



Pressemitteilung

St.Michael bei Bleiburg,
20.08.2017

Mit Histamin gut leben

Lebensmittelunverträglichkeiten wie Histaminintoleranz, aber auch Laktose- und Glutenintoleranz können einem das Leben sehr schwer machen. Aber dank Spezialisten wie Histavino ist es möglich, beschwerdefreie zu essen und zu Wein trinken.

St.Michael bei Bleiburg, 16.August.2017 - [DPR] Unter einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden viele Leute. Aber mit dem richtigen Wissen und Lebensmittel kann man ganz entspannt sein Leben genießen. Wichtig ist, dass man sich ausführlich über Histaminunverträglichkeit, Gluten- und Laktoseintoleranz informiert und die richtigen Produkte bei einem seriösen Anbieter nimmt.

Es ist recht einfach, Beschwerden zu verringern, wenn man weiss wie. Leider ist es immer noch so, dass es beim Einkauf von Lebensmittel immer noch schwer fällt, die richtigen Produkte im Supermarkt zu finden. Das Gute ist, dass es mehr und mehr Spezialisten gibt, die sich auf diverse Lebensmittelunverträglichkeiten fokussiert haben wie Histavino im Bereich Histamin, Wein und histaminarme Lebensmittel. Histamin an sich ist noch wenig bekannt. Dieser ist grundsätzlich wichtig für das Immunsystem. Mit dieser Intoleranz lässt sich der Lebensalltag aber auch genussvoll gestalten.

Histaminunverträglichkeit aber dennoch Genuss möglich

Histamin ist ein wichtiger Botenstoff im Immunsystem, z.B. aktiv im Magen-Darm-Trakt, Haut und Lunge. Gebildet wird das Histamin aus Histidin, einer Aminosäure. Aus der Sicht der Biochemie zählt Histamin zu den biogenen Aminen, zu denen auch Adrenalin, Serotonin und Dopamin gehören. Die biogenen Amine gehören zu Stoffwechselprodukten. Beim Menschen wirkt das Histamin als Gewebeshormon, was seine Bedeutung für den Körper noch einmal verdeutlicht. Histamin hilft, wenn der Körper entzündliche oder auch allergische Reaktionen aufweist. Es entfernt Fremdkörper aus dem Körpersystem und unterstützt das Immunsystem bei der Abwehr von äußeren Angriffen. Histamin ist ein Regulator bei den vielseitigen Stoffwechselfunktionen, die regelmäßig im Körper passieren. Es wird auch als Medikament eingesetzt, wenn eine Krebsimmuntherapie vorgenommen wird.

Natürlich kommt Histamin auch in Lebensmittel vor. Menschen, die unter einer Histaminunverträglichkeit leiden, müssen darauf achten, ob alles histaminarm ist, insbesondere Weine haben einen hohen Histaminanteil. Es ist sicher schwer, im Supermarkt so einen histaminarmen Wein zu finden, aber es gibt die histamingeprüften Weine. Verantwortungsbewusste Anbieter, wie zum Beispiel Histavino, haben sich auf die Herstellung der qualitativ hochwertigen Produkte für Menschen mit Unverträglichkeiten spezialisiert. Sie überzeugen dabei mit einer weitreichenden Produktauswahl. Zudem haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, über die Hintergründe und das Leben mit diesen Intoleranzen aufzuklären.

weiterführender Link: <http://www.histavino.com/produkt-kategorie/histaminarme-lebensmittel>

Pressekontakt:
Histavino

Histavino ist ein Weinshop, der sich auf histaminarme Weine spezialisiert hat.

Martin Kusej

St.Michael 1
9143
St.Michael bei Bleiburg

info@histavino.com
0043 664 56 20 960

Firmenportrait:

In Österreich und in Deutschland gibt es einige gute Öko-Winzer, die ihre Weinstöcke biodynamisch anbauen und von daher ein offenes Ohr für die Problematik Histaminintoleranz haben. Zusammen mit ihnen hat Martin Kusej eine Kooperation ins Leben gerufen und bietet den Bio- und histaminarmen Wein auf der Seite Histavino im Onlineshop an. Ebenso kann über Histavino veganer Wein bestellt werden.

Pressemitteilung von: Histavino

Autor: Martin Kusej