



XXXVIIIth European Histamine Research Society 13-16-May 2009

PRESSEERKLÄRUNG

38. Internationales Histamin-Treffen vom 13. bis 16. Mai 2009 in Fulda

Vom 13. bis 16. Mai 2009 findet das 38. internationale Treffen der Histamin-Forscher in Fulda statt. Ärzte, Pharmazeuten, Biochemiker und Oecotrophologen sowie namhafte Wissenschaftler aus 26 Ländern diskutieren dort die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse über jenen Stoff, der als Hauptfaktor bei Entzündungsprozessen gilt. Gastgeber sind der Allergie-Verein in Europa e.V. (AVE) und der Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda (HSF). Veranstaltungsort ist das Maritim Hotel in Fulda.

Die Themen der Tagung spiegeln die vielfältigen Wirkungsweisen des Histamins. So geht es z.B. um Histamin als Auslöser allergischer Reaktionen wie Asthma-Anfälle und Juckreiz bei allergischen Hauterkrankungen. Das so genannte Biogene Amin spielt aber auch eine zentrale Rolle bei der Regelung des Schlaf-Wach-Rhythmus oder Appetit-Eßverhaltens sowie bei der Epilepsie und Alzheimer-Erkrankung. Seit Wissenschaftler den Histamin Rezeptor „H1R“ vor circa 60 Jahren entdeckt haben, kommen nun drei weitere hinzu: „H2R“ im Verdauungstrakt, „H3R“ im zentralen Nervensystem sowie „H4R“ in der (Neuro)immunologie. Doch Histamin kann noch mehr als Krankheiten verursachen: Neueste Forschungen haben gezeigt, dass ihm sogar die auslösende Funktion bei der Geburt zukommt.

Auch für Ernährungswissenschaftler ist Histamin Gegenstand der Forschung. Denn dieses biogene Amin steckt in vielen Lebensmitteln, wie Fisch, Käse, in alkoholischen Getränken wie Wein, Bier und Likör. Das Histamin entsteht während des mikrobiologischen Reifungsprozesses. Viele Menschen reagieren bereits auf geringste Mengen hochsensibel und zeigen allergieähnliche Symptome. Im schlimmsten Fall kann eine zu hohe Histaminkonzentration zum Tode führen. Histamin-Unverträglichkeit ist jedoch keine Allergie. Denn auch ein Nicht-Allergiker kann durchaus sehr empfindlich auf Histamin reagieren, etwa nach Verzehr von altem Wein oder verdorbenem Fisch.

Grundsätzlich wird Histamin als der Hauptfaktor bei Entzündungsprozessen angesehen. Insbesondere im Verdauungsorgan kann es zu Magengeschwüren führen oder zu „Morbus Crohn“, auch als allergisches Ekzem des Darmes bezeichnet.

Wird das Histamin als Folge einer allergischen Reaktion freigesetzt, beispielsweise einer Nahrungsmittelallergie gegen Nüsse oder Kuhmilchweiße? Gelangt es über den Verzehr histaminhaltiger Lebensmittel in den Körper, liegt also eine Histamin-Unverträglichkeit vor? Oder sind möglicherweise Histamin-induzierende Mikroorganismen oder Infektionen die Ursache? Das gilt es zu klären. Zu berücksichtigen ist dabei auch, dass Stress eine verstärkende Wirkung ausüben kann.

Der Allergie-Verein in Europa e.V.

Der Allergie-Verein in Europa e.V. (AVE) hat sich die Förderung von Projekten zur ganzheitlichen Behandlung allergischer Erkrankungen zum Ziel gesetzt. Derzeit zählt er 500 Mitglieder. In diesem Jahr feiert der AVE sein zwanzigjähriges Bestehen. Aus diesem Anlass verleiht der Verein in einem feierlichen Akt und im Beisein des Präsidenten der Hochschule Fulda, Herrn Prof. Dr. Karim Khakzar, den mit 1500 EUR dotierten AVE-Preis für Junge Wissenschaftler an einen Hochschulabsolventen. Hierfür haben sich auch Absolventen des Fachbereichs Oecotrophologie beworben.

Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirates des AVE ist Prof. Dr. Friedhelm Diel, Professor für Biochemie und Endokrinologie am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda. Seit mehr als zwanzig Jahre forschen der AVE und der Fachbereich Oecotrophologie gemeinsam zu Histamin und dem allergischen Formenkreis. Aus dieser Kooperation sind mehr als 50 international beachtete Publikationen hervorgegangen sowie eine große Anzahl von Examensarbeiten.

Pressekontakt:

Cathleen Krieg, Tel.: 0661-9640 353. E-Mail: cathleen.krieg@he.hs-fulda.de

Dr. Eva Diel (1. Vorsitzende des AVE), Tel: 0661-71003, E-Mail: umweltberatung.fulda@t-online.de

www.ehrs-2009.de