

Von Allergien und Lifestyle-Allergikern

Gastroconsult Olten und Gastro-Aargau luden kürzlich zu einem gleichermassen aktuellen wie sensiblen Branchenthema ein: Allergien halten die Gastronomie auf Trab.

Text Reto E. Wild

Allergene sind weltweit auf dem Vormarsch. Was es heisst, von einer schweren Allergie betroffen zu sein, erzählt Gastreferentin Angelica Dünner. Die Mutter eines Kindes mit schwerer Erdnussallergie hat 2011 den Verein Erdnussallergie und Anaphylaxie gegründet, damit Betroffene mit heftigen Allergien sich gegenseitig unterstützen und austauschen können. Bei der Erdnussallergie kann die lebensbedrohliche allergische Reaktion nicht nur beim Verspeisen von (Erd-)Nüssen ausgelöst werden, sondern auch über die Haut, die Schleimhaut oder durch die Atmung. Erschreckend ist die Tatsache, dass heute gegen acht Prozent der Schulkinder in der Schweiz an Allergien dieser schweren Art leiden – Tendenz steigend. Für Betroffene ist deshalb ein Restaurantbesuch eine grosse Herausforderung und erfordert genaueste Abklärungen, um sich nicht der Gefahr eines allergischen Schocks auszusetzen.

«Die Rolle des Gastwirts zeigt sich durch eine genaue Deklaration und Auskunft sowie eine exakte Arbeitsweise», schreibt GastroAargau in einer Mitteilung. Durch eine Risikoanalyse mit dem Gast lasse sich einordnen, was machbar ist und was nicht. Hier wünscht 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 hierzu gibt es viele Wortmeldungen aus dem Publikum – seien die sogenannten «Lifestyle-Allergiker», welche bei der Bestellung viel Aufhebens über irgendwelche Allergien oder Intoleranzen machen, anschliessend aber beim Tischnachbarn den Teller mit dem besagten, angeblich nicht verträglichen Produkt, aussenen. Die Betriebe aber müssen für die separaten Aufwände zusätzliche Ressourcen stemmen.

Daniel Hollenstein von Gastroconsult Olten erklärt, dass laut neuesten Forschungen genetische Veranlagung und zunehmende Hygiene zu Fehlfunktionen des Immunsystems führen, was sich wiederum in allergischen Reaktionen äussere. Heute erfordere es eine anspruchsvolle und komplexe Gastronomie, um den Anforderungen der Gäste und Gesetze gerecht zu werden. Es brauche den Mut, neue Wege zu be-



folia.com

Gegen acht Prozent der Schulkinder in der Schweiz leiden an schweren Allergien, die durch Erdnüsse ausgelöst werden können.

schreiten, damit die steigenden Ansprüche zu meistern sind. «Die jungen Allergiker von heute sind die Gäste von morgen. So gesehen zeichnet sich eine neue Gästegruppe ab», sagt Hollenstein. Was das in der Praxis heisst, zeigt Gastgeber und Maiengrün-Wirt Roland Lämmli in Hägglingen AG: Beim Apéro riche sind die Speisen ganz dem Thema entsprechend gluten- und nussfrei kreiert worden.

GAV des Schweizer Gastgewerbes

Neue Website L-GAV

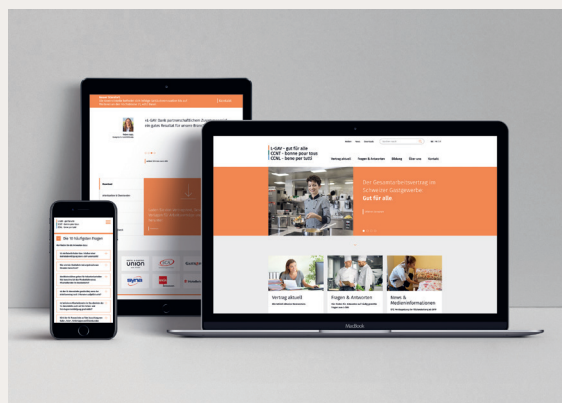
Seit wenigen Tagen ist die Website l-gav.ch online. Sie orientiert über den Gesamtarbeitsvertrag (GAV).

Im Gastgewerbe gehört sie zu den am meisten besuchten Websites: Durchschnittlich fast 30 000 Besucher verzeichnet l-gav.ch laut eigenen Angaben pro Monat. Diese informieren sich auf

der Seite über den Gesamtarbeitsvertrag, wobei die Themen Arbeitszeit und Überstunden, Mindestlöhne und Geltungsbe- reich am meisten interessieren.

Nun wurde die Website auf dem neusten technologischen und sicherheitstechnischen Stand überarbeitet und bietet den Besuchern eine einfache Bedienung und Zugriff auf die beliebtesten Inhalte wie das finanziell massgeblich unterstützte Aus- und Weiterbildungsangebot. Die Site ist im sogenannten «responsive design» programmiert, also optimiert für den Gebrauch mittels Smartphones und Tablets. Die bereits bestehende App wird weiterhin angeboten. *rw*

Knapp 30 000 Besucher pro Monat informieren sich auf l-gav.ch



ANZEIGE

KATAG



«Aussergewöhnlich» Häggendorf

«Eines der schönsten Restaurants in der Schweiz» – das heutige Restaurant Lampart's – sucht einen neuen Mieter. Die stilvoll renovierte Remise aus dem Jahre 1836 bezaubert im Landhausstil inmitten einer Parkanlage in warmen Erdtönen. Seit dem Jahr 2000 wird der Betrieb als mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant geführt. Die dreistöckige Remise bietet Platz für 80 Personen, einen Privat Dining Room mit 10 Plätzen, eine Smoker's Lounge mit 25 Plätzen und eine herrliche Garten-Terrasse mit 40 Plätzen.

Über 400 m² Fläche, geeignet als Event-Location, für Expos, als Galerie, als Kombination Food & Verkauf.

Interessanter Mietzins, Vermietung auf Anfang 2020 oder nach Vereinbarung.

Kontaktieren Sie Kathrin Vontobel für die Vermietungsdokumentation oder senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen.

KATAG & PARTNERS AG
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38
kathrin.vontobel@katag.ch / www.katag.ch