

Ein Prosit auf die Gesundheit!

Scoll! Your Health!



Prof. Dr. med.
Christiane Bayerl

Korrespondenzadresse

Prof. Dr. med. Christiane Bayerl, Cheförztn der Klinik für Dermatologie und Allergologie, Hauttumorzentrum Wiesbaden, Lehrkrankenhaus der Universität Mainz, Helios Dr. Horst Schmidt Kliniken, Ludwig-Erhard-Straße 100, 65199 Wiesbaden
christiane.bayerl@helios-kliniken.de

Bibliografie

DOI <https://doi.org/10.1055/s-0043-122157> |
Akt Dermatol 2017; 43: 443
© Georg Thieme Verlag KG Stuttgart · New York
ISSN 0340-2541

Ein Prosit der Gesundheit! – auf Seite 473 finden Sie eine Kasuistik zu einer Weizenbierunverträglichkeit.

Dabei hat Bier und seine Inhaltsstoffe durchaus einen positiven Effekt auf die Haut. Bier ist das meistgetrunkene alkoholische Getränk. Zugelassen sind als Inhaltsstoffe neben Wasser nach dem deutschen Reinheitsgebot nur Gerste, Hopfen und Hefe. Die Extrakte dieser Ingredienzien und zwar insbesondere die im Hopfen enthaltenen Polyphenole wie Quercetin, Ferulasäure, Kaempferol, Tyrosyl, Humulone, Lupulone und Phyto-oestrogene wie 8-Prenylarigenin haben anti-entzündliche, anti-bakterielle, pigment-regulierende, anti-angiogene und UVB-kanzeroprotektive Effekte. Die Gerste enthält wie Äpfel auch Procyanidin, das als Haarwuchsmittel beforscht wird [1]. Bier trinken kann nicht als Therapie von Hautkrankheiten etabliert werden, aber die Forschungsergebnisse zu den Inhaltsstoffen sind ermutigend.

Soforttyp-Allergien auf Bier werden immer wieder beschrieben. Am häufigsten finden sich als Allergene das 9-kD-Lipid-Transfer-Protein 1 (LTP1) und das 45-kDZ4-Gersteprotein. Hefesensibilisierungen wurden ebenfalls beschrieben. Je nach Typ des Bieres wurden *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces pastorianus*, *Brettanomyces* spp. und *Torulaspora delbrueckii* eingesetzt [2]. In einem anderen Fall einer anaphylaktischen Reaktion mit Urtikaria und Atemnot nach Biergenuss waren 30 von 36 Biersorten in der Testung auffällig und 6 Biersorten im Hauttest unauffällig. Die negativ getesteten Biersorten wurden exponiert und vertragen. Eine Sensibilisierung auf

ein Mais-Lipid-Transfer-Protein wurde nachgewiesen. Die Schlussfolgerung war dann, nur Bier zu trinken, das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut ist – denn Hopfen, Malz und Hefe waren nicht die Allergenquellen [3]. Da diese Kasuistik aus Italien stammt, habe ich mir erlaubt, die Empfehlung, die die Autoren selbst geben, hier zu notieren und hoffe, nicht als zu nationalistisch eingestuft zu werden. Für die klassische italienische Pizza wird kein Maismehl sondern Weizenmehl eingesetzt, wie ich eben sicherheitshalber nachgeschlagen habe.

Christiane Bayerl, Wiesbaden

Literatur

- [1] Chen W, Becker T, Qian F, Ring J. Beer and beer compounds: physiological effects on skin health. *J Eur Acad Dermatol Venereol* 2014; 28: 142–150
- [2] Bansal RA, Tadros S, Bansal AS. Beer, Cider, and Wine Allergy. *Case Reports in Immunology* 2017. Article ID 7958924. doi:10.1155/2017/7958924
- [3] Quercia O, Zoccatelli G, Stefanini GF et al. Allergy to beer in LTP-sensitized patients: beers are not all the same. *Allergy* 2012; 67: 1186–1189