

Stellungnahme der Gastro-Fachgruppe SVDE

Stellungnahme der Gastro-Fachgruppe SVDE zum Interview «Laktoseintoleranz und Fruktosemalabsorption: Diagnostik und Behandlung» mit Dipl. oec. troph. Christiane Schäfer, assoziiert in einer allergologischen Schwerpunktpraxis in Hamburg (D), SZE 4/16, Seiten 26–28:

So einfach, wie es Frau Schäfer beschreibt (z.B. ein «Essfehler», Früchte durch Gemüse ersetzen), ist es aus unserer Erfahrung leider im Alltag oft nicht. Meist liegt ja gleichzeitig ein Reizdarmsyndrom vor mit – unter anderem – einer erhöhten (Schmerz-)Empfindlichkeit im Verdauungstrakt.

Courrier des lecteurs

Prise de position du groupe spécialisé ASDD gastro-entérologie à propos de l'interview «Intolérance au lactose et malabsorption du fructose: diagnostic et traitement» de Christiane Schäfer, écotrophologue dipl., associée dans un cabinet d'allergologie à Hambourg (D), SZE 4/16, pages 26–28.

Zum Teil sind es vermutlich gar nicht die Kohlenhydratverwertungsstörungen (Intoleranz, Malabsorption) an sich, welche das Problem auslösen, sondern es ist die abnormal sensitive Reaktion auf normale Fermentationsprozesse im Kolon (1).

Darum führt auch eine FODMAP-Reduktion bei der Mehrheit der Betroffenen zu einer grossen Symptomreduktion und Verbesserung der Lebensqualität. Die FODMAP-arme Ernährung hat bei Reizdarmsyndrom zurzeit die beste Evidenz und wird zunehmend in Leitlinien empfohlen.

Es ist bekannt, dass das FODMAP-Konzept in Deutschland teilweise sehr kritisch beurteilt wird. Für uns Schweizer Ernährungsberaterinnen ist das schwierig nachzuvollziehen. Schade, dass die «Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin» Frau Schäfers Meinung deshalb unkommentiert so viel Platz eingeräumt hat.

Es gibt sicherlich noch einige offenen Fragen zum Thema FODMAP. Es wird darum weltweit intensiv zum Thema geforscht. Die Kritik aus Deutschland ist aber aus unserer Sicht ungerechtfertigt, da sie auf Unkenntnis oder falscher Anwendung in der Praxis basiert. Die von Frau Schäfer erwähnten Zuckeralkohole (= Polyole) sind beispielsweise Teil des FODMAP-Konzepts und werden genau aus

den von ihr erwähnten Gründen reduziert. Zudem ist auch beim FODMAP-Konzept das Ziel, nach der Eliminationsphase wieder die individuell tolerierte Menge der betroffenen Zuckerarten in die Ernährung einzuführen. Die Fachgruppen Gastroenterologie sowie Allergien und Nahrungsmittelintoleranzen des SVDE erhoffen sich darum in Zukunft eine sachliche Diskussion über die Vor- und Nachteile bestimmter Ernährungsformen in der gleichen Ausgabe der «Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin».

Autoren: Fachgruppe Gastroenterologie und Fachgruppe Allergien und Intoleranzen des Schweizerischen Verbandes der Ernährungsberaterinnen (SVDE)

1. Gastroenterology. 2016 Oct 13. pii: S0016-5085(16)35195-2. doi: 10.1053/j.gastro.2016.09.062. Colon Hypersensitivity to Distension, Rather Than Excessive Gas Production, Produces Carbohydrate-related Symptoms in Individuals with Irritable Bowel Syndrome.

Dazu die Anmerkung von Dipl. oec. troph. Christiane Schäfer, assoziiert in einer allergologischen Schwerpunktpraxis in Hamburg (D): «Das Interview behandelte Diagnose und Therapie der Kohlenhydratmal-assimilationen und nicht des Reizdarmsyndroms oder das FODMAP-Konzept.»