

„Ich rieche nichts mehr!“

Meine Mutter hat nach einer Virusgrippe ihren Geruch- und Geschmacksinn verloren. Wie kann man ihr helfen?

Dr. Christian Quint, Oberarzt an der HNO-Univ.-Klinik des Wiener AKH dazu:

Etwa 1% der Gesamtbevölkerung leidet an einer Verminderung des Riech- und Schmecksinns. Es ist bekannt, daß bestimmte Virusarten, die für diese Erkrankungen verantwortlich sind, die Riechsinneszellen in der Nasenschleimhaut schädigen können. Diese Schäden bilden sich aber bei etwa 70% der Betroffenen wieder folgenlos zurück.

Wenn Sie nach einer Verkühlung eine Verminderung des Geruch- und Geschmacksinns bemerken, sollten Sie auf jeden Fall eine HNO-Facharzt aufsuchen. Es kann nämlich ganz verschiedene Ursachen für diese Störungen geben. Bei einer einfachen Schleimhautschwellung genügt meist die Gabe von abschwellenden Nasentropfen und der Geruchsinn kehrt zurück. Haben die Krankheitserreger aber die

Sinneszellen direkt geschädigt, ist eine Wiederherstellung des normalen Riechvermögens nicht so einfach zu erreichen. Im Wiener AKH konnten wir mit einer neuartigen Neurotransmittertherapie gute Erfolge erzielen; ein eindeutiger Wirkungsbeweis steht aber noch aus. Oft werden Vitaminpräparate und zinkhaltige Medikamente verschrieben, deren Wirkungsweise aber nicht wissenschaftlich belegt ist.



Fotos: Rudi Köbber, Privat

Bei Patienten mit Geruchsverlust helfen viele Methoden

Schließlich können auch Antibiotika und andere Medikamente den Riechsinn schädigen. Hier genügt meist ein Absetzen der Tabletten und der Geruchsinn kehrt zurück. Während des natürlichen Heilungsprozesses nach Schädigungen des Riechsinns, kann es zu einem typischen Phänomen - dem Fehlriechen - kommen. Der Patient nimmt während dieser Zeit verfälschte, eher unangenehme Riecheindrücke wahr. Dieses Fehlriechen bessert sich aber in den meisten Fällen wieder. Der subjektive Eindruck der Schmeckstörung entsteht dadurch, daß der Patient die verschiedenen Aromen der Speisen nicht mehr riecht. Kaffee zum Beispiel schmeckt man nicht, sondern man riecht ihn. Unsere Zunge kann nur die 4 Geschmacksqualitäten süß, salzig, sauer und bitter wahrnehmen. Alle anderen feinen Nuancen werden von der Nase wahrgenommen.