

# Nahrungsmittelallergien und Berufsdermatologie

**INTERVIEW MIT PD DR. MED. BARBARA BALLMER-WEBER  
LEITENDE ÄRZTIN A.I. ALLERGIESTATION UND EPIKUTANLABOR  
DER DERMATOLOGISCHEN KLINIK DES UNIVERSITÄTSSPITALS ZÜRICH**

*Welche Bedeutung hat die Berufsdermatologie-Sprechstunde der Dermatologischen Klinik in der Schweiz?*

Die berufsdermatologische Sprechstunde, in welcher alle durch berufliche Einwirkungen entstandene Erkrankungen der Haut, insbesondere allergische und irritative Kontaktekzeme abgeklärt werden, hat sich als eigene Sprechstunde etabliert. Sie wird während dreier Nachmittage pro Woche durchgeführt. Häufig sind ausführliche Abklärungen im Rahmen eines Gutachtens zuhanden von Versicherungen erforderlich. Gutachtertätigkeiten nehmen somit einen wichtigen Platz ein.

*Welches sind die Fortschritte in der Epikutantestung in den letzten 15 Jahren?*

Wir haben uns ein grosses Know-how im Umgang mit Eigenproben und deren Verdünnung angeeignet. Wir bieten Testungsmöglichkeiten von zahlreichen definierten Reihen an, insbesondere auch berufsspezifische Testreihen.

*Was waren/sind Ihre wichtigsten Forschungsschwerpunkte im Bereich Nahrungsmittelallergien?*

Ein wichtiger Forschungsschwerpunkt ist die Verbesserung der Diagnostik der Nahrungsmittelallergien. Nicht standardisierte Nahrungsmittelextrakte zur Haut-Prick-Testung führen zu einer hohen Rate falschnegativer Resultate. Deshalb ist die Standardisierung von Nahrungsmittelprovisionen ein wichtiges Forschungsziel. In diesem Zusammenhang interessiert uns unter anderem der Einsatz gentechnisch hergestellter Allergene, welche in genügender Menge und stabiler, reiner Form hergestellt werden



*PD Dr. med. Barbara Ballmer-Weber*

können. Hauttestungen mit rekombinanten Allergenen erweisen sich als sehr sensitiv und erlauben eine komponentenspezifische Diagnostik (Messung der Ig-E-Reaktivität gegen Einzelallergene). Aber auch die Untersuchung der Threshold-Dosen, das heisst der minimalen allergieauslösenden Mengen bei Nahrungsmitteln ist ein wichtiges Thema.

Ein weiteres Forschungsgebiet ist die Untersuchung der Kreuzreaktivität zwischen Nahrungsmitteln und Pollen und die Identifikation von Bet-v-1 ähnlichen Proteinen in Leguminosen. Zudem suchen wir nach Allergenen in Novel-Food (z.B. neuen asiatischen Gemüsen) und in prozessierten Nahrungsmitteln. ●

*Die Redaktion dankt Frau PD Dr. Barbara Ballmer-Weber für das interessante Gespräch.*