

Wissen, was drin steckt

Hägglingen: GastroAargau lud zum Herbstforum ins Restaurant Maiengrün

Man findet den Satz heute praktisch auf jeder Speisekarte: «Für Allergikerinformationen fragen Sie den Küchenchef.» Um aufzuzeigen, was das Zubereiten von allergiefreien Speisen für eine Restaurantküche tatsächlich bedeutet, lud GastroAargau seine Mitglieder zu einem Seminar ein.

Dass man zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse nicht ein und dasselbe Schneidebrett verwendet, gehört ganz selbstverständlich zum Grundwissen eines jeden Kochs. Bereits etwas mehr Aufmerksamkeit erfordert es, nicht mit dem gleichen Löffel in der Rindsbouillon und in der vegetarischen Suppe zu rühren oder die Peperoni nicht auf dem gleichen Brettchen zu zerkleinern wie den grünen Salat, ohne die Arbeitsfläche vorher zumindest gründlich gereinigt zu haben.

Richtig heikel wird es aber, wenn ein Gast im Restaurant zu Besuch ist, der an einer schweren Allergie leidet. An einer Erdnussallergie zum Beispiel, so wie der Sohn von Referentin Angelica Dünner, Präsidentin des Vereins Erdnussallergie und Anaphylaxie, Zürich.

Nur noch selten auswärts essen

Eindrücklich schilderte Dünner den Schock, als der Sprössling im zarten Alter von drei Jahren das erste Mal auf diese kleine, unscheinbare Nuss allergisch reagierte. Sie sprach über die nächtliche Odyssee von der Notfallstation zum Unispital, bis die Diagnose feststand und dem Kind geholfen werden konnte. Und sie erzählte, wie die Familie lernte, damit umzugehen.

«Mittlerweile machen wir nur noch selten Restaurantbesuche und die Ferien verbringen wir in Ferienwoh-



Für Angelica Dünner, Präsidentin Verein Erdnussallergie und Anaphylaxie, ist ein Restaurantbesuch eine Herausforderung, weil ihr Kind allergisch ist.

Bild: sp

nungen, wo wir selber kochen können.» Denn ihr Kind reagiert nicht nur, wenn es selber Erdnüsse isst, sondern auch bei äusserlicher Berührung. Wenn es zum Beispiel den Vater küsst, der vorher Erdnüsse gegessen hat. Oder mit dem Pullover der Mut-

ter in Berührung kommt, an welchem es Erdnussspuren vom Apéro hat, den die Mutter vorher besuchte.

Deshalb kommen für Angelica Dünner und ihre Familie Restaurants, die in ihrer Küche Erdnüsse verarbeiten, gar nicht erst infrage.

Dünner hat sich angewöhnt, vorher kurz anzurufen und sich zu erkundigen. Die Reaktionen sind ganz verschieden. «Von grossem Verständnis bis zu gehässiger Abweisung haben wir schon alles erlebt», bedauerte sie. «Dabei sind wir auf eine ehrliche Auskunft des Servierpersonals oder des Küchenchefs angewiesen.»

Verständnis auf beiden Seiten nötig

Dünner spricht für alle Mitglieder des Vereins Erdnussallergie und Anaphylaxie, wenn sie sagt, dass man ihnen freundlich mitteilen dürfe, wenn die Zubereitung eines speziellen Menüs nicht drinliege. Sie hätten ihrerseits Verständnis dafür und würden dann auf den Restaurantbesuch einfach verzichten. Denn natürlich haben Betroffene selber auch kein Interesse, den Wirt durch einen allergischen Vorfall in eine unangenehme Situation zu bringen. Gegenseitiges Verständnis und miteinander reden seien wie in vielen Bereichen des Lebens auch hier angebracht.

Die Erdnuss ist nur eines von 14 Allergenen, die im Schweizer Gesetzbuch aufgeführt sind. Dazu gehören auch Eier, Gluten, Sellerie, Schalen-

einer Restaurantküche aussehen sollte beziehungsweise eben nicht. «Lassen Sie einen Sack Mehl offen in der Küche stehen und Sie wissen am anderen Tag nicht, was in der Zwischenzeit dort alles hineingefallen ist», mahnte er. Sauber verschliessen, sauber arbeiten, Lebensmittel kennen und trennen, empfahl Humm. «Das bedeutet nicht, dass Sie Grossmutter's Kräutermischung nun nicht mehr brauchen dürfen», ergänzte er. «Aber erkundigen Sie sich beim Grossi, was dort alles drin ist.» Im Zweifelsfalle lieber auf eine Zutat verzichten, als lebensbedrohliche Folgen für einen Gast riskieren.

Anderen etwas Gutes tun

Je länger je mehr sind Gastwirte heute aber auch mit sogenannten Lifestyle-Allergien konfrontiert. In manchen Kreisen ist es geradezu chic, gegenüber einem Lebensmittel hypersensibel zu sein. Gäste, die den Koch wortreich um ein Spezialmenü bitten, dann aber vom Teller des Tischnachbarn unbeschwert einen Bissen probieren, fördern das Verständnis der Wirte gegenüber dieser Thematik nicht. Angelica Dünner appelliert darum auch an Restaurantgäste, hier etwas sensibel zu sein und den Aufwand des Kochs, der Köchin zu schätzen.

«Maiengrün»-Wirt und Gastgeber Roland Lämml, der bereits seit fünfzehn Jahren auf das Thema sensibilisiert ist, weiss, wie schwierig es ist, die Bedürfnisse und Wünsche aller Gäste unter einen Hut zu bringen. «Gewisse Risiken kann man aber von vornherein umgehen», ist er überzeugt. Im «Maiengrün» wird darum seit Jahren gluten- und laktosefrei gekocht und statt Erdnussöl nur Rapsöl verwendet. Dieses sei sowieso unverträglich, weiss Lämml. Dem Menschen etwas Gutes tun ist denn auch sein Leitsatz. Dies gilt für Allergiker wie auch für alle andern Menschen.

--sp

«Sie dürfen Grosi's Kräutermischung weiter nutzen

Micha Humm, Labor Veritas

tiere und Sojabohnen, um nur einige zu nennen. Peperoni und Kiwi, die oft auch Probleme verursachen, gehören nicht dazu. Umso wichtiger ist es für Gastronomen, sich etwas auszukennen und vor allem auch zu wissen, welche Lebensmittel sie im Haus haben, um bei Bedarf kompetent Auskunft geben zu können.

Micha Humm vom Labor Veritas, Zürich, zeigte den Wirtsleuten mit anschaulichen Bildern, wie es in

Uezwil

Nur zwei fahren zu schnell

Die Regionalpolizei Wohlen hat am 28. August an der Kallernstrasse eine Geschwindigkeitskontrolle durchgeführt. Von insgesamt 185 gemessenen Fahrzeugen waren 2 zu schnell, dies entspricht 1 Prozent. Die höchste gemessene Geschwindigkeit betrug 61 km/h anstatt der erlaubten 50 km/h.

Hägglingen

Traktanden der «Gmeind»

Der Gemeinderat hat folgende Traktandenliste für die Einwohnerversammlung vom Freitag, 22. November, festgelegt: 1. Protokoll. – 2. Budget mit Steuerfuss von 111 Prozent. – 3. Auswechslung elektronische Wasserzähler und Anschaffung Ultraschall-Wasserzähler mit Funkauslesung; Verpflichtungskredit. – 4. Sanierung Jurastrasse (Werke); Verpflichtungskredit. – 5. Verschiedenes und Umfrage.

Beförderungen bei der Feuerwehr

Einmal mehr hat die Feuerwehr am vergangenen Samstag eindrücklich unter Beweis gestellt, dass sie für den Ernstfall bereit ist. Auf Antrag des Feuerwehrkommandos hat der Gemeinderat Phil Anthony Walder und Roland Hochstrasser zum Korporal befördert. Angelo Saxer wurde zum Offizier ernannt. Der Gemeinderat gratuliert den Beförderten, welche alle in Hägglingen wohnhaft sind, und wünscht ihnen weiterhin erfolgreiches Wirken im Interesse der Gemeinde.

60 gute Gründe, um zu feiern

60 Jahre Blacho-Tex AG in Hägglingen: Jubiläumsreise und Rückschau auf Erfolgsgeschichte

Die Firma Blacho-Tex AG in Hägglingen zelebrierte ihren 60. Geburtstag. Für die ganze Belegschaft, ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Geschäftspartner und Familie wurde das Firmen-Jubiläum zu einem unvergesslichen Tag und einer bezaubernden Nacht.

Wer Festzelte vermietet und verkauft, weiss eben auch, wie man Feste feiert: Die über 50 geladenen Gäste wurden von einer Überraschung zur anderen geleitet, immer wieder wurde ein neues Feuerwerk gezündet.

Nach der Begrüssung durch Firmenchef Roger Geissmann chauffierte ein Car die «Blacho-Tex-Familie» zum ersten Highlight: In Beckenried am Vierwaldstättersee wurde zum reichhaltigen Apéro und Mittagessen

geladen. Die Gäste stiessen gut gelaunt erstmals auf das Firmenjubiläum an.

Anschliessend ging es bei sonnigem Wetter mit dem Schiff weiter nach Hergiswil, wo die Besichtigung der Glasi auf dem Programm stand. Die «Blachianer» waren besonders von der Live-Werkstatt angetan, wo die Glasbläser unter heissesten Bedingungen ihr Handwerk zeigten.

Standing Ovations für Gründer Ernst Geissmann

Gegen den späten Nachmittag kurvte der Car via Luzern und Freiamt nach Lenzburg, wo im Hof des Restaurants Ochsen bereits heisse Häppchen und heisse Rhythmen auf die Gäste warteten. Der Festsaal des Restaurants war die richtige Kulisse für die weiteren Highlights, die folgen sollten – kulinarischer und rhetorischer Art.

In einer kurzweiligen Rede, gespickt mit vielen witzigen Anekdoten, hielt Firmenchef Roger Geissmann Rückschau auf 60 Jahre Blacho-Tex AG. Was 1959 im Kleinen mit dem Verkauf von Autoabdeckhüllen, Regenbekleidung, aber auch Eimern begann – die Gründerväter Ernst Geissmann und Herbert Saxer mussten teils ihre Privaträume auch geschäftlich nutzen –, hat sich zu einem stattlichen und höchst erfolgreichem KMU-Betrieb gewandelt.

Die Visionen von Unternehmer und Patron Ernst Geissmann ermöglichten einen stetigen und nachhaltigen Ausbau der Geschäftstätigkeiten. Heute ist die Firma ein gefragter Partner für Blachen-Abdeckungen jeglicher Art, verfügt über einen fortschrittlichen Maschinenpark und die Zeltvermietung gehört zu den grössten im ganzen Kanton Aargau. Roger Geissmann, der die Firma in zweiter

Generation leitet, dankte jedem einzelnen «Blachianer», ob aktiv oder im verdienten Ruhestand. Und es war auch rührend und bewegend mitanzusehen, wie Gründervater Ernst Geissmann von der Festgemeinde mit Standing Ovations geehrt wurde.

Zu später Stunde schliesslich wurde auch noch der Himmel über Lenzburg mit 60 Heissluftballons erhellt, alle mit guten Wünschen für die Zukunft der Blacho-Tex AG beladen und dann vom Winde fortgetragen. Das Musikerduo «Levi Bo und Sigg» griff im Festsaal immer wieder gekonnt in die Saiten und sorgte mit Pop und Mundart-Rock für gute Stimmung. Göllas Hit «Schwan» dichtete «Levi Bo» kurzfristig zu einem Blacho-Tex-Werbelied um und sang: «E Blache, wie ech sie no nie ha geh!» Tja, wer unter anderem Festzelte vermietet, weiss eben auch, wie man Feste feiert.

--zg



Ereignis mit vielen Highlights: Belegschaft, ehemalige Mitarbeitende, Geschäftspartner und Familie (in der Mitte Gründervater Ernst Geissmann) feierten das 60-Jahre-Jubiläum der Blacho-Tex AG Hägglingen.

Bild: zg