

Anaphylaktischer Schock nach Verzehr von „saure Nierle“ bei Typ I-Allergie auf Schweineniere

Anaphylactic Shock Due to Type I-Allergy Against Pork Kidney

Zusammenfassung

Wir berichten von einem 76-jährigen Patienten, bei dem es nach Genuss von schwäbischen „sauren Nierle“ zu einer anaphylaktischen Reaktion kam. Andere Fleischgerichte isst der Patient seit Jahren ohne Probleme. Als Ursache der allergischen Reaktion konnten wir im Pricktest eine Typ I-Allergie auf die enthaltene Schweineniere nachweisen. Bei allergischen Reaktionen nach Verzehr von Fleischgerichten, insbesondere bei Innereien, sollte daher eine Typ I-Allergie auf Schweineniere mitbedacht werden.

Abstract

We report on a 76-year-old male patient suffering from a life-threatening anaphylactic reaction due to ingestion of “sour pork kidney”, a special German meal from Swabia. Pork and other meat has been tolerated without any complications by the patient for many years. As reason for the anaphylactic reactions we found a Type I-allergy to pork kidney with a positive pricktest to pork kidney. Whenever a patient suffers from allergic reactions due to meat-containing meals a pork kidney-allergy should be considered.

Fallbericht

Anamnese

Bei Erstvorstellung im Februar 2005 berichtet der 76-jährige Rentner und Hobby-Landwirt, dass er im Jahr 2004 zwei Stunden nach Genuss von „saure Nierle“ mit Spätzle und Kroketten sowie Pfefferminztee in einem Landgasthaus mit einer generalisierten Urtikaria, Quincke-Ödem sowie mit Atemnot mit anschließendem Herz-Kreislauf-Stillstand reagiert habe. Im Jahr zuvor habe er „saure Nierle“ mehrfach gegessen und problemlos vertragen. Der sofort verständigte Notarzt habe den Patienten erfolgreich reanimiert und zur intensivmedizinischen Weiterbetreuung ins Krankenhaus eingeliefert.

Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel und Lamm seien seither mehrfach problemlos verzehrt worden.

Unter Würdigung der Anamnese bestand der Verdacht, dass ein Inhaltsstoff der „sauren Nierle“ für die Beschwerden des Patienten verantwortlich sein könnte. Daher entschieden wir uns zur Prick- und Intrakutantestung von Nutritiva sowie von mitgebrachter Niere roh und gekocht (nativ) und nach oben genanntem Rezept (Tab. 1) selbst zubereiteten „saure Nierle“ (nativ). Außerdem bestimmten wir spezifische IgE-Antikörper gegen Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch und Hühnerfleisch im Serum mittels EAST.

Institutsangaben

Klinik für Dermatologie und Allergologie, Zentrum für Hautkrankheiten, Klinikum Stuttgart

Korrespondenzadresse

Dr. med. Tobias Plaza · Klinik für Dermatologie und Allergologie · Zentrum für Hautkrankheiten · Klinikum Stuttgart · Prießnitzweg 24 · 70327 Stuttgart · E-mail: t.plaza@kbc-intern.de

Bibliografie

Akt Dermatol 2005; 31: 455–457 © Georg Thieme Verlag KG Stuttgart · New York
DOI 10.1055/s-2005-870169 · ISSN 0340-2541

Tab. 1 Übersicht der Inhaltsstoffe von „saure Nierle“

Saure Schweinenierle (nach alter Familientradition)**Zutaten:**

250 g Schweinenieren
 30 g Butter (oder etwas mehr),
 Prise Salz und Pfeffer
 Etwas Tomatenmark
 1/3 Tasse Fleischbrühe (oder Soßenrest vom Sonntagsbraten)
 1 guter Schuss Essig (nach Geschmack)
 1 Zwiebel
 2 Gewürzgurken

Zubereitung:

Die Schweinsnieren gut wässern, sonst „soichelts“. In Scheiben schneiden und in gut heißem Fett kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer und Tomatenmark würzen und mit der Fleischbrühe ablöschen. Essig je nach Geschmack zugeben (lässt sich nachdosieren). Nun die in Scheiben geschnittene Zwiebel rösten und diese über die Nieren geben. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden und das Ganze damit garnieren.

Dazu reicht man Spätzle & Salat.

TIP: Geröstete Spätzle vom Vortag sind spitze dazu!

Allergologische Befunde**Pricktestung**

Die Pricktestung wurde nach Standardverfahren durchgeführt [1]. Die Ablesung erfolgte nach 20 und 40 Minuten.

Dreifach-positive Pricktestreaktionen (Quaddel: 4–6 mm/Rötung: 11–20 mm) waren nachweisbar auf: Schweineniere roh (nativ), Schweineniere gekocht (nativ), „saure Nierle“ (nativ). Zweifach-positive Pricktestreaktionen (Quaddel: 3 mm/Rötung: 6–10 mm) waren nachweisbar auf: Kuhmilch (Allergopharma), Bettfedern (ALK Scherax). Ansonsten negativ, insbesondere zwei Fleischmischungen (Schwein, Hammel, Huhn, Gans, Ente, Pute, Rind) (Allergopharma), Schweinefleisch (Allergopharma), Weizenmehl (Allergopharma), Hühnerei (Allergopharma), Kartoffel (Allergopharma), Tomate (Allergopharma), Pfeffer (Allergopharma), Tomatenmark (nativ), Fleischbrühe (nativ), Pfefferminztee (nativ), Katzenepithelien (Allergopharma). Dreifach-positive Histaminkontrolle, negative 0,9% NaCl-Kontrolle (Abb. 1).

In-vitro-Untersuchungen

EAST/spezifische IgE-Antikörper: Negativ waren (<0,35 kU/l (Klasse 0)): Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch, Hühnerfleisch.

Diskussion

Im vorliegenden Fall kam es zu einer anaphylaktischen Reaktion mit Urtikaria, Quincke-Ödem und Herz-Kreislauf-Stillstand nach Verzehr von „saure Nierle“ mit Kroketten, Spätzle und Pfefferminztee. In den durchgeführten allergologischen Testungen konnten wir dreifach-positive Pricktest-Reaktionen auf Schweineniere roh, gekocht, sowie auf „saure Nierle“ nachweisen (Abb. 1). Die weiteren Inhaltsstoffe der „sauren Nierle“ (Tomatenmark, Fleischbrühe, Pfeffer, Zwiebel (Tab. 1)) sowie Kartoffel, Weizenmehl und Hühnerei (Inhaltsstoffe der Beilagen) und der zeitgleich getrunkene Pfefferminztee waren in der Pricktestung negativ. Der Nachweis von spezifischen IgE-Antikörpern im Serum ist nach den Empfehlungen der American Academy of Aller-

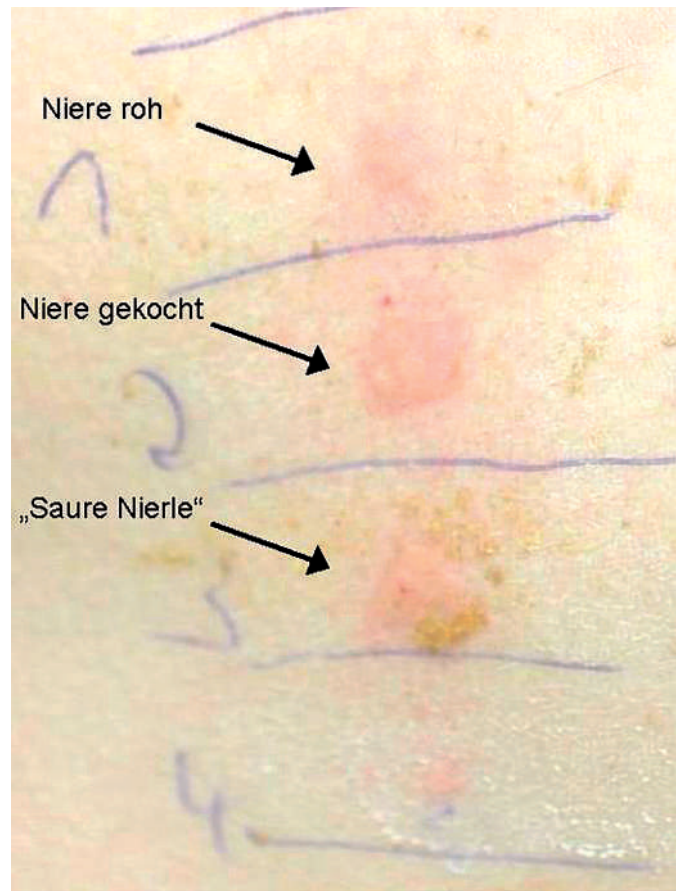


Abb. 1 Pricktest: positiver Hautbefund auf Schweineniere roh und gekocht sowie auf „saure Nierle“.

gy and Immunology nicht unbedingt erforderlich, wenn durch einen positiven Pricktest die IgE-vermittelte Immunantwort nachgewiesen ist [2,3]. Somit stellten wir die Diagnose einer Typ I-Allergie auf Schweineniere.

In der Literatur sind nur sehr wenige Fälle von Typ I-Allergien auf Schweineniere beschrieben [4–6]. Sehr selten sind diese Patienten nicht ausschließlich auf Schweineniere, -darm und -leber allergisch, sondern auch auf Schweinefleisch [6]. Im vorliegenden Fall wurde Schweine-, Rind- und Lammfleisch sowie Geflügel nach dem allergischen Ereignis mehrfach problemlos verzehrt, außerdem waren Pricktestung und EAST auf Schweine-, Rind-, Hammelfleisch sowie auf Huhn und Pute negativ.

Kreuzreaktionen zwischen Schweineniere und Lammfleisch sind beschrieben [4]. Eine Allergie auf Lammfleisch konnte im speziellen Fall bei negativem EAST und Pricktest auf Hammelfleisch und fehlender Klinik ausgeschlossen werden.

Außerdem sind Kreuzallergien zwischen Schweineniere und Katzenepithelien nachgewiesen worden [7]. Auch diese konnten wir bei negativem Pricktest und fehlender Klinik ausschließen.

Die molekulare Charakterisierung und rekombinante Expression des/der Schweinenierenallergene, insbesondere (partiell) hitzestabiler Transferfaktoren, steht bislang aus.

Neben der Typ I-Allergie auf Schweineiere fielen in der durchgeführten Pricktestung positive Reaktionen auf Kuhmilch und Bettfedern auf. Die Anamnese unseres Patienten war negativ bezüglich klinischer Symptome beim häufigen Verzehr von Kuhmilchprodukten. Außerdem bestand keine Rhinokonjunktivitis allergica perenniales oder ein allergisches Asthma bronchiale bei positivem Pricktest auf Bettfedern und Verwendung von Federbetten. Somit ist für beide positive Reaktionen nicht von einer klinischen Relevanz auszugehen. Kreuzallergien zwischen Schweineiere und Kuhmilch oder Bettfedern sind ebenfalls nicht beschrieben.

Fazit für die Praxis

Zusammenfassend sollte bei einer Typ I-Reaktion auf Fleischgerichte, insbesondere auf Innereien, eine mögliche Schweineierenallergie mitbedacht werden.

Literatur

- ¹ Dreborg S. EAACI: skin tests for diagnosis of IgE-mediated allergy. *Allergy* 1989; 44 (Suppl. 10): 31–37
- ² Bock SA, Sampson HA, Atkins FM, Zeiger RS, Lehrer S, Sachs M, Bush RK, Metcalfe DD. Double-blind, placebo-controlled food-challenge (DBPCFC) as an office procedure: A manual. *J Allergy Clin Immunol* 1988; 82: 986–997
- ³ Sampson HA. Food allergy. Part 2. Diagnosis and Management. *J Allergy Clin Immunol* 1999; 103: 981–989
- ⁴ Llatser R, Polo F, De La Hoz F, Guillaumet B. Alimentary Allergy to pork. Crossreactivity among pork kidney and lamb gut. *Clin Exp Allergy* 1998; 28: 1021–1025
- ⁵ Panhans-Gross A, Gall H, Berger O, Peter RU. Nahrungsmittelallergie auf Schweineieren. *Allergo J* 2000; 9: 159–160
- ⁶ Wüthrich B. Allergien auf Fleischiweiße bei Erwachsenen. *Allergologie* 1996; 3: 130–134
- ⁷ Sabbah A, Lauret MG, Chène J, Boutet S, Drouet M. Le syndrome porchat ou l'allergie croisée entre viande de porc et épithélia de chat. *Allergie et Immunologie* 1994; 26: 173–180

Buchbesprechung

Die Wahrheit über Anti-Aging. Risiken erkennen – Chancen nutzen

M. Stöhr

Frankfurt: Eichborn, 2005. 272 S. Geb. 22,90€.

ISBN 3-8218-5597-5

Der Mensch ist eine sehr erfolgreiche Spezies, die schon seit jeher und in allen Kulturen über ihr Leben und die Dreigliederung: Jugend – Erwachsensein – Alter nachdachte. Erfolgreich insofern, als die Menschen sich enorm vermehrten, überall hin ausbreiteten und eine einmalige Langlebigkeit erreichten, wie es so in keiner anderen Spezies der Fall ist. Verlängert wurde kaum die Jugend, aber die Zeit tätigen Erwachsensein wohl. Ganz besonders aber steht das Alter nun im Vordergrund. Waren es im Altertum kaum 4% der Bevölkerung, die 60 Jahre oder älter wurden, so ist es jetzt bald ein Drittel! Alter ist eine Chance und ein Problem, einst und jetzt, aber mit anderen Gewichtungen. Und wie man damit umgeht, hat sich auch gewandelt. Einst wurde die geistige Reife der Alten betont, ihnen Rat gesucht und ihnen Respekt dargebracht. Jetzt werden sie nicht gebraucht, sind schwer zu versorgen und bereiten enorme Kosten. Ein „Generationenkonflikt“ könnte vieles durcheinander wirbeln! Nun bewegt „Anti-Aging“ einiges im Versuch, das Altern und das Alter zu verzögern, zu vertuschen und zu verschweigen.

Solches wird in dem handlichen Buch des erfahrenen Neurologen dargelegt und mit vielen reizvollen und passenden Zitaten gewürzt, solchen von einst und immer noch gültig, und solchen von jetzt, zutreffend auch sie. Das dritte Alter wird geschildert, in verschiedenen Zeiten und Kulturen, und ebenso die Anti-Aging Maßnahmen einst und jetzt. Sinn und Unsinn wird dargelegt und benannt und extreme Positionen werden abgelehnt. Der Autor zielt auf „geglücktes Altern“, setzt den Anti-Aging Kampagnen Grenzen, zeichnet Strategien für ein erfolgreiches Altern und versucht, uns von der Angst vor dem Alter zu befreien. Er hat's versucht und es ist ihm weidlich gelungen. Dabei helfen die angefügten Tabellen über Sinn, Unsinn, Rechtfertigung und Gefahren von Hormonen, Mineralstoffen, Vitaminen und sogar von den sekundären Pflanzenstoffen.

Ein umfassendes, sachliches, ausgewogenes und gerade deswegen empfehlenswertes Buch!

E. G. Jung, Heidelberg