

### Interviewfragen an ,Die Zottenretter'

Anlässlich der diesjährigen Allergy Free From Show in Berlin, haben Sarah Becker von "Die Zottenretter" und das DELICARDO-Team sich Gedanken zu der allgemeinen Entwicklung der Akzeptanz von Nahrungsmittelunverträglichkeiten gemacht und diese in einem gegenseitigen Interview zusammengestellt [Als **PDF** downloaden].

# 1. Wie hat sich Deiner Meinung nach die Akzeptanz von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und speziell von der Glutenunverträglichkeit entwickelt?

Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden längst nicht mehr so abgetan, wie ich es kurz nach meiner Diagnose empfunden habe. Ich kenne selbst viele Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten. Dadurch fühlt man sich besser verstanden und auch "akzeptiert". Für Außenstehende ist es, meiner Meinung nach, schwieriger sich in einem Menschen mit einer Unverträglichkeit hineinzuversetzen. Unsere Gesellschaft befindet sich in einem starken Wandel, da es immer mehr Unverträglichkeiten gibt. Dies führt aber wiederum dazu, dass es für Betroffene immer größere Angebote gibt. Viele Restaurants, Supermärkte etc. gehen gezielter auf Betroffene ein und geben ihnen dadurch wieder mehr Lebensqualität.

### 2. Wie hast Du diesen Verlauf in eurem Blog wahrgenommen?

Ich merke es an den Besucherzahlen, Reaktionen in den sozialen Netzwerken und den E-Mails die ich erhalte. Es gibt immer mehr Menschen die sich dafür interessieren.

#### 3. Was sind eure Motivationen und Ziele, die ihr mit eurem Blog verfolgt?

Als ich 2010 meine Diagnose erhielt, wusste ich nicht wohin ich mich genau wenden sollte. Das Informationsangebot war bedeutend kleiner als jetzt und man musste sich alle Informationen zusammensuchen. Mein Ziel ist es alle Informationen die man braucht auf meinem Blog zu vereinen, sodass es gerade Neubetroffenen leichter fällt mit der Diagnose umzugehen und sich zurecht zu finden. Ich erhalte immer wieder E-Mails, die mich motivieren genauso weiterzumachen. Da die Angebote für Zölis immer rasanter wachsen und die Produkte sich weiterentwickeln, macht es umso mehr Spaß Betroffenen diese Produkte und Neuheiten zu zeigen.

Mit unserem Blog möchten wir zeigen, wie einfach und genussvoll ein Leben mit Zöliakie sein kann.

## 4. Du bist selbst Betroffene einer Zöliakie, was sind Deine Erfahrungen im Umgang damit? Wie reagieren Freunde, Bekannte oder auch Restaurant-Personal auf Deine Zöliakie?

Die Reaktionen waren sehr unterschiedlich von Mitleid, Verständnis bis Unverständnis. Einige Menschen verstehen die Tragweite von Zöliakie nicht und antworten: "Ein Krümmel wird ja nicht so schlimm sein".

Am Anfang meiner Diagnose waren mein Umfeld und ich sehr mit der Situation überfordert, da wir vorher noch nie damit in Berührung gekommen sind. Durch die Erfahrungen, die wir mittlerweile gesammelt haben ist es unproblematisch geworden.



# 6. Seid ihr dieses Jahr zum ersten Mal auf der Allergy Free From Show? Was erhofft Ihr euch von der Messe und was werdet Ihr dort anbieten?

Dieses Jahr sind wir zum 2. Mal auf der Allergy Show in Berlin. Bereits 2014 und 2015 konnten wir die Allergy Show in London besuchen. Die Messen sind nach wie vor spannend, da man dort neue Produkte und vor allem neue Menschen kennenlernt, die entweder durch ihre Arbeit oder persönlich mit dem Thema Unverträglichkeiten in Berührung kommen. So kann man seine Erfahrungen austauschen.

### 7. Wie könnte sich in Deinen Augen der Umgang mit dem Thema Unverträglichkeiten & Co. in Zukunft entwickeln?

Ich denke Deutschland ist auf einem guten Weg. Wichtig ist es offen damit umzugehen damit Menschen die nichts mit dem Thema Unverträglichkeiten zu haben, Verständnis und Interesse dafür aufbringen. Für Betroffene, bzw. vor allem für Neubetroffene sollte es noch einfacher werden ein relativ normales Leben führen zu können, indem man Informationen einfacher zugänglich macht. Die Produktpalette sollte erweitert werden, sodass man auf nichts verzichten muss.

Weiterhin muss das Personal in der Gastronomie und Lebensmittelindustrie ständig geschult werden, damit diese immer auf dem neusten Stand sind.