



11.12.2008 - 13:30 Uhr

ahalaward 2008: Die Preisträger

Bern (ots) -

Den ahalaward 2008 teilen sich zwei Preisträger.

Die Jury verleiht eine Auszeichnung an den Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann für sein innovatives Touchscreen-Deklarations-System, das Allergiebetroffenen spezifische Informationen und mehr Lebensmittelsicherheit bringt. Der zweite Award geht an den St. Galler Arzt Dr. Markus Gassner für seine jahrelangen, wegweisenden Analysen bei Kindern mit Allergien, welche die sogenannte "Hygienehypothese" mitbegründeten. Der ahalaward ist eine Initiative des Schweizerischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma (aha!). Er wurde vor einem Jahr lanciert, am 11. Dezember 2008 fand die erste Verleihung statt.

Landarzt mit internationaler Reputation

Markus Gassner (63) ist seit 1979 frei praktizierender Arzt in Grabs (SG). Im Rahmen seiner schulärztlichen Tätigkeit (ab 1981) beobachtete er, dass Kinder aus Bauernfamilien deutlich weniger an Heuschnupfen und anderen Allergien leiden. Während mehr als 20 Jahren hat er diese Beobachtung anhand von Blutproben systematisch analysiert. Daraus entstand eine einzigartige Datensammlung, die Auskunft über verschiedene Probleme und Sachverhalte bei Allergien gibt: etwa über den Zusammenhang zwischen Luftqualität und Allergiehäufigkeit oder über die Relation zwischen der Umgebung, in welcher ein Kind aufwächst und dem Allergierisiko. Markus Gassner, der die Bezeichnung "Landarzt" bevorzugt, hat seine Erkenntnisse vielfach publiziert. Sie gaben Anstoss zu nationalen wie auch internationalen Forschungen an Universitäten und lösten neue Therapieansätze aus. Gassners Analysen standen am Anfang der heute oft zitierten "Hygienehypothese". Diese besagt, dass Kinder mit vermehrter Exposition gegenüber gewissen Keimen weniger an Allergien leiden als jene, die in sauberer, fast steriler Umgebung aufwachsen. Viel beachtet waren darüber hinaus seine Untersuchungen zur Wirksamkeit der Impfung gegen Mumps. "Ungewöhnlich und bewundernswert ist, dass Dr. Gassner nebst seiner grossen Arbeit als Landarzt die Zeit, das Engagement und das Geld findet, eine Forschung zu betreiben, die von praktischer Relevanz und hohem Nutzen ist", schreibt die Vergabjury des ahalaward in ihrer Würdigung.

Unternehmerisches Engagement und Kundennähe

Bei Waren im Offenverkauf schreibt die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LKV) eine Auskunftspflicht vor, was in der Praxis zu Problemen und Missverständnissen führen kann. Der Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann (38) entwickelte deshalb ein in der Branche bislang einzigartiges Kunden-Informationssystem. In den zehn Filialen des Familienbetriebs "Confiserie Bachmann", welcher 250 Mitarbeitende beschäftigt, liess er im letzten Jahr je einen Computer installieren. Mittels Touchscreen-Technologie können sich die Kunden seitdem über die Inhaltsstoffe aller verkauften Produkte informieren. Die allergenen Zutaten sind separat abrufbar. Die Daten, welche im Betrieb ohnehin vorhanden sind, werden der Kundschaft rasch und übersichtlich zur

Verfügung gestellt. "Diese Transparenz bildet Vertrauen", weiss Matthias Bachmann. Sie bringt Allergiebetroffenen und Menschen mit Nahrungsunverträglichkeiten mehr Lebensmittelsicherheit. Das Touchscreen-Deklarationssystem bedingt aber eine technisch aufwändige Infrastruktur. Die Produktinformationen werden per Computer online eingegeben und müssen laufend aktualisiert werden.

"Lebensmitteldeklarationen von Frischprodukten sind vor allem in kleineren Betrieben noch selten anzutreffen. Die Confiserie Bachmann hat dies auf eine innovative und praktische Art gelöst. Es ist zu hoffen, dass dieses Beispiel eine Signalwirkung auf andere Betriebe haben wird", würdigt die Vergabejury Matthias Bachmanns unternehmerisches Engagement.

Die Vergabejury

Die Vergabejury des "ahalaward" setzt sich aus sieben Mitgliedern zusammen. Darin vertreten sind Fachmediziner aus den Bereichen Allergologie, Dermatologie und Immunologie, praktizierende Allergologen, Betroffene, Mitglieder des Stiftungsrates von aha! und des Bundesamtes für Gesundheit (BAG), unter dessen Patronat der ahalaward steht. Die Bewerbungen und Nominierungen werden nach folgenden Kriterien beurteilt: Originalität einer Arbeit oder Leistung, klinische Relevanz, praktische Umsetzbarkeit, Verdienst im Allergiebereich, Stellenwert und Nutzen für Betroffene.

Mehr Angaben zu den Preisträgern und deren Arbeiten, Bilder und Hintergrundinformationen zum ahalaward sind unter:
www.ahaswiss.ch / ahalaward abrufbar.

ahalaward 2009

Mit der Verleihung vom 11. Dezember beginnt die Bewerbungsrunde für den ahalaward 2009. Arbeiten können bis 30. Juni 2009 eingereicht werden. Die Dokumentation und das Antragsformular sind unter www.ahaswiss.ch abrufbar. Das umfassende Reglement kann unter info@ahaswiss.ch (Betreff ahalaward) bestellt werden.

Kontakt:

Matthias Bachmann
Confiserie Bachmann AG
Schwanenplatz 7
6002 Luzern
Tel.: +31/41/227'70'40
E-Mail: matthias@confiserie.ch

Dr. med. Markus Gassner
Spezialarzt FMH für Innere Medizin
Allergologie und klinische Immunologie
Spitalstrasse 8
9472 Grabs
Tel.: +41/81/771'34'55
E-Mail: m.gassner@hin.ch

Kontakt aha!:

Georg Schäppi (Geschäftsleiter aha!)
Tel.: +41/31/359'90'00
E-Mail: georg.schaeppi@ahaswiss.ch

Annelise Lundvik (Medienverantwortliche)
Tel.: +41/31/359'90'40
Mobile: +41/79/351'31'66
E-Mail: annelise.lundvik@ahaswiss

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000124/100575020> abgerufen werden.