

HISTAMIN

Histamin ist ein biogenes Amin, also ein Botenstoff im Nervensystem, das im menschlichen Körper unter anderem an allergischen Reaktionen beteiligt sein kann. Bei einer Histaminintoleranz ist das Gleichgewicht zwischen der körpereigenen Bildung und der Zufuhr von Histamin aus der Nahrung gestört oder aber der Abbau von Histamin durch die Enzyme beeinträchtigt. Man findet Histamin in Lebensmitteln wie beispielsweise lang gereiften Käsesorten, Trockenwurst und -schinken, Fisch oder Nüssen. Die Werte bei diesen Lebensmitteln schwanken zwischen 1 mg/100 g und weit über 50 mg/100 g.

Auch wenn in Bezug auf Wein die Forschung noch nicht alle offenen Fragen geklärt hat, weiß man in der Zwischenzeit, dass für die Entstehung von Histamin im Wein gleich mehrere Faktoren verantwortlich sein können. Manche davon sind natürlichen Voraussetzungen geschuldet, andere sind auf Prozesse während der Vinifikation zurückzuführen. Eine wesentliche Komponente scheint der pH-Wert der Weine zu sein, der wiederum mit Sorte und Klima zusammenhängt. Generell lässt sich sagen, dass die pH-Werte und mit ihnen die Histaminwerte steigen, je wärmer die klimatischen Verhältnisse sind. Hier scheinen demnach kühlere Weinbauregionen - wie die Wachau - im Vorteil zu sein.

Eine andere Rolle spielt die Rebsorte: Weine mit hohen Säurewerten und niedrigen pH-Werten haben tendenziell weniger hohe Histaminwerte. Während Riesling beispielsweise nur selten einen pH-Wert von über 3,3 aufweist, liegen viele rote Rebsorten bei pH-Werten von 3,6 und mehr. Diese, grundsätzlich nicht beeinflussbaren, Gegebenheiten werden durch einige weitere Elemente ergänzt, die während diverser Produktionsschritte entstehen können. Histaminbegünstigende Faktoren während der Vinifikation könnten ein oxidativer bzw. langer Ausbau in alten Holzfässern, biologischer Säureabbau und langer Maischekontakt sein: Vier mögliche Gründe, warum oftmals Rotweine und maischevergorene Weißweine höhere pH-Werte und damit häufig einen höheren Histamingehalt aufweisen.

Allgemeine gesetzliche Regelungen zu Histamin-Höchstwerten im Wein gibt es nicht, lediglich Empfehlungen der einzelnen Länder, die sich zwischen 2 mg/l und 10 mg/l bewegen. Diese Werte werden meist von modern vinifizierten Weinen nicht überschritten. Voraussetzungen dafür sind jenseits der erwähnten Faktoren

gesundes Traubenmaterial, eine kontrollierte Gärführung und vor allem Hygiene im Verarbeitungsprozess.

Die Bestimmung des Histamingehalts im Wein ist in der österreichischen Qualitätswein-Untersuchung nicht inkludiert, dafür ist ein gesonderter Analyseprozess notwendig. Wir lassen in regelmäßigen Abständen einige Weine beispielhaft beim Bundesamt für Weinbau analysieren - Federspiele und Smaragde, Orts- und Riedenweine genauso wie verschiedene Rebsorten. Die Werte bei den untersuchten Weinen der Domäne Wachau liegen zumeist weit unter 0,1 mg/l. Histamin ist also „nicht nachweisbar“.

In Österreich ist die Bezeichnung „histaminarm“ im Zusammenhang mit Wein unter anderem auf Etiketten verboten. Nur die genauen Werte dürfen zu Zwecken der Konsumentensicherheit angegeben werden.

Zu Reaktionen kann es beim Genuss von Wein - selbst bei extrem niedrigem Histaminwert - dann kommen, wenn dieser gemeinsam mit histaminreichen Lebensmitteln genossen wird. Denn Alkohol blockiert die histaminaufspaltenden Enzyme. Der Abbau von Histamin ist dadurch gehemmt und dieses bleibt länger im Körper. Zudem zählt Alkohol zu den sogenannten Histaminliberatoren - das sind Stoffe, die neben der abbauhemmenden Wirkung zusätzlich körpereigenes Histamin freisetzen können, auch wenn sie selbst kein Histamin enthalten.

Zusammenfassend haben unsere klassischen Wachauer Weine extrem niedrige Histaminwerte von weit unter 0,1 mg/l. Histamin ist bei unseren untersuchten Weinen „nicht nachweisbar“.

