



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie
und Restauration

Presstext

6. HerbstForum GastroAargau & Gastroconsult AG Olten
24. September 2019, «Restaurant Maiengrün», Hägglingen

«Allergien in aller Munde» - Gast vs. Gastronom

Allergene sind weltweit auf dem Vormarsch und halten auch die Gastronomie auf Trab. Fakt ist: Es gibt Leute, die unter Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen leiden und bestimmte Stoffe nicht essen dürfen. Andererseits wird dieser Sache aber auch eine unglaubliche Aufmerksamkeit zugeteilt und manchmal ist es schon fast «hip» gewisse Produkte nicht zu vertragen.

Für das diesjährige HerbstForum vom 24. September 2019 im «Restaurant Maiengrün» in Hägglingen wurden Fachpersonen eingeladen, um die Problematik der Allergene und dem Drumherum auf verschiedenen Ebenen genauer zu beleuchten.

Zur Begrüssung teilte der Präsident **Bruno Lustenberger** mit Freude mit, dass das neue Gastronomie-Ausbildungszentrum in Lenzburg bereits in 85 Tagen bezugsbereit sein würde. Man darf gespannt sein!

Bier & Hygiene

Felix Meier, der Geschäftsführer der Brauerei H. Müller in Baden vermittelte seine Bier-Faszination und erklärte, worauf es beim Bierausschank ankommt. Es wurde in Erinnerung gerufen, dass Bier anregende Eigenschaften hat und gut für eine gesunde Verdauung ist - das Mass ist entscheidend. «Bier ist etwas Gesellschaftliches, ein Genussmittel mit geringerem Alkoholgehalt und heikler für Anfälligkeiten. Und etwas, das mit einem Ablaufdatum versehen ist, soll auch konsumiert werden! In dem Sinne: zum Wohl», so Meier!

Im Dschungel der Allergene

Micha Humm, Prüfleiter Getränke und Mikrobiologie vom Labor Veritas zeigte anschaulich auf, was es für die Gastronomie bedeutet, sich tagtäglich mit dem Thema Allergien und Intoleranzen auseinander zu setzen. Mittlerweile gibt es unzählige Formen von Allergien, mit welchen die Gäste einkehren. Für Gastronomen gilt es somit die Produkte im Betrieb und deren Zusammensetzung genau zu kennen und die vielen gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten. Spannend wurden nochmals die Unterschiede zwischen Allergie und Unverträglichkeit dargestellt, gespickt mit Beispielen aus der Praxis, wo die Verbindung zwischen Hygiene und Allergene einleuchtend aufgezeigt wurde.



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie
und Restauration

Lebensbedrohliche Allergien im Alltag

Was es heisst, von einer schweren Allergie betroffen zu sein, erzählte die Gastreferentin **Angelica Dünner**. Die Mutter eines Kindes mit schwerer Erdnussallergie zeigte auf, was es bedeutet mit diesen Gefahren zu leben. Aus Not aus der Sache hat sie 2011 den «Verein Erdnussallergie und Anaphylaxie» gegründet, damit Betroffene mit sehr heftigen Allergien sich gegenseitig unterstützen und austauschen können. Im Beispiel der Erdnussallergie kann die akute, lebensbedrohliche allergische Reaktion nämlich nicht nur beim Verspeisen von (Erd-)Nüssen ausgelöst werden, sondern auch über die Haut, die Schleimhaut oder durch die Atmung. Erschreckend ist der Fakt, dass heutzutage bereits 4 – 8 % der Schulkinder in der Schweiz an Allergien dieser schweren Art leiden. Es zeichnet sich eine wachsende Bevölkerungsgruppe ab. Das gemeinsame Essen ist ein zentrales Ritual in unserer Kultur und genau hier wollte die Referentin auch sensibilisieren. Die Teilnahme am sozialen Leben ist für alle Menschen unabdingbar und Betroffene sollen sich nicht ausgeschlossen fühlen. So ist ein Restaurantbesuch eine grosse Herausforderung und erfordert genaueste Abklärungen, um sich nicht der Gefahr eines allergischen Schocks auszusetzen.

Die Rolle des Gastwirtes zeigt sich durch eine genaue Deklaration und Auskunft sowie die penible Arbeitsweise. Durch eine Risikoanalyse mit dem Gast lässt sich einordnen, was machbar ist und was nicht. Hier wünschte sich die Referentin (mehr) Verständnis von beiden Seiten. Es brauche Achtung und Wertschätzung sowie eine offene Kommunikation, um die Gefahren einzuordnen und entsprechende Entscheidungen zu treffen. Problematisch – und hier gab es viele Wortmeldungen aus dem Publikum – seien die sogenannten «Lifestyle-Allergiker», welche bei der Bestellung ein grosses «Tam-Tam» über irgendwelche Allergien oder Intoleranzen machen, anschliessend aber doch beim Tischnachbarn den Teller mit dem besagten, nicht verträglichen Produkt, aufessen. Aus Sicht des Betriebes gilt es für die separaten Aufwände nämlich zusätzliche Ressourcen zu stemmen.

Die Allergiker von heute sind die Gäste von morgen!

Daniel Hollenstein, Gastroconsult AG Olten, fasste die wichtigsten Punkte nochmals zusammen. Laut Forschung sind es genetische Veranlagung und zunehmende Hygiene, welche zu Fehlfunktionen des Immunsystems führen, die sich in allergischen Reaktionen äussern. Eine Problematik die Einzug hält. Die heutige Zeit erfordert eine sehr anspruchsvolle und komplexe Gastronomie, um den Anforderungen der Gäste und Gesetze gerecht zu werden. Es brauche das nötige Feingefühl und eine klare (aber einfache) Sprache zwischen Gastgeber und Gast. Vielleicht aber auch den Mut neue Wege zu begehen, um die steigenden Ansprüche zu meistern. Denn: «Die jungen Allergiker von heute sind die Gäste von Morgen und es zeichnet sich mehr und mehr ein neue Gästegruppe ab», so Hollenstein.

Abgerundet wurde der Nachmittag mit einem intensiven Austausch der Gäste beim abschliessenden Apéro Riche, bei dem feine Köstlichkeiten geboten wurden die – ganz dem Thema entsprechend – gluten- und nussfrei kreiert wurden. **Roland Lämmli**, der Maiengrün-Wirt hat hierfür alle Register gezogen!



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie
und Restauration

Hier erhalten Sie Infos:

www.meinbier.ch

MüllerBräu, Baden

www.laborveritas.ch

Labor Veritas, Zürich

www.erdnussallergie.ch

Verein Erdnussallergie und Anaphylaxie

www.maiengruen-restaurant.ch

Restaurant Maiengrün, Hägglingen

www.gastroconsult.ch

Gastroconsult AG

www.gastroaargau.ch

GastroAargau