

Histamin-freie Ernährung:

Bei überempfindlichen Personen kann die Nahrungsaufnahme von größeren Mengen Histamin oder Histaminliberatoren zu Allergie-ähnlichen Symptomen führen wie z.B. Hitzegefühl, Gesichtsrötung, Kopfschmerz, Magen-Darmbeschwerden (einschließlich Durchfällen), Nesselausschläge, Müdigkeit, Hypotonie, Herzrhythmusstörungen und Asthmaanfällen. Deshalb sollten histaminempfindliche Personen den Verzehr histaminhaltiger Nahrungsmittel vermeiden.

Die häufigsten Auslöser von Beschwerden sind:

1. Alkoholische Getränke - insbesondere Rotwein
2. Käse - insbesondere Hartkäse wie Emmentaler
3. Schokolade - Kakao-haltige Nahrungsmittel
4. Salami - Rohwürste, Rohschinken
5. Nüsse
6. Fisch
7. Tomaten, Sauerkraut, Spinat
8. Zitrusfrüchte, Kiwi, Erdbeeren

- Die Histamin-freie Ernährung sollte mindestens 2 Wochen strikt eingehalten werden!
- Danach können Sie probeweise in kleineren Mengen histaminhaltige Speisen in Ihren Speiseplan aufnehmen.

Auswahl der wichtigsten histaminhaltigen Nahrungsmittel:

Käse	von - bis (max) Histamin (mg/kg)	Rohwürste/Rohschinken	von - bis (max) Histamin (mg/kg)
Emmentaler, Cheddar	<10-500 (2500)	Salami	<10-280
Bergkäse	<10-1200	Cervelatwurst, Kantwurst	<10-100
Parmesan	<10-580	Westfäl. Schinken, Osso collo	<10-300
Camembert, Brie	<10-300 (600)	Mailänder, Landjäger, Kaminwürsten wie Salami	
Gouda, Edamer, Stangenkäse	<10-200 (900)	Knoblauchwurst, Mettwurst wie oben Genannte	
Schlosskäse, Romadur	<10-100	Fisch/Fischprodukte	Histamin (mg/kg)
Österr. Blau- und Grünschimmelkäse	<10-80	verdorbenen Frischfisch	bis 13000
Tilsiter, Geheiratskäse, Butterkäse	<10-60	Vollkonserven	0-15 (300)
Quargel	<10-50	(z.B. Thunfisch, Sardellen, Sardinen.	
Gorgonzola, Bavaria blue wie Schimmelkäse		Russen. geräucherte Makrelen)	
Alkoholische Getränke	Histamin (Jg/kg)	Gemüse	Histamin (mg/kg)
Rotwein Maximalwerte	bis 3800	Tomaten (Ketchup)	22
österr. Rotweine (Eigenmessungen)	60-600 (1100)	Spinat	30-60
österr. Weißweine	10-120	Avocado	23
Sekt	15-80	Melanzane (Auberginen)	26
Champagner	670	Sauerkraut	10-200
Bier	20-50	Essig	Histamin (mcg/kg)
Weizenbier	120-300	Rotweinessig	4000
alkoholfreies Bier	15-40		

Histaminliberatoren:

Kakao und Schokolade (außer weiße Schokolade), Zitrusfrüchte (Orangen, Grapefruit)
Nüsse (v.a. Walnüsse), Erdbeeren, Kiwi, Ananas, Papaya, Himbeeren, Hülsenfrüchte

Histamin-freie Nahrungsmittel: Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot, Gebäck,
alle Fleischarten frisch oder tiefgekühlt - Pute, Rind, Schwein, Huhn, ... ; Eier
alle Gemüse, die oben nicht angeführt sind z.B. Blattsalate, Karotten, Zucchini *...
alle Schinkenarten, die keine Reifungszeit benötigen: Burgunderschinken, Pressschinken, Putenschinken,
alle Wurstarten, die keine Reifungszeit benötigen; Extrawurst, Leberkäse, Frankfurter, Bratwürste, ...
alle Milchprodukte, die keine Reifungszeit benötigen: Joghurt, alle Milchsorten, Frischkäse, Topfen *...

Literaturempfehlungen:

"Histamin-Intoleranz Histamin und Seekrankheit" von Univ. Prof. Dr. Reinhart Jarisch ISBN 3-13-105382-8

Thieme Verlag

"Histaminarm kochen und sich wohlfühlen" - Verlag Hubert Krenn ISBN 3-902351-18-7

herausgegeben vom Verband der Dipl. Diätassistentinnen EMB Österreich

Rosenbursenstrasse 8/7/3, 1010 Wien, Tel +43-676-4020122, Fax +43-1-4069909

e-mail: office@dr-thomas-winkler.at, web: www.dr-thomas-winkler.at

Ordination nach Vereinbarung – keine Kassen