

# Halloween und der Kürbis

## Halloween and the Pumpkin



Prof. Dr. Christiane Bayerl

Im letzten Monat war Halloween, in der Nacht von Allerheiligen, am 31. Oktober. In vielen Familien wurde zur Freude der Kinder mit Kürbis gebackt. In Deutschland hat Halloween an sich keine Tradition. In den USA ziehen Kinder verkleidet als Hexen und Gespenster von Tür zu Tür und sammeln bei Freunden und Nachbarn Süßigkeiten und Geld ein. Der Spruch dabei ist „trick or treat“, d. h. die Kinder drohen damit, dem Hausbesitzer einen Streich zu spielen, wenn Sie kein Geschenk bekommen. Ursprünglich steckt dahinter der Glaube, dass in dieser Nacht die Seelen der Toten in ihre ehemaligen Häuser zurückkehren. Heutzutage ist Halloween ein willkommener Anlass zu Feiern und Schabernack zu treiben. Dennoch scheint das Gruselige um die ausgehöhlten Kürbisse oder Rüben mit den Kerzen im Innern Kinder zu begeistern. Aber auch in diesem Monat ist der Kürbis noch nicht „out“. Im Internet war ich auf der Suche nach den korrekten Namen für die verschiedenen Kürbistypen – Feigenblatt-Kürbis, Riesenkürbis, zu dem auch der Hokkaidokürbis zählt, Moschus-Kürbis, Birnenkürbis, Spaghettikürbis, Garten-Kürbis, zu dem der Steirische Ölkürbis und interessanterweise auch die Zucchini zählt. Die Gattung Kürbis ist ursprünglich in Amerika beheimatet. Die domestizierten Arten werden heute in warmen Regionen kultiviert. Was ich nebenbei fand, war verblüffenderweise der Hinweis, dass Kürbis niemals eine Allergie auslöse. Kann das der Allergologe so stehen lassen? Kürbis findet sich als gekochtes, gebackenes oder gebratenes Gemüse, in Suppen oder in Kürbiskuchen. Aus den Samen wird Öl gewonnen, z. B. das steirische Kürbiskernöl. Die Samen werden auch als Snack geröstet oder finden sich in Brotwaren. Darüber hinaus werden sie in der Volksmedizin eingesetzt.

Zucchini (*Curcubita pepo*) kann ein orales Allergiesyndrom, Diarrhoe und Juckreiz auslösen. Es findet sich sowohl eine primäre Sensibilisierung auf Zucchini als auch Kreuzreaktionen gegenüber dem Panallergen Profilin, gegenüber den kreuzreagierenden Kohlenhydrat-Determinanten (CCD) und gegenüber den Phenyl-Coumarin-Benzyl-Ether-Reduktasen (PCBER). Kürzlich wurden Rube und Zucchini dem Latex-Frucht-Allergiesyndrom zugeordnet. In diesen Fällen wurde eine Kreuzreaktivität auf das Latexallergen Hevein gefunden. Auf Zucchini sind Reaktionen an der Haut oder an den Atemwegen bei beruflichem Kontakt bekannt. Nur ein Teil der Allergene ist hitzelabil, sodass auch gekochte Zucchini Reaktionen auslösen können. Zu den Kürbisgewächsen (*Curcubitaceae*) zählen weiterhin Wassermelone, Honigmelone und Gurke. Schon länger beschrieben

ist die Traubenkraut-Melonen-Bananen-Assoziation. Weniger als die Hälfte der Traubenkraut-Sensibilisierten reagiert spezifisch auf *Curcubitaceae* in vitro. Dabei konnte in dieser Gruppe von Traubenkraut-Sensibilisierten spezifisches IgE gegen Wassermelone und gleichzeitig klinisch relevante Wassermelonen-Sensibilisierungen bei 23% der Patienten gefunden werden. Für das Latex-Fruchtsyndrom ist bekannt, dass 19% der Seren latexallergischer Patienten auch auf Wassermelone reagieren. Umgekehrt zeigen 23% der Melonenallergiker IgE-Antikörper gegen Latex. Zur Honigmelonenallergie finden sich bei der Literaturrecherche die meisten Berichte aus Spanien. Dort wurden die drei Majorallergene identifiziert Curcumisin 1 (Cuc m1, 67 kDA), eine basische Serinprotease, Curcumisin 2 (Cuc m2), ein Profilin, Curcumisin 3 (Cuc m3, 16 kDA) aus der Familie der pathogenesis-related Proteine (PR-1). Insgesamt ist die klinische Relevanz der Honigmelonenallergie jedoch geringer als die Sensibilisierungsrate. Bei spanischen Pollenallergikern, die im Hauttest in 14% auf Honigmelone reagiert hatten, zeigten 7% klinische Symptome. Gurkenallergien scheinen eher eine Rarität zu sein.

Zurück zur Frage der Kürbissensibilisierungen: In der Tat sind Sensibilisierungen mit klinischer Relevanz auf Kürbis selten; gegenüber Kürbiskernen dagegen häufiger zu finden. Kontakturtikaria beim beruflich bedingten Hautkontakt in der Verarbeitung von Kürbiskernen ist beschrieben. Berücksichtigt man den Einsatz in der Medizin, so hört man selten von allergischen Nebenwirkungen, eher von fraglichen Wirkungen. In einigen Volksstämmen wird der Genuss von Kürbissamen als „nachwuchsfördernd“ angesehen. Der Einsatz bei benigner Prostatahyperplasie ist in unseren Breiten üblich und häufig. Ein Ribosomen inaktivierendes Protein, das Moschatin von *Curcubita moschata*, wurde kürzlich in Melanomzelllinie untersucht – ist also noch im frühen experimentellen Stadium. Eine hypoglykämische Wirkung wird diskutiert, ist aber auch noch nicht in Studien untersucht. Das Öl der Kürbissamen besteht zu 73–80% aus ungesättigten Fettsäuren und ist reich an Vitamin E. Somit ist das Öl stabil gegenüber Oxidation und auch aufgrund der ungesättigten Fettsäuren interessant für die Nahrungsmittelindustrie. Phenolische phytochemische Stoffe wie dieses Kürbissamenöl könnten bei nicht Insulin abhängigem Diabetes Mellitus, Hypertension und oxidativem Zellstress diätetische Vorteile aufweisen – jedenfalls sind Allergien kein Handlungsgrund, dies nicht weiter zu untersuchen.

### Bibliografie

DOI 10.1055/s-2008-1077745  
Akt Dermatol 2008; 34: 403  
© Georg Thieme Verlag KG ·  
Stuttgart · New York  
ISSN 0340-2541

### Korrespondenzadresse

**Prof. Dr. med. Christiane Bayerl**  
Klinik für Dermatologie und  
Allergologie, HSK,  
Wilhelm-Fresenius-Klinik  
Städtisches Lehrkrankenhaus  
der Universität Mainz  
Aukammallee 39  
65191 Wiesbaden  
Christiane.Bayerl@  
HSK-Wiesbaden.de