

LEONBERG

& STROHGÄU MIT UMGEBUNG

Zöliakie: glutenfreies Event für die Tochter

Für Johanna Alkers Tochter könnte der kleinste Krümel zur Gefahr werden. Denn sie hat die Autoimmunerkrankung, bei der Betroffene schon kleinste Mengen Gluten vermeiden müssen. Wie aus der Not eine Erfolgsstory wurde.

Von Sophia Herzog

WEIL DER STADT. Am Esstisch der Familie Alker in Weil der Stadt hat jeder einen festen Platz. Die Zordnung ist markiert mit bunten Tischsets. Um das mit den Kühn und der grünen Wiese macht Johanna Alker einen Bogen. „Hier sitzt immer meine Tochter“, erklärt sie, getauscht werden die Plätze nie. In einer separaten Schublade lagern Lebensmittel speziell für die Tochter, Flohsamenschalen und ganz bestimmte Haferflocken. Reguläres Brot wird in der Küche nur in einer speziellen Krümelecke geschnitten.

Für die Familie und besonders für die Tochter sind diese Maßnahmen überlebenswichtig – denn sie hat Zöliakie. Oft wird diese Krankheit mit einer Unverträglichkeit oder Allergie gegen Gluten, ein Getreideprotein, gleichgesetzt. Zöliakie ist aber eine chronische Autoimmunerkrankung. Rund ein Prozent der Deutschen hat Zöliakie, schätzt die Deutsche Zöliakie Gesellschaft (DZG). Es gebe eine große Dunkelziffer an Menschen, bei denen die Krankheit noch nicht ausgebrochen ist. Essen Betroffene glutenhaltige Lebensmittel, hält der Körper diesen Inhaltsstoff für einen Eindringling und bildet Antikörper, die nicht nur das Gluten bekämpfen, sondern auch Darmgewebe angreifen.

„Es kommt niemand zu dir nach Hause und sagt: ‚So geht das hier nicht.‘“

Johanna Alker, Mutter und Festival-Initiatorin

Das kann zu ernsten gesundheitlichen Schäden führen, ist aber schwer zu diagnostizieren. Oft dauert es Monate oder sogar Jahre, bis die Krankheit offiziell diagnostiziert wird, besonders dann, wenn sie erst nach dem jungen Kindesalter ausbricht. Die Symptome sind oft diffus: Zahnschmelzprobleme, Knochenschmerzen, trockene Haut, unerklärlicher Eisenmangel oder Müdigkeit werden ebenfalls durch den Vitamin- oder Mineralstoffmangel ausgelöst, der entsteht, weil das zerstörte Darmgewebe weniger Nährstoffe aufnehmen kann. Nur zwei Prozent der Betroffenen hätten das klassische Krankheitsbild mit Verdauungsstörungen, sagt Johanna Alker.

Spuren von Gluten verstecken sich in Zahnpasta und Rahmspinat

So war es auch bei ihrer Tochter: „Sie hatte keine klassischen Symptome“, erinnert sich die Mutter aus Weil der Stadt. Die Zöliakie sei bei ihr erst nach einer langen Phase der Ungewissheit im Teenageralter diagnostiziert worden, ein Zufallsbefund, wie Alker sagt.

Und dann? „Dann steht man auf einmal alleine da“, sagt die Mutter. Denn die einzige Behandlungsmöglichkeit für Zöliakie-Betroffene ist, gar kein Gluten mehr zu sich zu



Johanna Alker hat vor zwei Jahren den ersten „Glutenfreien Herbst“ in Weil der Stadt organisiert. Im September findet die dritte Ausgabe statt. Foto: Simon Granville

nehmen. Das ist aber gar nicht so leicht, das weiß auch Johanna Alker. Den kleinste Spuren von Gluten reichen, um die Immunreaktion im Körper auszulösen. Damit Lebensmittel in der EU als glutenfrei deklariert werden können, dürfen auf ein Kilogramm nur 20 Milligramm Gluten kommen. „20 parts per million“ nennt man diesen Richtwert, erklärt Johanna Alker.

Dabei sind Spuren von Gluten überall: Rührt Johanna Alker einen Kochtopf mit regulären Spaghetti um und benutzt den gleichen Löffel anschließend auch für das Wasser der glutenfreien Nudeln, kann die Tochter diese nicht mehr essen. In ihrem Haushalt gibt es inzwischen auch keinen Mixer mehr, mit dem glutenhaltig gebacken wird – weil die Belüftung der Geräte kleinste Partikel ansaugen und später wieder verlieren könnte.

Nach der Diagnose hat sich die Familie deshalb so ziemlich jedes Küchengerät neu angeschafft, um Kontaminierungen zu vermeiden. Der reguläre Wocheneinkauf dauerte auf einmal stundenlang, weil Johanna Alker jeden angegebenen Inhaltsstoff prüfen muss. Fallen schlummern trotzdem überall: Gluten ist in Poliermitteln für die Zahnbürste, in Reinigungsmitteln für Kaffeemaschinen, in Kräuternessig, Brühen, auch in Rahmspinat. Es kann sich festsetzen in den Poren von Schneidebrettern oder im Spülwasser auf anderes Geschirr übertragen werden. „Aber es kommt niemand zu dir nach Hause und sagt: ‚So geht das hier nicht.‘“, sagt Johanna Alker. Durch die Diagnose ist das Zuhause der Familie zu einem Mischhaushalt geworden, eine große Umstellung für alle – bis heute, sagt sie.

Leben mit Zöliakie: kein Kaffee vom Bäcker, kein Mensa-Essen

Die Tochter studiert inzwischen, muss sich aber größtenteils selbst versorgen, berichtet ihre Mutter. Ein schneller Kaffee vom Bäcker, Essen in der Mensa, Bier auf einer Studiparty



Anstehen für glutenfreies Gebäck Foto: S. Granville

– Fehlanzeige. Geht die junge Frau auf ein Event, muss sie sich ihre Verpflegung selbst mitnehmen, und dann am Einlass oft diskutieren, damit sie es auch mit auf das Gelände nehmen darf. Vor einigen Jahren war Johanna Alker mit ihrer Tochter in Oberdingen auf einem glutenfreien Weihnachtsmarkt – eine Offenbarung für die Tochter, sagt die Mutter. Unbeschwert konnte sie sich dort bewegen. „Und die Leute kamen von überall her.“

Warum so etwas nicht auch vor der eigenen Haustür veranstalten? Als die Mutter beim Bürgermeister aus Weil der Stadt und dem Leiter des Stadtmarketings, Markus Wagner, nachhakte, rannte sie offene Türen ein, denn Wagner hat selbst Zöliakie. 2024 stellten sie gemeinsam den ersten „Glutenfreien Herbst“ in Weil der Stadt auf die Beine, parallel zum lange etablierten „Lukullischen Herbst“ – mit vollem Erfolg. „Die Leute kamen aus Hamburg, sogar aus der Schweiz“, erinnert sich Alker. Im ersten Jahr gab es zehn Stände, die glutenfreie Speisen anboten. Bei den Standbetreibern sei damals schon Überzeugungsarbeit nötig gewesen, erinnert sie sich, denn das finanzielle Risiko sei hoch, die Zutaten, Anfahrt und Personal teuer. „Die mussten darauf vertrauen, dass die Leute nach Weil der Stadt kommen.“

Und die Leute? Sie kommen in Scharen. Ende des Monats, am 26. und 27. September,

findet die Veranstaltung zum dritten Mal statt. Sie ist inzwischen dreimal so groß wie bei der Premiere vor zwei Jahren. 30 Stände sollen in diesem Jahr dabei sein. Es gibt glutenfreie Lebkuchen, Döner, Schnupfnudeln, sogar finnisches Bier von einem Hersteller aus Berlin.

Meldet sich ein Gastronom für das zweitägige Event an, beginnt Johanna Alker mit einer ausführlichen Prüfung, geht mit ihm Zutatenlisten, Inhaltsstoffe und Ausstattung durch. Einem Aussteller hat sie absagen müssen, weil er für seine Crêpes nicht als glutenfrei deklariertes Buchweizenmehl benutzte – das kann in der Verarbeitung kontaminiert werden. Einem anderen Gastronom vermittelte sie einen Hersteller für Strohhalm aus Vietnamgras anstelle der hohlen Nudeln, die er vorher für diesen Zweck verwendet hatte. „Wenn wir einen faulen Apfel haben, dann würden die Leute reihenweise krank werden. Und dann traut sich keiner mehr, zu kommen.“

Glutenfreier Herbst: „Der Bedarf ist eigentlich riesig“

Auch ihre Tochter wird beim „Glutenfreien Herbst“ im September an den Ständen anstehen. Johanna Alker hat damit ihr Ziel erreicht. „Ich wollte für meine Tochter etwas Schönes organisieren“, sagt sie. „Wo sie sorgenfrei hingehen kann.“ Insgesamt, so sieht sie es, gibt es für glutenfreie Events wie das in Weil der Stadt eine große Nachfrage. „Der Bedarf ist eigentlich riesig. Leute mit Zöliakie sind jahrzehntelang zu Hause geblieben oder haben vorgezogen, um auszugehen.“

Deutschland, sagt sie, sei in Sachen Glutenfreiheit derweil noch „Dritte-Welt-Land“. Im Krankenhaus, Kitas oder bei Burger King etwa gebe es hier standardmäßig keine glutenfreien Optionen. Aber es gibt Bewegung: Eine Mutter aus Hessen hat eine Petition für glutenfreie Gemeinschaftsverpflegung gestartet, die auch von der DZG unterstützt wird und an den Bundestag gehen soll.

handelt“, sagt Pressesprecherin Leila Fendrich dazu, „entsprechend können wir auch keine Summe nennen oder eine Bewertung vornehmen.“ Mehr könne man daher Stand jetzt nicht sagen.

Die künftige Nutzung bleibt unklar

Damit steht auch – zumindest öffentlich – noch nicht fest, wie die Immobilie selbst in Zukunft einmal genutzt werden soll. „Zunächst muss der Zustand des Hauses ermittelt werden“, hatte Leila Fendrich hierzu bereits im vergangenen Dezember mitgeteilt.

Ob dies inzwischen geschehen ist, ist nicht bekannt. Somit bleiben weiterhin viele Details rund um die geheimnisvolle Erbschaft vorerst im Dunkeln.

Mitarbeiter und Chefs sind auf Augenhöhe

Der Leonberger Werkzeughersteller MAS zeigt der Öffentlichkeit, wie Künstliche Intelligenz im Mittelstand funktioniert.

Von Stefanie Köhler

LEONBERG. Aus dem einst kleinen Werkzeughandel im Familienheim haben Christian Schmigalla, seine Söhne Jochen und Steffen sowie die Mitarbeiter ein hoch spezialisiertes Unternehmen gemacht, das die Automobil-, Maschinenbau- und Medizinbranche beliefert und selbst Präzisionswerkzeuge produziert: MAS aus Leonberg ist jetzt 50 Jahre alt. Das Familienunternehmen können die Besucherinnen und Besucher bei der Internationalen Ausstellung für Metallbearbeitung, der AMB in Stuttgart, kennenlernen.

Auf dem Messegelände präsentiert sich der Mittelständler mit rund 80 Mitarbeitern vom 15. bis zum 19. September unter dem Leitsatz „Späne fallen. Lösungen bleiben“. MAS stehe für präzise Werkzeugsysteme, prozessnahe Beratung, tiefes Fertigungswissen und Lösungen, die sich im Alltag der Produktion bewähren.

Wie KI im Mittelstand funktioniert? Antworten gibt ein Vortrag

Nach eigenen Angaben agieren bei MAS die Mitarbeiter und Chefs auf Augenhöhe, agil, lösungsorientiert und der Zeit voraus – mit dem Einsatz einer firmeninternen Künstlichen Intelligenz. „Wissen wird wertvoller, wenn es nicht in einzelnen Köpfen hängt, sondern im ganzen Team zugänglich ist. KI wird bei MAS nicht als Risiko gesehen, sondern als kraftvoller Mitspieler“, sagt der Co-Geschäftsführer Jan-Henrik Schröter. Demnach bündelt ein KI-Agent das Wissen aus fünf Jahrzehnten Zerspanung und stellt es allen zur Verfügung. Wie genau? Darüber informiert MAS nächste Woche ebenfalls. Der Vortrag „KI im Mittelstand: ohne Hype, mit Praxis“ startet von Dienstag bis Donnerstag jeweils um 11 und um 14 Uhr in Halle 1 am Stand E11.



Auch Unternehmen wie MAS nutzen im Arbeitsalltag mittlerweile KI. Foto: dpa/Peter Steffen

Der Aufstieg des Leonberger Unternehmens lief parallel zum Wachstum der Automobil- und Maschinenbaubranche in der Region, die beliefert wurden. Der Außendienst vergrößerte sich, und der heimische Hobbykeller, in dem anno 1976 alles begonnen hatte, wurde ausgebaut. In den 1990er Jahren wurde es abermals zu eng; es folgte der Einzug in ein Firmengebäude in der Stadt.

Der große Durchbruch kam mit dem Kontakt zur japanischen Firma Sumitomo Electric, die damals mit Wendepunkten auf den deutschen Markt wollte. „Nach der ersten gemeinsamen Messe hat unsere Mutter für uns und die Mitarbeiter von Sumitomo daheim gekocht“, erzählt Jochen Schmigalla. „Das gemeinsame Essen nach Messen hat seither Tradition.“

Umsatz steigt, Unternehmen wächst

In den folgenden Jahren stieg der Umsatz. Die Messen wurden größer, der japanische Hersteller wurde schließlich zum Weltkonzern, und das Leonberger Unternehmen wuchs weiter. „Heute sind wir der stärkste Handelspartner von Sumitomo weltweit“, sagt Schmigalla. „Wir beliefern Firmen in Deutschland, der Schweiz, Österreich und den USA.“

Die Fachmesse AMB stellt alle zwei Jahre die Höhepunkte der Metallbearbeitungsindustrie vor. Zur fünftägigen Veranstaltung gehört ein Rahmenprogramm mit Sonder-schauen, Fachvorträgen zu Technologietrends und Einblicken in automatisierte Prozessketten.

Wie geht es weiter mit dem geerbten Haus?

Ein nicht benannter Bürger hat die Höfing Feuerwehr mit seinem Nachlass bedacht. Dessen Katalogisierung dauert an. Es soll sich unter anderem um wertvolle Modellbahnen handeln.

Von Marius Venturini

LEONBERG. Ein Haus, wertvolle Modelleisenbahnen, Gold – im Spätherbst des vergangenen Jahres wurde eine Erbschaft publik, von der explizit die Höfing Abteilung der Leonberger Feuerwehr profitieren soll. Ein nicht benannter Bürger hatte dies verfügt. Wie zu vernehmen ist, soll es sich um ein Gebäude in der Nähe des Schlossbergs in Leonberg-Höfingen handeln.

Wie geht es nun weiter mit der Erbschaft? Um welche Beträge handelt es sich? Und das

Wichtigste: Um wie viele Eisenbahnen geht es? All das ist weiterhin unklar. Auf eine neue Anfrage unserer Zeitung antwortet Leila Fendrich, Pressesprecherin der Leonberger Stadtverwaltung, zumindest zum Thema Gold: „Die Erbschaft umfasst Gold, dieses war allerdings nicht im Haus und ist verkauft. Der Erlös ist der Freiwilligen Feuerwehr zugegangen.“ Die Höhe des Verkaufserlöses nennt sie nicht.

Dass sich in dem Haus auch zahlreiche Modelleisenbahnen befunden haben sollen, brachte im Winter des vergangenen Jahres

schließlich der CDU-Stadtrat Dirk Jeutter aufs Tapet.

Wertvolle Märklin-Sachen geerbt

In der öffentlichen Sitzung des Sozial- und Kultusausschusses sprach er von „Märklin-Sachen zwischen 30.000 und 50.000 Euro“. Er berichtete zudem, dass es bereits Gespräche mit einem „ortsansässigen Eisenbahnhändler“ gegeben habe. Im Leonberger Längenbühl ist mit Modellbahn-Walter einer der europaweit tätigen Spezialisten in diesem Sektor ansässig.

Eine Bestätigung vonseiten der Stadt zu dem Thema Modellbahn gibt es zum aktuellen Zeitpunkt nicht. „Der Nachlass ist noch nicht abschließend katalogisiert, da es sich um sehr viele einzelne Gegenstände