



Gräfin Goldach®



Apfelallergie – was ist das?

In Mitteleuropa reagieren ca. 8 % der Menschen allergisch auf die meisten Apfelsorten. Bei ihnen lösen **bestimmte Eiweiße**, die die Früchte enthalten, eine allergische Reaktion aus. Nicht alle Allergiker reagieren auf den gleichen Eiweißstoff allergisch. Man kann zwei große Gruppen ausfindig machen:

(1) **‘Mal d3’**-Apfelallergiker können geschälte Äpfel essen, aber nicht die Apfelschale. Auch erhitzte Äpfel und Apfelsaft lösen die Allergie aus. Sie äußert sich meist in Hautausschlag oder Störungen im Verdauungstrakt bis hin zum anaphylaktischen Schock. Diese Form der Apfelallergie ist vor allem in Südeuropa verbreitet.

(2) Bei **‘Mal d1’**-Apfelallergikern verläuft die allergische Reaktion meist etwas milder. Zu den Symptomen gehören Juckreiz auf den Lippen und im Mund sowie Schwellungen im Hals- und Rachenraum (orales Allergiesyndrom). Die meisten Apfelallergiker sind auch gegen Birken- und Haselnusspollen allergisch. Beim Erhitzen verliert sich die allergieauslösende Wirkung der Äpfel weitgehend. Apfelkuchen und -saft werden daher vertragen. Sie ist in Mitteleuropa die am meisten verbreitete Apfelallergie.

Gräfin Goldach® erwies sich in vielen Tests als Sorte, die von ‘Mal d1’-Apfelallergikern sehr gut vertragen wird. Daher darf sie als **allergikerfreundlich bezeichnet** werden.

Wir weisen darauf hin, dass Allergiker im Einzelfall überprüfen müssen, ob sie die Sorte ausreichend gut vertragen. In Fällen von schweren Symptomen ist dies nur in ärztlicher Begleitung möglich. Viele Apfelallergiker sind sehr dankbar, dass es **Gräfin Goldach®** gibt, da sie dank dieser Sorte erstmals wieder frische Äpfel essen können und so ein Stück Lebensqualität zurückgewonnen haben.

Warum löst ‘Gräfin Goldach®’ keine oder nur schwache allergische Reaktionen aus?

Das ist eine Frage der Form und der Konzentration an allergieauslösenden Eiweißen im Apfel. Geringe Mengen an ‘Mal d1’-Eiweißen sind nämlich in jedem Apfel vorhanden. Wird ein gewisser Schwellenwert aber unterschritten, werden keine oder nur geringe allergische Reaktionen hervorgerufen. Früchte von **Gräfin Goldach®** enthalten ersten Untersuchungen zufolge so wenig ‘Mal d1’-Proteine mit allergener Wirkung, dass sie keine oder nur schwache allergische Reaktionen auslösen.

Gräfin Goldach® schmeckt nicht nur Allergikern!

Der fast vollständig rote Apfel ist ein **Genuss für jedermann**. Das Rückgrat bildet eine mittelstark ausgeprägte Säure. Das Fruchtfleisch ist fest und knackig. Der Geschmack ist sehr **gefällig**. Die Früchte reifen Ende September. Sie sind im Naturlager bis Februar haltbar.

Die am Bayer. Obstzentrum gezüchtete und unter medizinischer Aufsicht von Dr. med. S. Ascher, Erding, getestete Sorte ist bedeutend länger lagerfähig als die ebenfalls als allergikerfreundlich einzustufende Sorte ‘Santana’.



Übrigens:

- Ob Apfelfrüchte für Allergiker geeignet sind, ist keine Frage des **Alters** der Apfelsorte. Auch der Gehalt der Früchte an **Polyphenolen** ist kein zuverlässiges Maß, um das allergene Potential abzuschätzen.
- Das allergene Potential eines Apfels nimmt mit der **Lagerung** zu. Deshalb vertragen manche Personen Äpfel, die frisch vom Baum geerntet werden, während sie auf die Äpfel der gleichen Sorte einige Monate später allergisch reagieren. Echte allergikerfreundliche Sorten lösen auch nach der Lagerung kaum Allergien aus.

