



# Presse- mitteilung

Pressestelle

HAUSANSCHRIFTEN Rochusstraße 1, 53123 Bonn  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3171 bis 3177

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL [pressestelle@bmelv.bund.de](mailto:pressestelle@bmelv.bund.de)

INTERNET [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

DATUM 27. Mai 2009

NUMMER 100

SPERRFRIST

## **Restaurantkarte „Eine Bitte an den Koch“ hilft Lebensmittelallergikern beim Restaurantbesuch**

Hilfe beim Außer-Haus-Verzehr erhalten Allergiker ab sofort durch die Restaurantkarte des Deutschen Allergie- und Asthmabundes e.V. (DAAB). Die Karte, die der Lebensmittelallergiker beim Besuch eines Restaurants vorzeigt, wurde im Rahmen des Aktionsplans gegen Allergien des Bundesministeriums fürs Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) entwickelt und enthält alle wichtigen Informationen, die der Koch für eine sichere Lebensmittelauswahl und Zubereitung des Gerichtes für seinen Gast braucht. Ziel des Aktionsplans gegen Allergien ist es, die Lebensqualität von Allergikern in Deutschland zu erhöhen und die Allergieprävention zu stärken.

Die Restaurantkarte wurde heute in Berlin vom DAAB und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DeHoGa Bundesverband) an die Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesernährungsministerium, Ursula Heinen-Esser, übergeben. Das BMELV hat das Projekt finanziell gefördert. „Die Kooperation zwischen dem DEHOGA und dem DAAB bei diesem Projekt ist beispielhaft“, sagte die **Parlamentarische Staatssekretärin Ursula Heinen-Esser**. „Hier ergänzen sich Gastlichkeit der Restaurants und Genuss und Lebensfreude der Allergiker, die guten Gewissens Essen gehen können, zum beiderseitigen Nutzen.“

Circa fünf Millionen Deutsche leiden an einer Lebensmittelallergie., Dabei können allergische Reaktionen akut lebensbedrohlich verlaufen. „Insbesondere beim Besuch eines Restaurants sind Allergiker auf die korrekte Auskunft und Unterstützung durch ihre Gastgeber angewiesen. Falsche oder unvollständige Informationen können bei den Betroffenen ernst zu nehmende gesundheitliche Probleme hervorrufen“, sagte , Vorstandsvorsitzende des DAAB „Um diese zu vermeiden bietet der DAAB Betroffenen nicht nur konkrete Beratung zu individuellen Fragen, sondern führt als

Interessensvertreter von Patienten mit Allergien auch den Dialog zu Verbänden und Einrichtungen um das Bewusstsein für die Problematik der Betroffenen zu erhöhen und gemeinsam Hilfsmittel für den Alltag zu entwickeln.“

Die gemeinsam erarbeiteten Restaurantkarten „Eine Bitte an den Koch“ sollen die Kommunikation zwischen Gast und Service bzw. Küche unterstützen. Um es dem Allergiker zu erleichtern, auf die wesentlichen Aspekte hinzuweisen, die der Koch bei der Zubereitung seiner Speisen beachten muss, sind diese in kompaktem Format zusammengefasst und können beim Restaurantbesuch an den Koch weiter gegeben.

„Jedem Unternehmer, jedem Mitarbeiter muss klar sein, dass es sich bei der scheinbar harmlosen Frage eines Gastes mit einer Lebensmittelallergie, ob in einem Dessert Nüsse enthalten sind, um eine für ihn lebenswichtige Frage handelt. Die Allergiebroschüre ist für unsere Branche ein wichtiges Hilfsmittel, damit sich auch Allergiker in unseren Betrieben wohl fühlen und unbeschwert genießen können“, sagte Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. Schon heute bieten immer mehr gastronomische Betriebe allergikergerechte Speisen an und geben auf Nachfrage Auskunft zu den verwendeten Lebensmitteln und Inhaltsstoffen.“

Die Karten sind als Ergänzung zur Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ entwickelt worden. Die Broschüre, die Gastronomen für die Belange von Allergikern sensibilisieren soll, gibt konkrete Hinweise und Tipps für die allergikergerechte Zubereitung von Speisen. Damit erhalten die Betriebe alle notwendigen Informationen, um sich auf die Zielgruppe der Allergiker besser einstellen zu können. Aufgrund der hohen Nachfrage erscheint die Broschüre bereits in der zweiten Auflage.