

MIT „OHNE“ ESSEN

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten sind bei weitem keine Seltenheit. Dennoch gehen bisher die meisten österreichischen Hotels nicht auf diese speziellen Bedürfnisse ein – oder kommunizieren es nicht.



HANSLIK

vermeidet Nüsse und einige Käsesorten, weil ihr Körper das Histamin nur schwer abbaut.

Kein Einzelfall

Ein Horrorszenario? Sicherlich, aber eines, das immer mehr Menschen gut kennen. Die Zahl der Betroffenen hat sich in den letzten drei Jahrzehnten verdreifacht. Laut internationalen Studien leiden etwa 30 bis 40 Prozent an einer Allergie, rund zwei bis fünf Prozent der erwachsenen Mitteleuropäer sind von einer Nahrungsmittelallergie betroffen, während es bei Kindern sechs bis acht Prozent sind. Die Zahl jener, die eine Nahrungsmittelintoleranz quält, ist noch größer (Quelle: Wolzt, Michael: „Gesund essen & trotzdem krank“, Verlagshaus der Ärzte 2008). Es geht hier also um eine Nische, die eigentlich längst keine mehr ist. Renée Hanslik weiß sich inzwischen zu helfen. Sie hat außerdem die kostenlose Rezeptdatenbank „www.mitohnekochen.com“ ins Netz gestellt, die selbst Speisen für Menschen mit mehrfacher Unverträglichkeit beinhaltet.

Schwierig wird es allerdings beim Thema Urlaub. Die Familie möchte erholsame Ferien in Österreich verbringen. Dazu gehört auch eine Rundum-Verpflegung in einem netten Hotel, denn Frau Hanslik will einmal im Jahr nicht selbst kochen müssen. Eine Suche nach der sprichwörtlichen Nadel im Heuhaufen beginnt, denn es gibt keine Plattform,

kein Register für Unterkünfte, die sich auf diese Zielgruppe spezialisiert hat. Natürlich gibt es einzelne – zum Glück doch immer häufiger anzutreffende – beispielhafte Betriebe, die sich auf spezielle Ernährungsbedürfnisse einstellen, beispielsweise im Drautal oder in der Oststeiermark. Aber weder Angebotsgruppen noch Marketingvereinigungen haben eine eigene Kennzeichnung für diesen Service.

Versuch und Irrtum

Die „Vereinigung der Kinderhotels“ etwa verweist auf Anfrage darauf, dass man da schon die einzelnen Hotels direkt kontaktieren müsse. „Trial and Error“ ist also das Prinzip: „Natürlich können wir nach Rücksprache mit unserem Küchenchef auf die spezifischen Allergien Rücksicht nehmen“, bestätigt eines der Leading Family Hotels & Resorts. Auf der Website des besagten Hotels sucht man aber vergebens nach einem entsprechenden Hinweis.

Im Internetzeitalter sollte es im Grunde ein Klacks sein, solche speziellen Angebote auch zu kommunizieren. Warum es dennoch meist nicht gemacht wird, liegt womöglich daran, dass „es dann mühsam wird, wenn nur mehr solche Gäste zu uns kommen, die Extrawürstchen wollen“, wie ein Hotelier meint. Dennoch: Ein hoher Prozentsatz der Bevölkerung ist betroffen – und will wissen, ob und wo auf seine Bedürfnisse sie Rücksicht genommen wird.

– CATHRINE GRUMBACH-PALME

Renée Hanslik weiß sich zu helfen – nur bei Hotelaufenthalten hapert's

Der Sommer ist für viele die schönste Jahreszeit. Doch so mancher potentielle Urlauber hat seine liebe Not mit der Auswahl der richtigen Unterkunft – Menschen mit Allergien zum Beispiel. Renée Hanslik-Bakalarz-Zákos hat vier Kinder und ist Mutter mit Leib und Seele. Dazu gehört auch, stets Rücksicht auf die unterschiedlichen

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien ihrer Familienmitglieder zu nehmen. Da gibt es dann die Geburtstagsstorte für den 5-Jährigen mit Wachteleiern, weil er ja kein Hühnereiweiß verträgt. Oder das Soja-Eis für die älteste Tochter, die unter einer Lactoseintoleranz leidet. Speisen mit Weizen sind sowieso schon lange Tabu – ihr Mann verträgt kein Gluten. Sie selbst