

Weinunverträglichkeit aufgrund von Histaminintoleranz und das daraus resultierende Marktpotential von histaminarmen Weinen

Motivation für die Arbeit

Der Hauptgrund für meine Themenwahl war die Tatsache, dass bei meiner Frau eine Histaminunverträglichkeit bzw. Histaminintoleranz diagnostiziert wurde.

Dieser Umstand spornte mich dazu an, mich mit diesem Thema intensiv auseinander zu setzen und nach Möglichkeiten zu suchen, um Menschen mit einer Histaminintoleranz aufzuklären bzw. auch Ihnen den Genuss von Wein zu ermöglichen oder erträglicher zu machen.

Auch bei meiner Arbeit im Weinhandel bei Karner Wein Plus in Südtirol hat die Nachfrage nach Informationen über Histamin im Wein oder histaminarmen Weinen in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Immer mehr Personen haben Probleme mit Histamin oder klagen über diverse Beschwerden nach Konsum von Wein. Daher finde ich es äusserst interessant zu evaluieren, ob histaminarme Weine Marktpotential haben.

Fragestellung & Zielsetzung

Meine Arbeit befasst sich mit folgenden Fragestellungen:

Wie kommt es zu einer Weinunverträglichkeit aufgrund von einer Histaminintoleranz? Wie ist das Marktpotential von histaminarmen Weinen zu bewerten? Wie ist das allgemeine Bewusstsein über dieses Thema in der Gesellschaft, in der Weinbranche, in der Gastronomie, im Weinhandel und in der Medizin?

Das Ziel meiner Arbeit ist es daher, die immer bekannter werdende „Volkskrankheit“ Histaminintoleranz in Zusammenhang mit Wein bzw. Weinkonsum zu thematisieren und die Marktsituation bzw. das Marktpotential von histaminarmen Weinen zu bewerten. Einerseits möchte ich mit dieser Arbeit einen allgemeinen Überblick über Histamin bzw. Histaminunverträglichkeit und die damit verbundenen Probleme geben. Andererseits aber auch auf mögliche Lösungsvorschläge für Weintrinker, Fachverkäufer und Gastronomen bzw. Mitarbeiter in der Gastronomie eingehen.

Methodik

Meine Recherchen beruhen vor allem auf Quellen aus dem Internet, sehr vielen persönlichen Gesprächen mit Betroffenen Personen, Weinhändlern, Gastronomen, Experten, Winzern und Önologen, Allergologen und Ernährungswissenschaftlern. Weitere Quellen waren Fachliteratur und Zeitschriften. Verlässliche statistische Daten sind meiner Meinung nach schwer zu bekommen und mit kritischem Blick zu betrachten.

Inhalt

Der erste Teil der Arbeit befasst sich mit der Zielsetzung und meiner Motivation. Diesem folgt ein kurzer wissenschaftlicher Überblick über das Thema Histamin im Allgemeinen, der Histaminunverträglichkeit und den damit einhergehenden Beschwerden und Problemen und das Verhältnis von Histamin mit Alkohol.

Daraufhin werden die Gründe der Histaminbildung im Wein und die möglichen Maßnahmen der Histaminreduzierung behandelt. Es wird auch kurz auf den gesetzlichen Standpunkt eingegangen.

Der zweite Teil der Arbeit beinhaltet die aktuelle Situation am Markt, die Kenntnisse der Winzer, der Konsumenten, des Handels und der Gastronomie. Abschließend folgt ein Überblick über das mögliche Marktpotential von histaminarmen Weinen, eine zusammenfassende Schlussfolgerung und meine persönliche Beurteilung.

Fazit

Das Thema Histamin im Wein wird meines Erachtens immer noch viel zu wenig beachtet. Nach meiner Analyse der aktuellen Marktsituation kristallisiert sich ganz klar ein steigendes Interesse an der Thematik und eine vermehrte Nachfrage nach histaminarmen Weinen heraus. Das erhöhte Interesse häuft sich anscheinend in allen Branchen, welche mit Wein zu tun haben. Was aber fehlt ist vor allem die Aufklärung und die Sensibilisierung der Gesellschaft, des Handels und auch der Gastronomie.

Obwohl nur wenige Menschen eine diagnostizierte Histaminintoleranz haben, scheint die Dunkelziffer der an Histamin leidenden Personen doch relativ hoch zu sein. Ich bin der festen Überzeugung, dass histaminarme Weine durchaus Marktpotential haben und wir uns der Tragweite der Problematik noch nicht ganz bewusst sind. Winzer sollten dahingehend sensibilisiert werden, dass die Analyse des Histamingehalts im Wein in Zukunft Standard ist und somit für alle Interessierten frei zugänglich. Damit würden sich nicht nur für die Winzer neue Möglichkeiten am Markt eröffnen, sondern auch für die ganze Weinbranche.