



Inhalt

Grundlagen

4 **NEU Allergene und ihre Eigenschaften**

Sabine Dölle-Bierke, Lea Faust

Was macht aus eine Nahrungsbestandteil ein Allergen? Was sind Matrixeffekte und wie kommt es zu Kreuzreaktionen? Der Beitrag beantwortet diese und weitere Fragen.

16 **Update Lebensmittel-Allergien**

Imke Reese

Etwa ein Drittel der deutschen Bevölkerung glaubt, an einer Lebensmittelallergie zu leiden. Dabei ist die Unterscheidung zwischen einer allergischen und einer nicht-allergischen Reaktion wichtig.

Aktualisierung des Beitrags aus 6/2016

26 **NEU Nahrungsmittelallergene heute und morgen**

Lea Faust, Sabine Dölle-Bierke

Ob *plant based* oder Insektenprotein – veränderte Ernährungsweisen haben Auswirkungen auf Lebensmittelallergien.

Reaktionen gegenüber Getreide

34 **NEU Ernährungstherapie bei Zöliakie**

Ulla Hirschmann, Veronika Bauer

42 **WDEIA im neuen Kleid?! Cofaktorabhängige Weizenallergie**

Claudia Kugler, Christiane Schäfer

Der Symptomkomplex stellt Diagnostik und Betroffene vor besondere Herausforderungen.

Aktualisierung des Beitrags aus 8/2020

50 **NEU Nicht-Zöliakie-Gluten-Sensitivität (NCGS)**

– Sachstand der Debatte

Imke Reese

Hintergründe der neuen Begriffsdefinition Nicht-Zöliakie-Weizen-Sensitivität (NCWS)

49 **Glossar für alle Beiträge**

52 Allergieprävention im Kindesalter

Lukas Schwingshackl

Der Beitrag kommentiert die Ergebnisse einer systematischen Übersichtsarbeit

Ursprünglich erschienen 6/2023

56 Nahrungsmittelprovokationen in der Allergiediagnostik bei Kindern

Juliane Brose, Thomas Hirsch

Nahrungsmittelprovokation die einzige sichere diagnostische Möglichkeit, um festzustellen, ob eine relevante Nahrungsmittelallergie vorliegt.

Ursprünglich erschienen 8/2023

62 Verbände und Selbsthilfeorganisationen

Intoleranzen

58 **NEU** Einführung

Sabine Poschwatta-Rupp

Eine kurze Übersicht zu geänderten Paradigmen

59 Laktoseintoleranz

Ein Update zu Entstehung und Therapie

Aktualisierung des Beitrags aus 5/2019

71 **NEU** Fructose –

Vom Makronährstoff zum Schlüsselfaktor für Erkrankungen?

Bettina Jagemann, Christiane Schäfer

Zunehmend sehne bei Lebensmittel-Intoleranzen das Essmuster, die Kostform und vor allem die Verarbeitung von Lebensmitteln im Fokus

88 Histaminunverträglichkeit – Nie mehr Rotwein und Käse?

Ulrike Och

Beratung von Klient*innen, die angeben, eine Histaminunverträglichkeit zu haben.

Aktualisierung des Beitrags aus 3/2021

87 Impressum

Bildnachweis: Alle Abbildungen stammen von den AutorInnen, der **ERNÄHRUNGS UMSCHAU** bzw. den bei den Abbildungen angegebenen Quellen, soweit nicht nachstehend angegeben.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte ggf. an die Redaktion. Titel: © Bojsha65/iStock/Getty Images Plus