

4000 Besucher auf dem Berliner Platz

Ludwigshafen Gastgeber für den Welt-Zöliakie-Tag – Köche bieten viele Leckereien an und geben Tipps für die richtige Ernährung

VON VOLKER ENDRES

Rund 800.000 Menschen sind in Deutschland von Zöliakie betroffen. Sie tragen also das Klebereiweiß nicht und müssen bei der Ernährung aufpassen. Für sie war Ludwigshafen am Samstag der Nabel der Welt. Knapp 4000 Menschen genossen zum Welt-Zöliakie-Tag auf dem Berliner Platz das Angebot beim Aktionstag. Das Motto hier: „Alles – aber bitte glutenfrei!“.

Auf den ersten Blick wirkte der Berliner Platz wie ein ganz normaler Treffpunkt für Imbissverpflegung: Pizza, Chili und Chicken Nuggets. „Die Leute freuen sich, weil sie hier einen unbeschwerten Tag verbringen können, ohne sich dabei auf die Ernährung konzentrieren zu müssen. Sie wissen, dass alle Hersteller hier für sie darauf



An den Ständen herrschte großer Andrang.

FOTO: KUNZ

achten“, erklärte Ute Hamacher-Reichenberger von der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft (DZG). Denn das böse Zauberwort Gluten, auch Klebereiweiß genannt, kam in keinem der Produkte vor. Selbstverständlich ist das nicht, denn Gluten ist Bestandteil praktisch aller Getreidearten.

„Es gibt die Ersetzer oder Austauscher“, erklärte Koch Marcus Beran. Ersetzer sind auf der Suche nach Produkten, die sie anstelle glutenhaltiger Getreidearten verwenden können. „Austauscher bekommen eben statt Brot eine Kartoffel“, verdeutlichte der 26-Jährige, bei dem vor zehn Jahren Zöliakie festgestellt worden war. Eigentlich ein Ausschlusskriterium für einen Koch. „Aber ich wollte es unbedingt und dann war eben klar, dass ich mich spezialisieren muss.“ Damit lag er richtig. Denn glutenfreie Ernährung rückt immer mehr in die Mitte

der Bevölkerung. Inzwischen bilde er sogar Köche der Aida-Kreuzfahrtschiffe weiter, verriet Marcus Beran.

In Ludwigshafen kochten der 26-Jährige und sein Kollege Marc Roos ein hervorragendes Mittagessen für die Gäste. „Spargel und Schinken sind dabei“, verriet Beran vorab. Schließlich müsse glutenfrei nicht automatisch vegan oder vegetarisch bedeuten. „Und es ist generell nicht schlecht, sich über die Ernährungsgewohnheiten Gedanken zu machen. In Deutschland werden viel zu viele Kohlehydrate gegessen.“ Es muss also nicht immer Brot und schon gar nicht immer Weizenmehl sein, so Beran.

Das findet auch Gerhard Brenneis, der es sich im Schatten bei einem, glutenfreien Bier gemütlich gemacht hat. „Wir sind extra aus Stuttgart gekommen, damit sich unsere Tochter einmal so richtig satt essen kann“, er-

klärte er. Bei der 14-Jährigen wurde die Unverträglichkeit, die zu Kopfschmerzen, Übelkeit oder auch Durchfall und Bauchschmerzen führt, bereits im frühen Kindesalter festgestellt. „Seither müssen wir in der Familie auf die Ernährung achten“, sagte der 43-Jährige. Den Weg nach Ludwigshafen hatte er deshalb gerne auf sich genommen. „Man bekommt hier immer neue Anregungen, und das Essen ist natürlich auch super.“

Vor zwei Jahren war Leipzig der Gastgeber des Aktionstags. Dass diese Rolle diesmal Ludwigshafen hatte, freute die Oberbürgermeisterin. „Es ist wichtig, dass hier Aufmerksamkeit auf ein Thema gelenkt wird, das vielen Menschen noch unbekannt ist“, erklärte Jutta Steinruck (SPD). Immerhin bedeute die Diagnose oft Umstellung und Verzicht, was die Liebesspeisen betrifft.