

Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 46 (1938)

Heft: 10

Artikel: Überempfindlichkeit gegenüber Nahrungsmitteln

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-973507>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ueberempfindlichkeit gegenüber Nahrungsmitteln.

Es ist allgemein bekannt, dass einzelne Menschen gewissen Nahrungs-, bzw. Genussmitteln gegenüber eine Empfindlichkeit zeigen, die mit der psychischen Abscheu, wie sie traditionell oder individuell bedingt vorkommt, nichts zu tun hat. Man braucht nur auf die gesundheitlichen Folgen hinzuweisen, die für manche der Genuss von Erdbeeren, Hummer oder Muscheln bewirkt. Sehr viele dürften in ihrer Familie oder unter ihren Bekannten Personen kennen, die, wenn sie Erdbeeren essen, Ausschlag bekommen. Die medizinische Forschung hat diese Ueberempfindlichkeit (Idiosynkrasie) gegen Nahrungsmittel als eine Teilerscheinung in der grossen Gruppe der Ueberempfindlichkeitskrankheiten erkannt. Zu ihr gehören Heufieber, Asthma, Migräne usw. Während man aber früher dazu neigte, als die hauptsächlichste Eintrittspforte der Ueberempfindlichkeit hervorruhenden Reizstoffe die Atmungswege anzusehen, ist in den letzten Jahren die grosse Verbreitung der Ueberempfindlichkeit durch Nährschäden festgestellt worden. In einer Aufsatzreihe über die Idiosynkrasien gegen Nahrungsmittel hat der Zürcher Privatdozent E. Hanhardt in der «Deutschen Medizinischen Wochenschrift» diesem Gegenstand eine zusammenfassende Darstellung gewidmet und insbesondere auch die erbliche Veranlagung zu solchen Nährschäden untersucht. Seine Feststellungen sind dazu angetan, verschiedene Vorurteile, vor allem bei Eltern gegenüber «Unarten» der Kinder bei Tisch, zu zerstreuen.

Die Ueberempfindlichkeit kann sich gegen jegliche Nahrungsmittel richten. E. Hanhardt zitiert mit Recht den

englischen Spruch: «Was des einen Nahrung ist, ist des andern Gift.» Es gibt Menschen mit Ueberempfindlichkeit gegen ganz alltägliche Nahrungsmittel, wie Milchprodukte, Eier und Brot. Es ist ein Kennzeichen der echten — nicht psychisch bedingten — Ueberempfindlichkeit, dass sie sich gegen ganz bestimmte Nahrungsmittel richtet. Ueberempfindliche ertragen «schwerste» Speisen oder raffinierteste Delikatessen. Bloss einen Nährstoff oder einige Nährstoffe können sie sich nicht einverleiben, ohne mit Krankheitserscheinungen zu reagieren, von Ausschlägen bis zu schwersten Krisen, ja Lebensbedrohung. Die Spezifität kann so weit gehen, dass sie z. B. nur gegen Eiweiss gerichtet ist, wogegen Eidotter vertragen wird. Bei Ueberempfindlichkeit verschiedenen Stoffen gegenüber sind die sonderbarsten Kombinationen beobachtet worden. Der eine vertrug alles, nur nicht Erdbeeren und Greyerzerkäse, der andere weder Fisch noch Kaffee, Tee und Nüsse. Man sah Idiosynkrasien gegen Störfisch und Hühnerfleisch, gegen Eier und Tomaten. Jede Kombination ist möglich. Das eigentliche Warum ist noch ein Rätsel. Mit dem Vorhandensein solcher Ueberempfindlichkeiten ist jedenfalls bei der Speiseabscheu immer zu rechnen. E. Hanhardt weist nachdrücklich darauf hin, dass viele Menschen infolge ihrer Ueberempfindlichkeit Nahrungsmitteln gegenüber von einer verständnislosen Umgebung Böses erdulden müssen. Als besonders barbarisches Beispiel führt er die Leiden eines Knaben an, der von seinem Vater, einem ungarischen Oberst, für die «Unart», keine Enteneier zu vertragen, mit dem flachen Säbel geprügelt wurde. Auch Justiz-

irrtümer sind durch Verkennung der Nährschäden auf der Grundlage einer Ueberempfindlichkeit möglich, da sie eine Vergiftung vortäuschen können.

Bei einer hohen Ueberempfindlichkeit gegen bestimmte Stoffe wirken schon ganz kleine Mengen krankheitserzeugend. Ein kleines Mädchen bekam Atemnot, als es zwei Tropfen einer Eiweisslösung von der Verdünnung 1 : 100 Millionen einnahm! Hochgradig Eiempfindliche können schon auf den Kuss einer Person, die vorher ein Ei gegessen oder auf den Genuss des Fleisches von Hennen, die nicht besonders sorgfältig ausgeweidet wurden, mit Ueberempfindlichkeiterscheinungen reagieren. Schon der Aufenthalt in einem Raum, wo ein Ei geöffnet wurde, der Genuss von mit Eiern bereitetem Gebäck, Schokoladenbonbons oder Speiseeis vermag den spezifischen Nährschaden herbeizuführen. Die bereits erwähnte Spezifität erreichte bei einem Mann einen so hohen Grad, dass er nach dem Genuss von weich gekochten Eiern Kopfschmerzen bis zur Bewusstlosigkeit bekam; harte Eier schadeten ihm dagegen gar nichts.

Die Einstellung der Menschen zu ihrer Ueberempfindlichkeit ist sehr verschieden. Manche sind ganz instinktos und möchten am liebsten das essen, was ihnen nicht bekommt. Sie geben sich damit nicht zufrieden, auf Nahrungs- und Genussmittel zu verzichten, die sonst so gut wie allen bekömmlich sind. Doch

gibt es wiederum auch solche, die etwa schon vom Geruch oder dem Anblick von Erdbeeren hinter Schaufenstern nicht nur eine schreckliche Abscheu, sondern bereits ihren Ausschlag und ihre Symptome bekommen. In Genf gab es einen herkulisch gebauten Polizeikommissar, der auf dem Markt beim Erdbeerstand fast ohnmächtig zu werden pflegte. Das praktisch Wesentlichste bleibt die Tatsache, dass die verschiedensten, normalerweise vollkommen harmlosen Lebensmittel auf manche wie Gift wirken. Dies müssen gerade die Eltern beachten, um ein etwa überempfindliches Kind nicht gesundheitlich zu schädigen oder ihm das Leben zum Martyrium zu machen. Sogar mit dem Schlimmsten ist zu rechnen. Das hartnäckige Festhalten an der Kuhmilch bei dafür überempfindlichen Säuglingen hat schon Todesfälle herbeigeführt. Gewiss, nicht jede Essensitte, zumal eines verwöhnten Kindes, basiert auf Ueberempfindlichkeit, doch die Möglichkeit ist stets vorhanden. Der Arzt ist in der Lage, das Vorhandensein echter Ueberempfindlichkeit festzustellen, die Ursache zu eruieren und zu beseitigen. Und zwar keineswegs allein auf dem Wege der Ausschaltung des betreffenden Nährstoffes, vielmehr durch eine Herabsetzung, bzw. Beseitigung der Ueberempfindlichkeit bei der betreffenden Person selbst. Auch tritt in vielen Fällen mit der Zeit ein spontaner Verlust der Ueberempfindlichkeit ein.

-d- in der «National-Zeitung».

L'emploi des gaz de combat au cours des âges.

Contrairement à une opinion très répandue, les gaz et autres matières toxiques n'ont nullement été utilisés pour la

première fois durant la Guerre mondiale. Bien au contraire, ce moyen de combat semble remonter à l'époque préhistori-