



An derartigen Touchscreen-Bildschirmen können sich die Kunden des Konditors Matthias Bachmann über die Inhaltsstoffe aller angebotenen Produkte informieren. Bild: pd

Preis für praxisbezogene Projekte

Die Preisträger des ersten «aha!award» sind der Konditor-Confiseur Matthias Bachmann für sein Touchscreen-Deklarationssystem und der Landarzt Markus Gassner, Mitbegründer der Hygienehypothese zur Erklärung von Allergien.

2007 wurde von der Stiftung «aha!», Schweizerisches Zentrum für Allergie Haut und Asthma, ein Preis für «Besondere Leistungen zugunsten Allergiebetreffener» lanciert. Der mit 25000 Franken dotierte «aha!award» füllt eine Lücke: Während bestehende Forschungspreise vorwiegend Leistungen in der Grundlagenforschung belohnen, fehlt es an entsprechenden Auszeichnungen für beispielhafte praktische Umsetzungen der dabei ge-

GESUNDHEIT

AHA!AWARD
Ausgezeichnet werden Projekte, die Allergikern direkt Hilfe bringen

wonnenen Forschungsergebnisse. Der «aha!award» verfolgt mehrere Ziele: Im Mittelpunkt stehen die rund zwei Millionen Allergiebetreffenen in der Schweiz und die Milderung ihrer Beschwerden. «Ausgezeichnet werden Personen, Unternehmen und Institutionen, deren Arbeiten und Errungenschaften Allergikerinnen und Allergikern einen besonderen direkten Nutzen im Umgang mit ihrer Krankheit bringen. Dabei kann es sich ebenso um neue Dienstleistungen für Betroffene wie um verbesserte vorsorgliche Massnahmen oder um Forschungs- und Entwicklungsprojekte handeln, die unmittelbar in konkrete Anwendungen münden», sagt Georg Schöp-

pi, Geschäftsleiter der Stiftung «aha!» Ende 2008 wurde der «aha!award» erstmals verliehen, und zwar an zwei Gewinner.

Landarzt mit Leidenschaft

Markus Gassner ist seit 1979 frei praktizierender Arzt in Grabs. Im Rahmen seiner dort ab 1981 ausgeübten Tätigkeit als Schularzt beobachtete er, dass Kinder aus Bauernfamilien deutlich weniger an Heuschnupfen und Allergien litten als andere Kinder, die in weniger naturnaher Umgebung aufwachsen. Während 20 Jahren hat er diese Beobachtung anhand von Befragungen und Blutproben systematisch belegt und ausgebaut. Aus diesem Beobachtungsmaterial entstand so eine einzigartige Datensammlung, die Auskunft zu ganz unterschiedlichen Fragestellungen und Sachverhalten der Allergieforschung und Allergieentstehung vermitteln kann. Von herausragender Bedeutung sind dabei etwa der Zusammenhang zwischen Luftqualität und Allergiehäufigkeit oder auch der Einfluss der Umgebung, in welcher Kinder aufwachsen, auf ihr aktuelles und späteres Allergierisiko.

Markus Gassner, der die Bezeichnung «Landarzt» bevorzugt, hat seine Erkenntnisse selbst vielfach publiziert. Diese lösten zum einen zahlreiche nationale und internationale Forschungsprojekte aus und führten zur Entwicklung neuer Therapieansätze. Zum andern stehen Gassners Untersuchungen aber auch am Anfang jener heute oft zitierten Hygienehypothese, derzufolge eine übertriebene Hygiene im Kinder- und Jugendalter das Allergierisiko erhöhen kann. Gassners Beobachtung, dass Kinder, die während ihres Heranwachsens einer grossen Zahl unterschiedlicher natürlicher Substanzen und Umgebungen ausgesetzt sind, weniger und seltener an Allergien leiden als Kinder, die in allzu reiner, fast steriler Umgebung aufgewachsen sind, deckt sich einerseits mit aktuellen molekularbiologischen Erkenntnissen: Offenbar braucht unser Abwehrsystem während seiner Ausbildung und Trainingsphase im Kindes- und Jugendalter den Kontakt mit einer möglichst grossen Auswahl an natürlichen Stoffen aus seiner Umwelt. Fehlen diese «Übungskontakte»,

dann kann es später zu Falsch- oder Überreaktionen des Abwehrsystems auf an sich harmlose Stoffe kommen, was man gemeinhin als Allergie bezeichnet. Dass dieses Wissen vor allem in ländlichen Kreisen allerdings schon lange vor seiner biochemischen Bestätigung vorhanden war, spiegelt sich in der volkstümlichen Weisheit, dass ein Kind zum gesunden Aufwachsen eben auch mit Schmutz und Dreck in Berührung kommen muss.

Unterstützt wurden Gassners langjährige aufwendige und kostspielige Studien durch die Region, den Kanton St. Gallen und das Fürstentum Liechtenstein, die laut Preisträger Gassner daher auch ihren Anteil an der Auszeichnung hätten. «Ungewöhnlich und bewundernswert ist, dass Gassner nebst seiner grossen Arbeitslast als Landarzt immer noch die Zeit, die Energie und nicht zuletzt das Geld dafür findet, eine Forschung zu betreiben, die von hohem praktischem Wert und grossem Nutzen ist», betont die Vergabebjury in ihrer Würdigung.

Allergene Zutaten online

Bei Waren im Offenverkauf verpflichtet die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LKV) das Verkaufspersonal dazu, fachgerechte Auskunft über die jeweiligen Inhaltsstoffe zu geben. In der Praxis führt dies allerdings oft zu Schwierigkeiten und Missverständnissen, weil dem Verkaufspersonal oft die erforderlichen Fachkenntnisse und Hintergrundinformationen fehlen.

Um diese Schwierigkeiten zu umgehen, entwickelte der Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann ein neues Kunden-Informationssystem. In den zehn Filialen des Familienbetriebs «Confiserie Bachmann», welcher 250 Mitarbeitende beschäftigt, liess er dafür vor eineinhalb Jahren je ein Computerterminal installieren, das an einen unternehmenseigenen Hauptcomputer angeschlossen ist. An den selbsterklärenden Touchscreen-Bildschirmen dieser Terminals können sich die Kunden seither über die Inhaltsstoffe aller in den Läden angebotenen Produkte informieren. Für gefährdete Personen sind dabei die allergenen Zutaten separat abrufbar. Auf diesem Wege werden diese Daten, welche im Betrieb ohnehin vorhanden sind, sowohl der Kundschaft als auch dem Personal rasch und übersichtlich zur Verfügung gestellt. «Diese Transparenz bildet Vertrauen und bringt Allergiebetreffenen und Menschen mit Nahrungsmittelunverträ-

lichkeiten mehr Sicherheit», erklärt Matthias Bachmann und ergänzt: «Zudem wird das Verkaufspersonal auf diesem Weg vor allem bei grösserem Kundenandrang wirkungsvoll entlastet.»

Allerdings bedingt das kundenfreundliche Touchscreen-Deklarationssystem eine technisch aufwendige Infrastruktur, damit alle laufend aktualisierten Produktinformationen per Netzwerk in allen Filialen jederzeit zur Verfügung stehen. Immerhin werden inzwischen laut Bachmann in den zehn Filialen rund 15000 Kundenanfragen wöchentlich beantwortet, worin sich das grosse Interesse einer breiten Kundschaft an solchen Produktinformationen spiegelt. Nach seiner Überzeugung rechtfertigt dies auch die beträchtlichen Investitionskosten von insgesamt etwa 60000 Franken für das ganze System einschliesslich Hard- und Software.

Ausführliche und aktuelle Lebensmitteldeklarationen von Frischprodukten sind vor allem in kleineren und mittleren Betrieben derzeit noch selten anzutreffen. Die Confiserie Bachmann hat auf eine innovative und praktische Art gezeigt, wie dies auch in solchen Betrieben machbar ist. «Es ist zu hoffen, dass dieses Beispiel eine Signalwirkung auf andere Betriebe haben wird», betont Schöpfi.

IHANS-PETER NEUKOM

«AHA!AWARD»: WAS STECKT DAHINTER?

Der «aha!award» steht unter dem Patronat des Bundesamtes für Gesundheit (BAG). Er wird von Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Medizin und Industrie getragen und durch Schweizer Firmen unterstützt. Für die Beurteilung der Bewerbungen, für die Nominierung und schliesslich für die Preisvergabe werden folgende Kriterien berücksichtigt: die Originalität einer Arbeit oder Leistung, ihre wissenschaftlichen Grundlagen, ihre praktische Umsetzbarkeit, ihr Bezug zum Thema Allergien und vor allem ihr Nutzen für Allergiebetreffene. Bewerbungen können bis zum 30. Juni 2009 bei «aha!» eingereicht werden. Das Antragsformular und das komplette Reglement können über info@ahaswiss.ch angefordert werden. Die nächste Vergabe des «aha!award» findet im November 2009 statt. (hpn)

Weitere Infos:

www.ahaswiss.ch



Die Preisträger Markus Gassner (links) und Matthias Bachmann. Bild: pd