

DER TAGESSPIEGEL BERLIN MAXIMAL

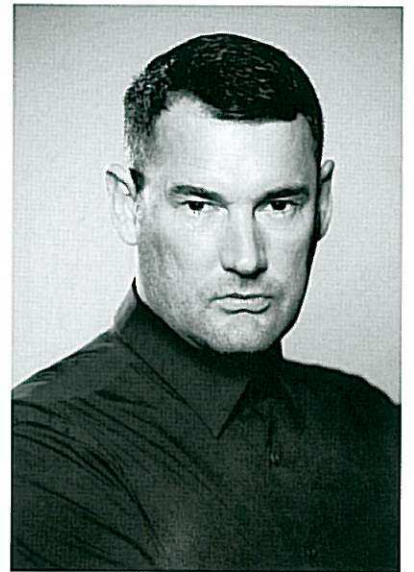
DAS MITTELSTANDSMAGAZIN № 03|12

4,00 € | NR. 55 | MÄRZ
WWW.BERLIN-MAXIMAL.DE

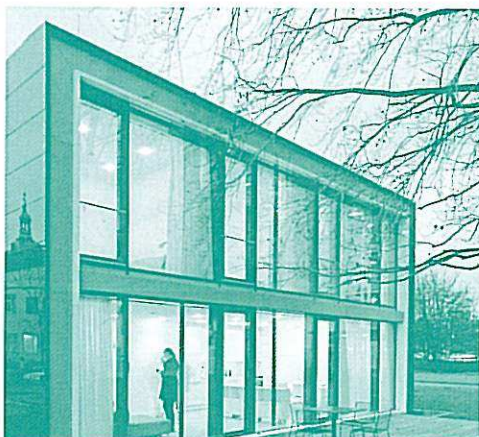


DANKE, EUROPA!

BERLIN LOCKT ARBEITSKRÄFTE
AUS ANDALUSIEN, KASSIERT GELD
AUS BRÜSSEL UND VERKAUFT
KAFFEE NACH WARSCHAU
SEITE 16



KOLUMNE: BERLIN IST DIE
WIEGE DES PRÊT-À-PORTER,
SAGT MODEDESIGNER
MICHAEL MICHALSKY
SEITE 25



SCHLAUER WOHNEN:
DAS HAUS VON MORGEN
LÄSST SICH AUS DER
FERNE STEUERN
SEITE 39

MAIS STATT MEHL

Die Zahl der Deutschen mit Lebensmittelallergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten wächst. Die Berliner Gastronomie beginnt, sich darauf einzustellen

Jeden Tag kommen Gäste ins „The Village Feinkost“, die Sonderwünsche haben. Die einen vertragen kein Gluten, die anderen keine Laktose, andere sind auf bestimmte Lebensmittel allergisch. Der Mitinhaber des amerikanischen Cafés, Matthias Neumann, ist ausgebildeter Diätkoch und lässt sich dann etwas einfallen. Für glutenintolerante Esser gibt es statt Nudeln zum Beispiel Reis oder Kartoffeln, für Laktoseintolerante gibt es kein Parmesan auf das Essen. „Irgendwas kriegen wir immer hin“, sagt Neumann.

Das Charlottenburger Café mit Mittagstisch macht vor, was zunehmend in anderen Restaurants gefragt wird. Denn die Zahl der Deutschen mit Lebensmittelallergie und -unverträglichkeit steigt. Der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) geht davon aus, dass bis zu sieben Prozent der Deutschen eine Lebensmittelallergie haben. Hinzu kommen Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten, etwa auf Gluten oder Milchprodukte. Und deren Zahl steigt.

Um betroffenen Menschen zu helfen, hat Simone Graebner mit ihrem Unternehmen Delicardo Infokarten im Scheckkartenformat entwickelt, auf denen die Dinge eingezeichnet sind, die der Gast nicht essen kann, und in welchen Zutaten diese sein könnten. Daneben sind Alternativen für die Zubereitung angegeben. „Wenn man mit so einer Karte in ein Restaurant kommt, klappt das sehr viel leichter“, sagt Simone Graebner. Die meisten Menschen, die ihre Karten kaufen, haben Mehrfachallergien. Im Gegensatz zu den Gratiskarten des DAAB und des deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga), die je nur eine Allergie oder Unverträglichkeit beschreiben, können ihre Karten alle Allergien auf einen Blick anzeigen.

An sich bedeute das für den Koch vielleicht mehr Arbeit, sagt Graebner, aber „man baut sich damit Stammkunden auf“. Denn wenn die Abstimmung mit der Küche gut klappe, komme der Gast immer wieder. Graebner ist dafür ein lebendes Beispiel: Mehrfach pro Woche geht sie mittags in ein bestimmtes Lokal in Charlottenburg, ein anderes be-

sucht sie mindestens einmal im Monat. „Die Restaurants sind eigentlich willig, sich mit dem Thema zu beschäftigen“, sagt sie, aber die Aus- und Weiterbildung dazu sei umständlich und koste Zeit, die die Gastronomen nicht hätten. Daher hat Graebner für die Gastronomie ein abwaschbares Plakat und einen Fächer mit Informationen über Unverträglichkeiten entwickelt.

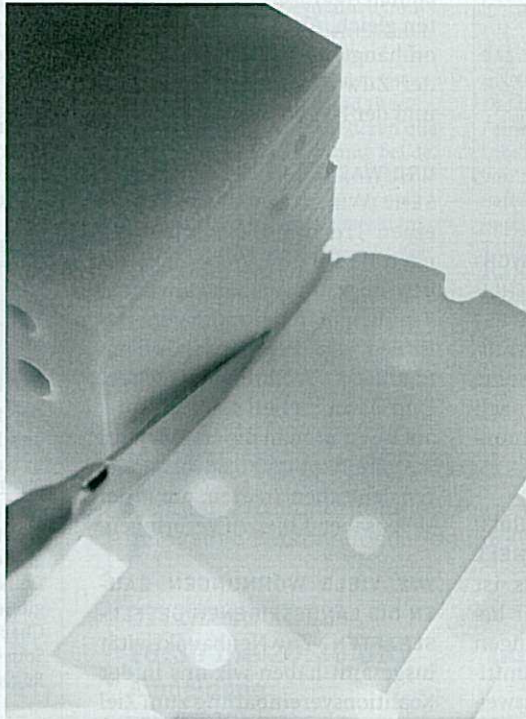
Der Ausbildungsleiter Küche der Akademie Berlin-Schmöckwitz, Detlef Richter, würde gerne mehr

Gastronomen zum diätisch geschulten Koch weiterbilden. Aber jährlich melden sich nur rund zehn Personen dafür an. Der Kurs dauert in Vollzeit drei Monate, so lange könnte in Zeiten des Fachkräftemangels kaum ein Restaurant einen Koch entbehren. „Meist machen das die Kollegen leider Gottes im Selbststudium“, sagt Richter. Während die Köche in der Gemeinschaftsverpflegung schon allergiefrei kochten, sei das in der individuellen Gastronomie noch ausbaufähig. Dort schaue man mehr auf den Umsatz, und „ein glutenfreies Brot ist zwei- bis dreimal so teuer wie ein normales“.

Doch es gibt Fortschritte, allein schon, weil seit dem 1. Januar 2012 auch unverpackte Zutaten Angaben zu Allergenen haben müssen. Der Dehoga hat Ende 2011 eine Broschüre über Allergien und den Umgang damit neu aufgelegt. Sie ist bereits vergriffen. „Das Thema spielt in unserer Branche zunehmend eine Rolle“, sagt Sprecherin Stefanie Heckel. Auch das EU-Siegel Ecarf, das allergikerfreundliche Einrichtungen kennzeichnet, sei im Kommen.

In der Schöneberger Trattoria Sorrentina gehört es zum normalen Geschäft, auf die Bedürfnisse von Allergikern einzugehen. Betreiber Andrea Amitrano hat Stammgäste, die Milchprodukte, Gluten oder Paprika nicht vertragen. „Statt einer Sahne- oder Gorgonzola-Sauce kann ich eine scharfe Tomatensauce machen, das schmeckt auch lecker“, sagt er. Und letztlich, sagt Delicardo-Inhaberin Graebner, sei jedes gute Restaurant allergikerfreundlich.

Constance Frey, constance.frey@tagesspiegel.de



ADRESSEN

DEUTSCHER ALLERGIE- UND ASTHMABUND E.V.

Adresse: Fließstraße 114
41061 Mönchengladbach
Telefon: 02161 | 81 49 40
Web: www.daab.de

DELICARDO | ENOMIS GMBH

Adresse: Rosenstraße 2
10178 Berlin
Telefon: 030 | 27 87 44 09
Web: www.delicardo.de

TRATTORIA SORRENTINA

Adresse: Gustav-Müller-Straße 1
10829 Berlin
Telefon: 030 | 75 52 16 28

THE VILLAGE FEINKOST CAFÉ

Adresse: Sophie-Charlotten-
Straße 49 | 14059 Berlin
Telefon: 030 | 70 22 15 27
Web: www.thevillage-cafe.de

MIT LÖCHERN: Die Laktose im Käse macht das Lebensmittel für einige Menschen schwer verdaulich.

PILOTPROJEKT

Die Akademie Berlin-Schmöckwitz sucht für ein Pilotprojekt zum täglichen Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten noch gastronomische Betriebe in Berlin. Interessenten melden sich unter der 030 | 65 82 29 94.

Adresse Niederlassung Neukölln:
Werbellinstraße 50 | Am Sudhau
12053 Berlin
www.akademie-schmoeckwitz.de