

Pro Immun M

Pro Immun M Plus

Lebensmittel-Antikörpertest

**Analyse von Immunreaktionen auf Nahrungsmittel/
Nahrungsmittel-Immundiagnostik**

Ein für andere gesundes Nahrungsmittel kann krank machen

In der Beratung von Menschen, die ihre Ernährung umstellen wollen, machen wir immer wieder die Erfahrung, dass akute und chronische Beschwerden mit dem Verzehr bzw. dem Weglassen bestimmter Lebensmittel in Zusammenhang gebracht werden können.

Auffällig häufig sind es gerade die Lebensmittel, die vom Immunsystem erkannt werden.

Nicht jede für den Körper wertvolle Nahrung wird ausreichend verdaut. Wenn unverdaute Nahrungsmittelpartikel eine durchlässig gewordene Dünndarmwand passieren, können sie vom Immunsystem (Abwehrsystem des Menschen) als Fremdkörper erkannt werden. Dabei werden gegen Lebensmitteleiweiße dann Antikörper (Abwehreiweiße) produziert, die eine Abwehrreaktion verursachen können

Eine Immunreaktion (Abwehrreaktion des Abwehrsystems) auf Nahrungsmittel kann zu unterschiedlichen akuten und chronischen Beschwerden führen.

Der Pro Immun M - Test-Test hilft unterscheiden

Mit Hilfe des Pro Immun – M Lebensmittel-Antikörpertests werden immunologische Auffälligkeiten analysiert. Dabei werden aus dem Blut des Patienten von ihm selbst produzierte Antikörper (Abwehreiweiße) gegen bis zu 279 Lebensmittel diagnostiziert, welche für zeitlich verzögert auftretende Abwehrreaktionen verantwortlich sein können.

Eine auf dem Testergebnis abgestimmte Ernährungsumstellung (gezieltes Weglassen immunologisch erkannter Lebensmittel) vermittelt Erfahrungswerte, die Rückschlüsse auf einen Zusammenhang zwischen dem Konsum von bestimmten Lebensmitteln und bestimmten Beschwerden, Krankheiten und bestimmten Symptomatiken zulassen.

Immunologisch erkannte Nahrungsmittel können eine häufige Ursache für chronische Erkrankungen sein

Der Pro Immun M -Test bietet die Möglichkeit der Analyse von Immunreaktionen gegen Lebensmittel

Der Pro Immun M -Test ist ein labortechnisches Verfahren zur Bestimmung von Immunreaktionen auf 182 oder 279 ausgewählte Lebensmittel (siehe Liste).

Eine Blutprobe wird auf IgG- Antikörper untersucht. Nach etwa 10-14 Tagen erhält Ihr Therapeut das Testergebnis.

Ihr fachkundiger Therapeut oder Ernährungsberater wird Sie dabei unterstützen, das Testergebnis in Ihren Alltag zu integrieren.

Der Pro Immun M-Test ist Laborleistung plus Ernährungsberatung

Ein Labortest, der immunologisch auffällige Nahrungsmittel bestimmt, muss im Alltag umgesetzt werden können, sonst ist er bedeutungslos.

Eine ausführliche und individuelle Ernährungsberatung ist nach unserer Ansicht unerlässlich und wichtig für das Gelingen einer Ernährungsumstellung.

Wir verstehen den Pro Immun M-Test als eine Dienstleistung, die Laborleistung mit kompetenter Ernährungsberatung verbindet.

Immunreaktionen gegen Nahrungsmittel können im Blut nachgewiesen werden

Vom Pr Immun M - Labor erhalten Sie ein Kit zur Blutabnahme.

Sie lassen sich bei Ihrem Arzt oder Heilpraktiker Blut abnehmen und füllen den beiliegenden Anamnesebogen aus.

Beides schicken Sie im Rückumschlag an uns zurück. In der Regel macht dies Ihr betreuender Therapeut.

Nach 10-14 Tagen des Bluteinganges bei uns erhält Ihr Therapeut das Testergebnis incl. der Ernährungsbroschüre.

Kompetente Ernährungsberatung hilft bei der Umsetzung des Testergebnisses

Die Umstellung von jahrelang praktizierten Essgewohnheiten geht oft mit Unsicherheit und vielen praktischen Fragen einher. Hier ist es wichtig, fachkundig begleitet zu werden.

Ziel der Beratung ist es, das Pro Immun-Testergebnis alltagstauglich zu gestalten und langfristig Ihre individuelle Ernährungsform zu entwerfen.

Um stets die Qualität der Beratung zu sichern, führen wir regelmäßig Fortbildung in Klinischer Ernährungstherapie durch.

Was ist eine „Immunreaktion auf Nahrungsmittel“ und wie entsteht sie?

Die Verdauung beginnt im Mund

Ein Apfel ist an sich ein gesundes Lebensmittel, er ist reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen und stammt vielleicht sogar aus kontrolliert biologischem Anbau.

Wird er gegessen, führt ihn sein Weg durch einen komplexen Verdauungsprozess, der im Mund beginnt und im Magen und Darm

fortgesetzt wird. Die Nährstoffe werden vom Körper aufgenommen, der „Abfall“ wird entsorgt.

Die Schutzfunktion des Darms

Der Darm hat neben seiner Verdauungsfunktion auch die Aufgabe, das Körpergewebe vor dem extrem aggressiven Darminhalt zu schützen. Ein Stahlrohr wäre nicht in der Lage, den ätzenden Verdauungsbrei zu transportieren, ohne dabei Schaden zu nehmen.

Dem Darm gelingt das durch eine sich selber ständig erneuernde Darmwand. Alte Zellen sterben ab, neue wachsen nach. So verhindert der Körper, dass er sich selbst verdaut. Eine Schicht von Mikroorganismen und von Schleim komplettiert den Schutz und sorgt für eine vollständige Verdauung des Apfels.

Die Schutzfunktion des Darms kann gestört werden.

Einseitig saure Ernährung, Einnahme von Antibiotika, Belastung durch Umweltgifte und andere Faktoren stören das mikrobiologische Gleichgewicht. Die Folge davon ist eine Kaskade von ineinander verschachtelten Reaktionen, an deren Ende als Ergebnis die erhöhte Durchlässigkeit der Dünndarm-Schleimhaut steht. Man spricht hier von "Permeabilitätsstörung" bzw. "Leaky Gut Syndrom".

Die Öffnungen in der Schleimhaut sind zwar nur unter dem Mikroskop zu erkennen, sind aber groß genug, dass unverdaute Lebensmittelpartikel mit körpereigenem Gewebe in Kontakt kommen können.

Der Apfel wird zum Eindringling

Nehmen wir an, der Apfel wird nicht vollständig verdaut und die Dünndarmschleimhaut ist durchlässig geworden. Durch die feinen Öffnungen kommen jetzt Apfelpartikel mit dem Immunsystem des Körpers in Kontakt. Die abwehrbereiten Zellen erkennen das Apfelprotein (Eiweißbestandteile des Apfels) als feindlichen Eindringling und antworten darauf mit einer Immunreaktion (Abwehrreaktion). Der Stoff, der diese Reaktion vermittelt heißt IgG (Immunglobulin G) und ist ein Abwehreiweißstoff, der wiederum von eigenen Abwehrcellen hergestellt wurde.

Der Körper kann mit Abwehr reagieren

Das Immunsystem erkennt Fremd-Eiweiße. Das können Viren, Bakterien oder aber auch unverdaute Nahrungsmittelpartikel sein. Alle behandelt der Körper wie Krankheitserreger. So auch unseren Apfel. Um die vermeintlichen Eindringlinge unschädlich zu machen, produzieren eigene Abwehrcellen (Lymphozyten) nun Antikörper (Abwehreiweiße). Diese Antikörper sind Spezialisten. Sie erkennen dieses Apfeleiweiß immer wieder (auch dann wenn es nur in kleineren Mengen vorkommt), nachdem einmal ein Kontakt stattgefunden hat. Das Apfeleiweiß hinterlässt somit seine Spuren im Immunsystem, indem ein Erinnerungsmechanismus gestartet wurde. Hier sprechen wir von einer „Immunreaktion auf Nahrungsmittel“.

Essen kann krank machen

Immunreaktionen auf Nahrungsmittel können das Entstehen unterschiedlicher Krankheitsbilder begünstigen: z.B. Magen-Darm-Beschwerden, Migräne, Rheumatische Erkrankungen, Hauterkrankungen, Schlafstörungen, Kreislaufbeschwerden, Übergewicht.

Die Folgen zeigen sich verzögert

Immunreaktionen die durch obig beschriebene Antikörper auf Nahrungsmittel gestartet werden verbleiben deshalb meist unbemerkt, da eventuelle Beschwerden (Symptome) bis 72 Stunden verzögert auftreten können. Somit kann es sehr schwierig für den Patienten sein, z.B. Kopfschmerzen, Unwohlsein, Herzrasen oder Hautjucken mit dem Verzehr eines bestimmten

Nahrungsmittels in Verbindung zu bringen. So kann der Körper eventuell fortwährend mit Lebensmitteln belastet werden, gegen die er eine Abwehr entwickelt hat. Das Immunsystem (Abwehrsystem) kann so überlastet werden.

Gesunde Ernährung ist individuell

Wer die Nahrungsmittel kennt, auf die sein Immunsystem reagiert und sich dementsprechend ernährt, lebt gesünder. Eine individuell angepasste Ernährung steigert das allgemeine Wohlbefinden.

Gute Gründe, eine Untersuchung zu machen, die Immunreaktionen gegen Nahrungsmittel aufdeckt, die Ernährung daraufhin umzustellen um dabei die eigene Erfahrung zu machen, welche Lebensmittel mit eigenen Beschwerden in Verbindung stehen und diese dann zu eliminieren.

Die Darmschleimhaut, ein lebenswichtiges Organ

Die Schleimhaut, die die Verdauungsorgane auskleidet, ist extremen Belastungen ausgesetzt: Säuren, Proteine (Eiweiße), Alkohol, Fette, Bakterien, Umweltgifte etc., eine enorme Vielfalt von Stoffen wirkt auf Magen und Darm des Menschen ständig ein. Oft werden scharfe Getränke oder schwer verdauliche Speisen genossen, so dass der Verdauungstrakt keinerlei Ruhezeit und Regenerationsmöglichkeit hat. Darüber hinaus sind viele Nahrungsmittel auch eine Art Beherbergungsstätte für schädliche Keime wie Bakterien und Pilze, die den Körper enorm belasten können.

Der Verdauungstrakt hat ein ausgeklügeltes System der Immunabwehr (Abwehr durch Abwehrsystem), das aber, so wie der Körper insgesamt, nicht unbegrenzt leistungsfähig ist.

Um diesen Belastungen standzuhalten ist die Darmschleimhaut besonders gebaut. Die Zellen müssen ja Nahrungsstoffe, die sich im Darminhalt befinden aufnehmen und in die unter dem Darmgewebe liegenden Blutgefäße weiterleiten. Die Nahrungsstoffe werden aufgeschlossen nachdem sie mechanisch (durch das Zerkauen) zerkleinert worden waren. Eiweiß- Fett- und

Kohlehydrate (Zuckerstoffe)- werden in kleine, lösliche Bestandteile zerlegt und danach aufgenommen (resorbiert).

Das aggressive Milieu der Verdauungsenzyme (Substanzen, welche die Nahrung zerlegt, aufschlüsselt) bewirkt, dass auch die Darmschleimhaut selbst verdaut würde. Deshalb produzieren gesunde Zellen eine sich ständig erneuernde Schleimschicht.

Zusätzlich aber müssen sich die Epithelzellen (die Zellen, welche die Darminnenwand auskleiden) ständig regenerieren. Die Darmschleimhaut ist stark gefaltet und es werden ständig neue Zellen gebildet und abgestorbene ständig abgestoßen.

Der programmierte Zelltod, die Apoptose, legt das Lebensalter einer Darmzelle fest, das in jedem Darmabschnitt unterschiedlich ist. Die Halbwertszeit (in diesem Falle die Überlebenszeit der Zelle) der Epithelzellen (Schleimhautzellen) beträgt im Zwölffingerdarm manchmal nur eine Stunde und im Dickdarm mehrere Wochen.

Es ist klar, dass das Gleichgewicht von sterbenden und nachgewachsenen Zellen höchst empfindlich aber absolut lebensnotwendig ist. Sterben mehr Zellen ab als nachgebildet werden, so kommt es zu einer entzündlichen Reaktion. Ist die Zellteilung zu stark angeregt, kann es zu unkontrolliertem Zellwachstum kommen.

Immunreaktionen im Darm

Unsere Ernährung erfordert, dass wir über den Darm mit körperfremden Stoffen in intensiven und unmittelbaren Kontakt kommen. Die gesamte Energiezufuhr zur Aufrechterhaltung aller Körperfunktionen erfolgt über den Verdauungstrakt, dessen Oberfläche insgesamt wesentlich größer ist als die gesamte Haut. Es ist klar, dass eine so große Kontaktfläche (30000 Quadratmeter !) vor möglichen Krankheitserregern besonders gut geschützt sein muss. Der Verdauungstrakt hat das am besten ausgebildete Immunsystem des gesamten Körpers. So befinden sich 75-80 % des Abwehrsystems (Immunsystems) im Darm und seiner Umgebung.

Immunsystem und Darm

In die Pfortader, jenes Blutgefäß, welches das nährstoffreiche Blut aus dem Darm in die Leber bringt ist die Milz eingeschaltet, das größte Organ der Immunabwehr überhaupt. Das Bauchfell enthält zahlreiche Lymphknoten (der Mensch besitzt ca. 1000 davon, es sind sozusagen die Wohnstätten der spezifischen Abwehrzellen) und unterhalb der Darmschleimhaut befinden sich zahllose Zellen des Abwehrsystems (Immunsystem). Auch bei einer gesunden Darmschleimhaut ist dieses ausgeklügelte System ständig einer beachtlichen Belastung ausgesetzt.

Ist der Darm aber erkrankt, kann es zu starken gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen. Besonders bei Permeabilitätsstörungen, einer erhöhten Durchlässigkeit der Schleimhaut, können unverdaute Nahrungsmittel mit dem Immunsystem in Kontakt treten und Abwehrreaktionen auslösen. Dies macht deutlich, wie wichtig eine ausgewogene optimierte Ernährung ist.

Die Abwehrreaktion(Immunabwehr) im Darm

Wie alle Organe, bei denen unmittelbarer Kontakt zu eingebrachten Stoffen besteht, existiert auch im Darm ein kompliziertes Abwehrsystem. Das Bindegewebe, das unmittelbar unterhalb der Schleimhaut liegt, enthält zahlreiche Zellen der Körperabwehr (Immunabwehr), auch die für allergische Reaktionen bedeutsamen Mastzellen

Der Dünndarminhalt ist aufgrund der Säure, die mit dem Magensaft zum Verdauungsbrei gekommen ist, weitgehend steril. Am Beginn des Blinddarmes ist der Wurmfortsatz als besonderes Organ der Immunabwehr (=Bauchmandel) ausgebildet.

Im Dünndarm, dem eigentlichen Ort der Aufnahme von Nahrungsstoffen in die Blutbahn, spielen vor allem die oben erwähnten freien Bindegewebszellen eine große Rolle. Insbesondere wenn große Mengen von schwer aufzuschließender Nahrung in den Dünndarm gelangen, können die Verdauungssäfte (Enzymsäfte) nicht voll wirksam werden, es entstehen nur Bruchstücke der Nahrungsstoffe, die eigentlich noch zu groß sind, um von den

Darminnenwandzellen (Epithelzellen) aufgenommen werden zu können. Wenn nun auch noch eine Schädigung des Schleimhautzellen (Epithels), können nur teilweise zerlegte Nahrungsstoffe direkt mit Zellen des Abwehrsystems in Kontakt kommen. Dort kann es zu einer Reaktion mit den Abwehrcellen kommen, diese Zellen "lernen" Antikörper gegen bestimmte Nahrungsmittel zu bilden. Bei häufiger Exposition zu dem nun erkannten Fremdeiweiß kann es zu einer immer stärker werdenden Immunabwehr kommen obwohl das Nahrungsmittel als solches eigentlich gar nicht giftig ist. Nach langfristigem Kontakt der Abwehrcellen mit dem Nahrungs- oder Fremdeiweiß können Antikörper (Immunglobuline der Klasse IgG) gegen Nahrungsmittel gebildet und daraufhin auch nachgewiesen werden.

Ein Problem solcher Immunreaktionen (manifestierter IgG- Reaktionen) auf Nahrungsmittel ist der Umstand, dass zahlreiche Eiweiß (Proteine) der Nahrung körpereigenen Eiweißen (Proteinen) ziemlich ähnlich sind. Hier seien insbesondere Muskeleiweiße und Bindegewebeeiweiße erwähnt. IgG ist ein Antikörper, das im Blut des ganzen Körpers verteilt ist. Zahlreiche so genannte Autoimmunkrankheiten (Erkrankung bei der es zur Abwehrreaktion gegen körpereigene Zellen kommt) werden daher neuerdings auch in Zusammenhang mit Nahrungsmittelreaktionen gesehen. Hier sind z.B. rheumatische Krankheiten aber auch degenerative („Abnutzungs- oder Verschleisserkrankungen) Erkrankungen des Bewegungsapparates im Blickpunkt des wissenschaftlichen Interesses.

Diagnose von Immunreaktionen auf Nahrungsmittel

Das Hauptproblem von Abwehrreaktionen auf Nahrungsmittel ist der oft subtile Krankheitsverlauf. Sind selbst kompensierbare Abweheiweißspiegel (Antikörperspiegel) vorhanden, kann das auslösende Nahrungsmittelleiweiß (Antigen) relativ gut vom Körper unter Kontrolle gehalten werden. Werden nun die Mengen des konsumierten Fremdeiweißes und die darauf folgende Antikörperproduktion so hoch, dass diese nicht mehr kompensiert werden können, kann es zu Beschwerden (Symptomen) kommen, die auf den ersten

Blick oft nichts mit dem Darm zu tun haben. Deshalb kann es schwierig sein, das oder die Antigene (Fremdeiweiß, das eine Immunreaktion auslöst)- oft ist es eine Kombination von verschiedenen Nahrungsmitteln, die zu Immunreaktionen führen- zu diagnostizieren.

Nachdem IgG ein einigermaßen gleichmäßig im Blut verteiltes Immunglobulin (Antikörper, also Abwehreiweiß, von eigenen Abwehrezellen gebildet) ist, bietet eine Untersuchung des Patientenserums eine gute Möglichkeit die Abwehrreaktionen verursachenden Nahrungsmittel zu bestimmen

Beim Pro Immun M - Test sind auf Testplatten bis zu 279 verschiedene Nahrungsmittelleiweiße verankert. Patientenserum wird auf diese Platten aufgetragen. Mit einem markierten Antikörper gegen menschliche IgG-Antikörper und einer entsprechenden Farbstoff-Entwicklung kann nun das Nahrungsmittel festgestellt werden, gegen das ein r IgG -Antikörper - Spiegel vorliegt.

Durch diese Methode kann ein Profil der immunologisch auffälligen Nahrungsmittel erstellt werden, also eine Darstellung derer Lebensmittelleiweiße, gegen die Antikörper produziert worden sind und daraufhin mit einer modernen Bildanalyse ausgewertet werden. So ist es möglich, einen Ernährungsplan zu erstellen, bei dem die positiv getesteten Lebensmittel eliminiert werden, mit dem inzwischen zum Teil erstaunliche Erfolge erzielt wurden.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, wir sind gerne für Sie da!

Für Patienten/-innen:

Wir schicken Ihnen gerne Informationsmaterial bzw. wenn Sie schon entschieden sind, ein Blutabnahme- Kit zu. Sollten Sie weitere Fragen haben, so erreichen Sie uns unter 06331-18712.

Mail:HeilpraktikerRalfMeyer@t-online.de

Für Therapeuten/-innen:

Für Ärzte, Heilpraktiker und andere beruflich interessierte Personen halten wir eine spezielle Informationsbroschüre bereit, die auch Wissenswertes über eine mögliche Zusammenarbeit enthält.

Hier erfahren Sie auch mehr über unsere Intensivfortbildung "Klinische Ernährungsberatung"

Möchten Sie Ihre Fragen lieber telefonisch klären, rufen Sie uns doch einfach an:

Tel.Nr. 06331-18712

E-Mail: HeilpraktikerRalfMeyer@t-online.de

Fachinformation für Therapeuten

Der Pro Immun-M-Test: ein Festplatten- Immunoassay zur Bestimmung von Immunreaktionen auf Nahrungsmittel

Der Pro Immun M- Test ist als diagnostisches Instrument aus einer Form der Ernährungsberatung hervorgegangen, die von der Prämisse ausgeht, dass Ernährung so individuell ist wie ein Fingerabdruck und sich daher nicht standardisieren lässt. Jeder Mensch hat ein persönliches Ernährungsmuster. Die Verträglichkeit eines bestimmten Nahrungsmittels ergibt sich aus dem Zusammenspiel komplexer Zusammenhänge. Ein Aspekt dabei ist eine mögliche IgG vermittelte Immunreaktion auf Nahrungsmittel. D.h. es gibt Nahrungsmittel, die über eine geschädigte Dünndarmwand mit dem Abwehrsystem des Körpers in Kontakt kommen und dort eine Immunantwort auslösen können, so dass unverdaute Nahrungsmittelpartikel wie gefährliche

Eindringlinge behandelt werden können. Solche spezifischen Immunreaktionen können ursächlich mit chronischen, therapieresistenten Krankheiten in Zusammenhang stehen. Immunreaktionen nachzuweisen und somit das jeweilige, individuelle Ernährungsprofil sichtbar zu machen, ist das diagnostische Ziel von Pro Immun M. Es liefert wertvolle Informationen für die Entwicklung einer persönlichen Ernährungsform, bei der Lebensmittel, die IgG-Antikörpererhöhungen aufweisen aus dem Speiseplan eliminiert werden, um dann zu erfahren, in welchem Zusammenhang diese mit vorhandenen Symptomen stehen.

Der Test ist kein Nachweis einer Nahrungsmittelallergie des anaphylaktischen Typs (nach Coombs und Gell), bei der es über die Vermittlung von IgE zur Freisetzung verschiedener Mediatoren (z.B. Histamin oder Serotonin) und zur sofortigen allergischen und subjektiv wahrnehmbaren Reaktion des Organismus kommt, die ein sehr dramatisches Ausmaß annehmen kann, bis hin zum anaphylaktischen Schock.

Das Pro-Immun-M-Verfahren ist ein immunoenzymatisches Nachweisverfahren zur Bestimmung von spezifischen IgG-Titern gegen Nahrungsmittelantigene. Es handelt sich hierbei um ein modifiziertes, modernes ELISA (Enzyme-Linked Immuno Sorption Assay) Verfahren. Bei der IgG-Immunantwort des Körpers gegen das Antigen und der Inaktivierung des Antigens durch die Bildung eines Antigen-Antikörper-Komplexes kann es zu einer verzögerten Reaktivität des Organismus kommen (Stunden bis Tage). Durch die verzögerte Reaktionszeit ist (im Gegensatz zur Allergie) eine direkte Zuordnung bestimmter Symptome zu immunogenen Stoffen (in unserem Kontext: Nahrungsmittel) kaum möglich.

Mit dem Pro Immun -M-Test weisen wir Immunreaktionen auf bis zu 279 Nahrungsmitteln über die Bestimmung erhöhter IgG-Titer im Blutserum nach.

Eine direkte Korrelation zwischen spezifischen Krankheitssymptomen und bestimmten Immunreaktionen auf Nahrungsmitteln kann empirisch nicht belegt werden (was bei Nahrungsmittelallergien durchaus möglich ist).

Welches Symptom der Organismus bei einer Immunität gegenüber Haselnüssen entwickelt ist nicht voraussagbar, ebenso wenig wie vom Symptom auf ein konkretes Immunabwehrverhalten geschlossen werden kann.

Das Testergebnis ermöglicht eine Ernährungsberatung, die das Immunsystem entlastet, in dem die Lebensmittel, die zur überhöhten Antikörperproduktion der Klasse IgG führen und Krankheitssymptome auslösen eliminiert werden.

An die Immunabwehr gebundene Energie wird freigesetzt und dem Gesamtsystem zur Verfügung gestellt, was sich unmittelbar auf das subjektive Befinden der Patienten auswirkt.

Wie kommt es zur Immunantwort des Körpers auf ein bestimmtes Nahrungsmittel?

Die Ursache liegt in der Kombination zweier zunächst unabhängig voneinander auftretenden Funktionsstörungen des Organismus. Erstens bildet der Körper eine teils genetisch bedingte, teils durch bestimmte Ernährungsgewohnheiten verursachte Verdauungsinsuffizienz hinsichtlich einzelner Nahrungsmittel aus. Zahlreiche Nahrungsmittelbestandteile bleiben unzureichend verdaut im Darm. Diese Tatsache hat für sich genommen noch keine immunologische Auswirkungen und ist nur insofern bedenklich, als dass es im schlimmsten Fall zu einer Minderversorgung des Organismus kommen kann. Die gesunde Dünndarmschleimhaut bildet eine Barriere und schützt so den Organismus vor dem Eindringen solcher nicht verwertbarer Fremdstoffe.

Problematisch wird es allerdings, wenn die Schutzfunktion der Dünndarmschleimhaut unzureichend ist und die Darmwand durchlässig wird. Infolge einer erhöhten Permeabilität können dann unverdaute

Nahrungsmittelpartikel die lädierte Dünndarmschleimhaut passieren und ins Lymphsystem gelangen.

Die Läsionen in der Dünndarmwand und dessen Permeabilität sind Folge mikrobiologischer Störung im Darm sowie (ernährungsbedingte) konstanter Übersäuerung des Darmmilieus. Toxische Belastung z.B. durch Amalgam, antibiotisch wirkende Substanzen wie Konservierungsmittel, Antibiotika, Pestizide, Herbizide etc. kompromittieren die mikrobiologische Gesundheit. Der schützende Bakterienteppich wird in seiner Funktion geschwächt, so dass Fremdeiweiße mit körpereigenem Gewebe in Kontakt kommen.

Mikroläsionen und lokale Entzündungen entstehen paradoxerweise durch die Funktionsweise des recht ausgeklügelten Schutzsystems des Dünndarms selber, das im gesunden Darm permanent für eine schützende Schleimschicht sorgt und damit neben der bakteriellen Besiedlung eine wichtige Barriere gegenüber dem Darminhalt bildet. Der Schleim wird von Becherzellen produziert, die sich aus einzelnen Epithelzellen entwickelt haben. Diese Zellen können zwar keine Nährstoffe mehr aufnehmen, sorgen aber dafür, dass stets ein schützender Schleimfilm die resorbierenden Zellen bedeckt und sie davor bewahrt, selber von den Verdauungssäften angegriffen und „verdaut“ zu werden.

Natürlich wird der Schleim auch verdaut und muss daher ständig nachgebildet werden. In der Regel ist die Relation zwischen Becherzellen und Epithelzellen ausgeglichen. Liegt nun eine Störung der Primärimmunität (Zusammenspiel aus Mikrobiologie und sekretorischer Abwehrbereitschaft) und/oder kommt es zu einer Übersäuerung des Darminhaltes, steigt der Bedarf an Schleim drastisch an, so dass sich immer mehr resorbierende Epithelzellen in Becherzellen umwandeln.

In diesem Stadium lässt sich nun eine Reaktion der Becherzellen beobachten, die dann schließlich zur dramatischen Schädigung der Darmwand führt: die Becherzellen platzen und geben den Schleim explosionsartig ab. Daraufhin

sterben die geplatzten Zellen ab und hinterlassen einen Hohlraum. Über die so entstandene Läsion in der Darmwand kann nun der Darminhalt und damit unvollständig verdaute Nahrungsteile durch die Schleimhaut treten und mit den darunter liegenden Zellen der Immunabwehr in Kontakt kommen. Es kommt zu dem Phänomen, das unter der Bezeichnung „Leaky Gut Syndrom“ oder Permeabilitätsstörung bekannt ist.

Die andauernde Belastung des Immunsystems durch die Aufnahme unverträglicher, d.h. nicht verdaubarer Nahrungsmittel (etwa 80% der Immunabwehr des Körpers ist für den Verdauungstrakt zuständig) führt zu einer erhöhten Absorption immunologischer Energie. Die Entwicklung unbestimmter Krankheitssymptome als Antwort auf die Belastung des Immunsystems konnte empirisch nachgewiesen werden.

Vor allem die Beobachtung von Nahrungsmittelkarenz und die sich ergebende Besserung von Krankheitssymptomen lässt die sichere Annahme zu, dass immunologisch auffällige Nahrungsmittel an der Entstehung von Krankheiten unterschiedlicher Formenkreise beteiligt sind, ohne dass man eine allgemein verbindliche Aussage darüber machen kann, welche Immunreaktionen zu welchen Krankheiten führen.

Zusammenfassung und Schlussfolgerungen für Diagnose und Therapie:

1. Es kommt zu einer Immunantwort auf Nahrungsmittel, wenn a) dieses Nahrungsmittel nicht oder unzureichend verdaut wird und b) eine Permeabilitätsstörung der Darmschleimhaut vorliegt, wodurch unkomplett aufgeschlossene Nahrungsanteile mit immunkompetenten Zellen in Kontakt kommen können.
2. Über die entsprechenden IgG-Titer im Blut können wir auf die Nahrungsmittel schließen, die als Antigen erkannt werden. Der Pro-Immun-M Test weist erhöhte IgG-Werte im Serum nach und gibt so mit seinen 182 bis 279

Parametern differenzierte Informationen über das entsprechende Immunprofil hinsichtlich des Vorhandenseins von IgG-Antikörpern gegen dies Lebensmitteleiweiße.

3. Komplette verdaute, in die kleinsten chemischen Bestandteile zerlegte Nahrungsmittel, sind unproblematisch, da sie nicht immunogen wirken. Verdaute Nahrungsmittel beeinflussen das Testergebnis daher nicht.

4. Die Unterscheidung zwischen Nahrungsmittelallergie und der IgG vermittelten Immunreaktion auf Nahrungsmittel ist deshalb sinnvoll, weil die vom Immunsystem erkannten Nahrungsmittel wegen des verzögerten Reaktionsmechanismus nur schwer über subjektive Symptome diagnostiziert werden können bzw. sogar unbemerkt bleiben. Gleichwohl können die Folgen des Verzehrs von immunologisch auffälligen Lebensmitteln ebenso dramatisch sein wie bei Allergien, wenngleich sie sich eher in schleichend chronischen Krankheitsanzeichen niederschlagen.

5. Der Pro Immun M-Test gibt nur bedingt Auskunft über Korrelationen zwischen Krankheitssymptomen und bestimmten, vom Immunsystem erkannten Nahrungsmitteln. Das Testergebnis erlaubt keine unmittelbaren Schlussfolgerungen auf Nahrungsmittel als Verursacher bestimmter Symptome. Erst die Kombination aus Testergebnis, Anamnese, klinischem Befund, psychosomatischem Zustand und das Weglassen der positiv getesteten Lebensmittel des Patienten lässt Aussagen über Zusammenhänge zwischen dem Verzehr bestimmter Nahrungsmittel und gegenwärtiger Krankheit zu. Es bedarf also einer Schulung hinsichtlich Interpretation und Anwendung des Tests für die Therapie.

6. Eine Therapie muss zwei Richtungen im Blick haben: die Regeneration der Dünndarmschleimhaut und der Darmflora durch eine eher basisch orientierte Ernährung und eine Entlastung des Immunsystems durch eine individuell abgestimmte Diät mit Karenz der immun auffälligen Nahrungsmittel.

Bei der Ernährungsberatung sind Esserziehung und Konditionierung ebenso einzubeziehen wie das sozial-kulturell bedingte Umfeld und die Individualität der Person. Ihre Krankenkasse ist zwar nicht verpflichtet, die Kosten für diese Untersuchung zu übernehmen, erstattet die Kosten in Einzelfällen jedoch ganz oder teilweise. Fragen Sie hierzu den für Sie zuständigen Sachbearbeiter. Es hat sich als Erfolg versprechend erwiesen, vor der Durchführung des Testes mit den Informationsunterlagen bei Ihrer Krankenkasse vorzusprechen.