

Sellerie

Sellerie gehört zur Familie der Doldenblütler und enthält in allen Pflanzenteilen ätherische Öle, die den typischen Geschmack und Geruch bedingen.

Sellerie ist eines der häufigsten Nahrungsmittelallergene bei Jugendlichen und Erwachsenen. Eine Sellerieallergie tritt fast immer bei Pollenallergikern auf, die auf Beifuß reagieren. Auslöser der Allergie sind verschiedene Bestandteile des Selleries, die eine unterschiedliche Hitzestabilität aufweisen. Daher ist Sellerie, selbst wenn er gekocht oder pulverisiert ist, noch ein starker Allergieauslöser.

Kreuzallergien gibt es mit Beifuß- und Birkenpollen, Anis, Basilikum, Dill, Fenchel, Karotten, Kreuzkümmel, Koriander, Liebstöckel, Majoran, Oregano, Thymian und Latex. Oft vertragen Birkenpollenallergiker gekochten Sellerie, Beifußpollenallergiker reagieren dagegen sehr stark auf diese Allergene.

In folgenden Produkten kann Sellerie enthalten sein: Backwaren mit Gewürzen, Wurstwaren, Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte, Soßen, Dressings, Marinaden, Gewürzmischungen, Fertigsalate und Knabberartikel.

