

## Tekst 12

---

# Lebensmittelallergien

## In Schokolade lauern nicht nur Kalorien

Wer auf Lebensmittel allergisch reagiert, lebt gefährlich. Die überwiegende Mehrzahl der Allergiker kennt ihre Allergene und versucht, den gefährlichen Kontakt zu meiden. Dass dies nicht immer gelingt, zeigt das dramatische Beispiel des Thomas W.

Schokolade hatte der 16-jährige Schüler immer gern gegessen und gut vertragen. Da bei ihm allerdings seit Kleinkindzeiten eine Unverträglichkeit gegenüber Nüssen und Mandeln bekannt war, achtete er stets darauf, dass es sich um eine Milkschokolade handelte. So auch, als er auf dem Pausenhof von einem Freund zwei Riegel einer ihm bis dato unbekannten Schokoladenmarke erhielt. Kurz nach dem Genuss dieser Milkschokolade verspürte der junge Mann ein Schütteln, ein Kratzen im Hals, gefolgt von einem Kloßgefühl, Luftnot, Übelkeit und schließlich Bewusstlosigkeit. Der sofort herbeigerufene Notarzt konnte Schlimmeres verhindern und der junge Mann konnte bereits am nächsten Tag beschwerdefrei die Klinik verlassen.

### Milkschokolade ist kein Milchprodukt

Der einige Wochen später aufgesuchte Allergologe stand zunächst vor einem Rätsel: Eine Milch- oder Kakao-Allergie konnte ausgeschlossen werden, so dass sich die Frage stellte, welche Bestandteile die verzehrte „Milkschokolade“ außer Milch, Zucker und Kakao noch enthielt. Da beim Hersteller wöchentlich die Produktion von Milkschokolade auf Nuss-Schokolade oder Zartbitter umgestellt wird, tippte man aufgrund der bekannten Haselnuss-Allergie zunächst auf eine Verunreinigung der Milkschokolade mit Haselnuss-Masse. Im Allergietest reagierte Thomas jedoch nur schwach auf Haselnüsse. Sie schieden damit als Verursacher des allergischen Schocks aus. Weitere Tests gaben Hinweise auf eine Sensibilisierung gegenüber Hülsenfrüchten, so dass Sojaprodukte als auslösendes Allergen verdächtigt wurden. Ihnen kommt als verborgene Allergene eine besondere Bedeutung zu, da sie selbst Lebensmittel im Sinne des Lebensmittelgesetzes darstellen und daher keiner Deklaration bedürfen.

### Was steckt wirklich in der Schokolade drin?

Der Schokoladenhersteller teilte jedoch mit, dass seine Milkschokolade keine Sojazusätze enthielte. Die weiteren Nachforschungen galten nun einem Verwandten der Sojabohne, der Erdnuss. Jetzt erklärte sich der Schokoladenhersteller endlich bereit, die Bestandteile seiner Schokolade einschließlich der zugesetzten Erdnusspaste für einen Allergietest zur Verfügung zu stellen. Erdnusspaste wird seit einigen Jahren zunehmend als preisgünstiges und geschmacksneutrales Bindemittel bei der Süßwarenherstellung eingesetzt.

Die stark positiven Hautreaktionen auf Erdnüsse und Erdnusspaste im Allergietest erbrachten den Beweis einer Erdnussallergie bei Thomas W., die den allergischen Schock ausgelöst hatte. Auf der Verpackung der Milkschokolade war die Erdnusspaste nicht deklariert. Der Grund hierfür: Schokolade unterliegt der Kakaoverordnung, die neben Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker den Zusatz anderer Lebensmittel – wie Erdnusspaste – ausdrücklich erlaubt. Ähnlich verhält es sich mit anderen Süßigkeiten oder Fruchtsäften, bei denen man sich im Herstellungsprozess der Hilfe von Schimmelpilz-Bestandteilen bedient. Restmengen davon sind oft noch im verkaufsfertigen Produkt enthalten. Deklariert werden sie nicht. Für Gesunde ist das auch kein Problem. Jeder dritte Allergiker reagiert jedoch unter anderem auf Schimmelpilze. Diese stehen damit auf der Allergen-Hitliste ganz oben.

### **Tipps & Infos**

Bei Lebensmittelallergien keine Experimente machen – halten Sie immer erst Rücksprache mit dem Allergologen.

Die Top-Ten der allergieauslösenden Nahrungsmittel: Haselnuss, Erdnuss, Mandel, Sesam, sonstige Nüsse, Soja, Erbsen, Milch, Eiklar und Sellerie.

### **Wächst die Allergie sich aus?**

Reagieren kleine Kinder auf tierisches Eiweiß wie Kuhmilchproteine oder Hühnereiweiß allergisch, lässt diese Überempfindlichkeit im Allgemeinen mit zunehmendem Lebensalter – meist bereits im Alter von zwei bis vier Jahren – nach. Allergien gegen Fisch oder Erdnüsse bestehen meist länger als die gegen Milch oder Eier. Dies erklärt, warum Kinder oft nach einer gewissen Zeit das allergieauslösende Nahrungsmittel wieder essen können. Bitte, machen Sie aber keine Experimente, sondern halten Sie erst Rücksprache mit dem Allergologen, bevor Sie probieren, ob Ihr Kind ein Nahrungsmittel wieder verträgt.

*[www.meine-gesundheit.de](http://www.meine-gesundheit.de)*

*Lees bij de volgende opgave eerst de vraag voordat je de bijbehorende tekst raadpleegt.*

## **Tekst 12** **Lebensmittelallergien**

---

- 1p **42** Is het voor een fabrikant van chocolade toegestaan om in zijn product gebruik te maken van pasta gemaakt van pinda's?  
Antwoord met 'ja' of 'nee' **en** citeer de eerste twee woorden van de zin waaruit dit blijkt.

---

### **Bronvermelding**

*Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.*