subjektive Symptome umfassen Parästhesie, Atemnot, Juckreiz, Schwindel, Nausea, Erbrechen, Durchfall, Synkope sowie Angstreaktionen.

Die Liste der Auslöser einer Hypersensibilität nach Weinkonsum oder -kontakt umfasst unter anderem Weinpollen, Schimmelpilze (Aspergillus), Spinnmilben sowie die LTPs (lipid transfer Proteine) der Trauben.

Armentia et al. konnten nun einen weiteren Auslöser einer Weinanaphylaxie identifizieren: Wespengift. Sie konnten zeigen, dass Patienten mit anaphylaktischen Reaktionen nach Weinkonsum nachweisbare IgE Antikörper auf Wespenantigene entwickeln können. Nach Reexposition mit Wein zeigen sie reproduzierbare anaphylaktische Reaktionen. Die Autoren konnten mit eleganten Experimenten aufzeigen, dass die untersuchten spanischen Rotweine die dafür verantwortlichen Wespen-Antigene enthalten. Diese beobachteten Reaktionen sind offenbar auf eine perorale Sensibilisierung auf Wespenbestandteile zurückzuführen, die den Rotwein «verunreinigt» (kontaminiert) haben.

Ein Trost bleibt: länger gelagerter Rotwein zeigt keine solchen Eigenschaften, dem-

nach werden die kontaminierenden Wespenantigene bei längerer Lagerung des Rotweins inaktiviert.

Fazit für den Wespenerkrankten könnte lauten: nur den länger gelagerten Rotwein konsumieren !

Key points

- Perorale IgE mediierte Sensibilisierung auf Wespengift ist durch Weinkonsum möglich
- Eine Anaphylaxie nach Weinkonsum kann demnach auch IgE-mediiert sein
- Die Anamnese sollte Reaktionen nach Bienen- oder Wespen-Stichen und neu den vorgängigen Rotweingenuss umfassen
- Länger gelagerter Wein ist offenbar nicht (mehr) mit Insektenallergenen verunreinigt

Autor

Dr. med. E. Paul Scheidegger
Dermatologie und Allergologie FMH
Bahnhofstrasse 25
5200 Brugg

Literatur

Armentia et al, New England Journal of Medicine Letter 2007, 357; 7 pp 719

