

Pro und Contra

Sinn oder Unsinn des IgG-Tests in der naturheilkundlichen Praxis

Der Einsatz des IgG-Tests bei der Diagnostik von Nahrungsmittelunverträglichkeiten wird seit einiger Zeit kontrovers diskutiert. Renommierte schulmedizinische Allergologenverbände wie der Ärzteverband Deutscher Allergologen (ÄDA) oder die Deutsche Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAI) warnen davor, sich auf die diagnostische Aussagekraft von IgG- bzw. IgG₄-Tests zu verlassen. Der deutsche Allergie- und Asthmabund schließt sich dieser Einschätzung an und kritisiert außerdem, dass mit dem Testergebnis oft nur eine Liste von zu meidenden Lebensmitteln verschickt würde, ohne weitere Beratung der Patienten. Oft enthielten diese Listen so viele Lebensmittel, dass eine Unter- und Mangelernährung der Betroffenen zu befürchten sei. Befürworter des IgG-Tests sehen hingegen einen deutlichen Zusammenhang zwischen den Testergebnissen und dem Therapieerfolg durch die gezielte Vermeidung der identifizierten Nahrungsmittel. Oft hätte die Meidung individuell unverträglicher Nahrungsmittel sogar einen positiven Einfluss auf assoziierte chronische Erkrankungen wie etwa Neurodermitis oder Arthrose, da die dauerhaft erhöhten IgG-Spiegel zu chronischen Entzündungen in verschiedenen Organsystemen führen würden. Andere zuverlässige Testverfahren wie die Kinesiologie oder die EAV scheinen hingegen zumindest in der Laien-Presse kaum Beachtung zu finden.

Lesen Sie hier das Pro und Contra zur Anwendung der IgG-Testung in der naturheilkundlichen Praxis.



Pro

IgG₄ ist eine Subklasse der Immunglobulin-G-Klasse, die bei verschiedenen allergischen Reaktionen eine Rolle spielt. Die Insektengiftallergie als klassisches Beispiel für eine allergische Typ-I-Reaktion bewirkt eine Hyposensibilisierung, einen initialen Anstieg, aber längerfristigen Abfall des IgE und einen Anstieg des IgG₄ (Röver 2001). Viele Studien zeigen mittlerweile eine Beteiligung des IgG₄ an allergischen Prozessen.

Es wird derzeit vermutet, dass eine verstärkte Bildung von IgG₄-Antikörpern zu Beginn einer Immuntherapie jene immunregulierenden Vorgänge behindert, die zu einer Verbesserung der klinischen Symptome führen würden. Es bietet sich vor diesem Hintergrund an, das Verhältnis IgG₄/IgE zu verfolgen und als Werkzeug zur Evaluierung bei der Immuntherapie einzusetzen.

Obwohl die Anwendung des IgG-Tests zur Identifizierung von Auslösern individueller Nahrungsmittelunverträglichkeiten derzeit gerade seitens der Schulmedizin kritisiert wird, so ist doch eindeutig belegt, dass aufgenommene Nahrungsmittel zu einem Anstieg von IgG führen können – als Ausdruck der Reaktion des Immunsystems auf bestimmte Nahrungsmittel. Etwa 300 Nahrungsmittel können derzeit individuell ausgetestet werden, mit zuverlässigen Ergebnissen. Der Stellenwert des IgG-Tests für die Praxis ist

daher unstrittig – mit dem Vorteil eines eindeutig wissenschaftlichen Hintergrunds.

Ergebnisse einer klinisch kontrollierten Studie wurden 2004 in „GUT 53; 1459-64“ publiziert. Die Ergebnisse belegen, dass bei Patienten mit Reizdarm eine Ausschlussdiät, gesichert durch ein Unverträglichkeitsprofil, zu einer deutlichen Verbesserung im Krankheitsgeschehen führt.

Als Fazit möchte ich festhalten, dass ich in meiner Praxis sehr gute Erfahrungen mit der IgG-Testung und der daraufhin empfohlenen Ernährungsumstellung habe. Ich setze es zum einen zur Kontrolle klassischer sIgE-Bestimmungen (z.B. Bienen-/Wespenallergien), zur Verlaufskontrolle bei Desensibilisierungen und zur Abklärung von pseudoallergischen Reaktionen bzw. Nahrungsmittelunverträglichkeiten ein. Die Zuverlässigkeit der Methode und die für viele Patienten sehr wichtige Wissenschaftlichkeit des Tests führen in meinen Augen zu einer wesentlich gesteigerten Compliance der Betroffenen. Zwingend erforderlich sind allerdings bei jeder Diagnose „Nahrungsmittelunverträglichkeit“ eine detaillierte und umfassende Beratung des Patienten und die enge Verlaufskontrolle der klinischen Symptome bei Meidung der individuell identifizierten Nahrungsmittel. Die alleinige IgG-Testung mit der Abgabe einer Liste mit den zu meidenden Lebensmitteln ist sicherlich nicht zielführend und widerspricht dem Ansatz der ganzheitlichen patientenorientierten Heilkunde.

Dr. rer. nat. R. Hauss

Kieler Str. 71 · 24340 Eckernförde
E-Mail: laborinfo@t-online.de



Contra

Rationale bei der IgG-Diagnostik beachten

Bei der IgG-Diagnostik wird untersucht, ob im Blut IgG-Antikörper auf Nahrungsmittel vorhanden sind. Ein positiver Test sagt zunächst nur aus, dass sich der Körper mit einem Nahrungsmittel auseinandersetzt, ohne dass dies gleich einer pathologischen Reaktion entsprechen muss. Bei stark positiven Werten könnte dies allerdings auch ein Hinweis auf eine Nahrungsmittelunverträglichkeit sein. Werden die identifizierten Nahrungsmittel konsequent ausgelassen, dann kommt es zwar zu einem Abfall der IgG-Werte – allerdings findet man nachfolgend dann einen Anstieg von IgG-Werten auf die Lebensmittel, die dann vermehrt verzehrt wurden. Der entscheidende Punkt jeglicher Anwendung von Diagnostik ist allerdings die Rationale für deren Einsatz, d.h. die Orientierung der Diagnostik am klinischen Bild, dem Krankheitsverlauf sowie den zu Grunde liegenden pathologischen Mechanismen. Nach meiner Erfahrung ist das Leaky-Gut-Syndrom – auf dessen Entstehen an dieser Stelle nicht eingegangen werden kann **((XXX Verweis Artikel Herr Hauss))** – als häufigste Ursache von Nahrungsmittelunverträglichkeiten anzusehen. Den ersten Schritt einer sinnvollen patientenorientierten Vorgehensweise stellen somit die Verifizierung dieser Verdachtsdiagnose (Stuhl-Labor-Diagnostik)

und eine entsprechende therapeutische Intervention im Sinne einer mikrobiellen Sanierung inkl. einer Anti-Pilz-Diät dar.

Erst nach Darmsanierung und Andauern der Beschwerden sollte eine weitergehende Diagnostik durchgeführt werden – und zwar durchaus die Testung auf die individuelle Nahrungsmittelunverträglichkeit. Und dabei sollte man zum Wohle des Patienten auf die diagnostischen Tests zurückgreifen, die einerseits zuverlässige Ergebnisse liefern und andererseits den Patienten nicht mit zu hohen Kosten belasten. Unter Berücksichtigung dieser Kosten-Nutzen-Relation würde ich immer die Kinesiologie einer IgG-Testung vorziehen. Mit der Kinesiologie lässt sich eine Nahrungsmittelunverträglichkeit schnell und zuverlässig identifizieren. Sie hat außerdem den Vorteil, dass der Patient eigene Lebensmittel und Zubereitungen mitbringen kann, sodass eine individuelle Testung gewährleistet ist. Die IgG-Testung kann hingegen nur einzelne Lebensmittel, Zusatzstoffe etc. testen, aber eben nicht den Lieblings-Müsliriegel. Hinzu kommt, dass die IgG-Testung wesentlich teurer ist – bei fehlenden diagnostischen Vorteilen.

Zusammenfassend möchte ich feststellen, dass außerhalb des naturheilkundlichen Umfeldes sowohl die Kinesiologie, die EAV als auch die IgG-Testung als „Außen-seitermethoden“ bezeichnet werden. In diesem Kontext hat die IgG-Diagnostik den „Vorteil“, dass sie als Serum-Bestimmung Wissenschaftlichkeit suggeriert und damit manche Patienten und auch Krankenkassen beeindruckt. Die IgG-Bestimmung bietet jedoch keinerlei diagnostischen Vorteil gegenüber der Kinesiologie, ist aber wesentlich teurer, weshalb der Kinesiologie als diagnostische Methode bei Feststellung einer Nahrungsmitte-

lunverträglichkeit sicher der Vorrang gegeben werden sollte. Darüber hinaus ist bei jeglicher Diagnostik immer zu beachten, in welcher Reihenfolge und wann sie eingesetzt wird. Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit sollte daher als erster Schritt an ein Leaky-Gut-Syndrom gedacht und dieses entsprechend diagnostiziert und behandelt werden.

Siegfried Kämpfer

Am Stadtgarten 2 · 45883 Gelsenkirchen
E-Mail: siegfried.kaemper@t-online.de