

Tückisches Mehl

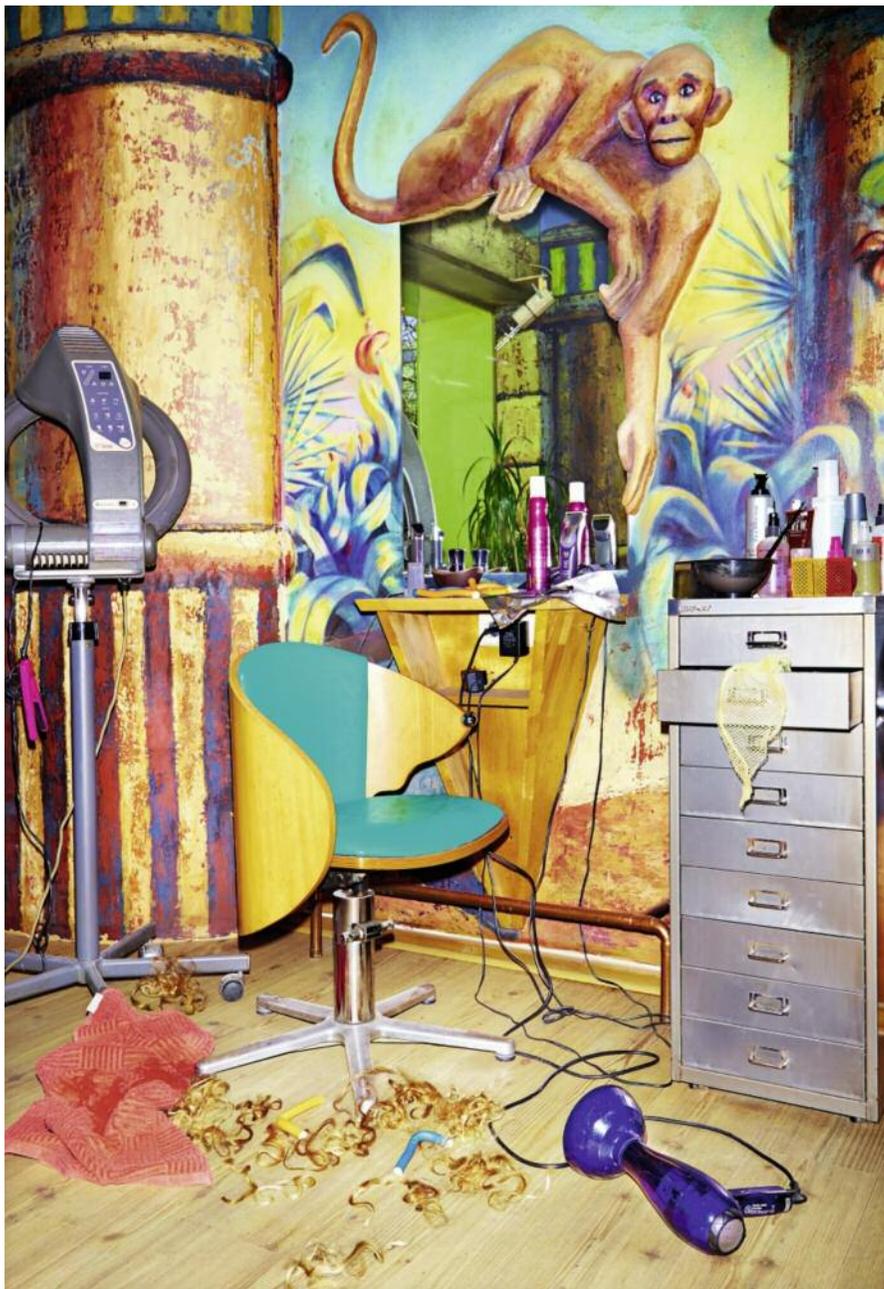
Maurerkrätze, Farmerlunge, Bäckerasthma:
Viele Arbeitnehmer leiden unter
speziellen Allergien. Die Berufsgenossen-
schaften setzen auf Prävention.

Von Michaela Schießl

HUSTENREIZ

*Das Übel steckt im weißen
Staub der Backstube:
Proteine, Enzyme und
Partikel von Schädlingen.*





FRISEURLEIDEN

CLIVE BARRETT HÄTTE NIE gedacht, dass ihm ausgerechnet der Leib Christi das Leben zur Hölle machen könnte.

Jeden Sonntag feierte der Geistliche in seiner Gemeinde in der St. Cross Church im britischen Middleton die heilige Kommunion, mit Hostien und Wein. Doch je öfter er das Brot brach, desto schlechter ging es ihm.

Der 1,82 Meter große Mann magerte auf 54 Kilo ab. Er aß, aber nach jeder Mahlzeit bekam er heftige Bauchschmerzen. Er verlor an Kraft. Bald fehlte ihm sogar die Energie, in Urlaub zu fahren.

Die Ärzte waren ratlos. Sie testeten sein Blut, spiegelten seine Innereien, vermuteten Darmkrebs. Nichts. Es dauerte Jahre, bis die

Inhaltsstoffe in Haarfarben und Festigern können Kontaktallergien auslösen, meist Hautekzeme.

Ursache der Beschwerden gefunden wurde: Barrett leidet unter Zöliakie, einer Unverträglichkeit von Gluten. Diese speziellen Eiweiße stecken in Weizen, Dinkel und Roggen – und eben auch in Hostien, die traditionell aus Weizenmehl hergestellt werden.

Barrett war erleichtert – zum einen, weil endlich die Diagnose gefunden war, zum anderen, weil er als Anglikaner nicht den Regeln des Vatikans gehorchen muss. Als Diener Roms hätte ihn die Krankheit den

Job kosten können. Die katholische Kirche ist nämlich eisern, wenn es um ihre Sakramente geht. Hostien ohne Weizenmehl seien „ungültige Materie“, entschied die römische Glaubenskongregation 1995. Wer diese nicht vertrage, dürfe eben nicht zur Priesterweihe zugelassen werden. Basta.

Erst nach langen, zähen Verhandlungen mit Gemeinden und Gesundheitsverbänden ließ sich die Kurie zu einem Kompromiss bewegen. Bereits geweihte Priester, die eine Glutenunverträglichkeit entwickelt haben, dürfen gnädigerweise bei der Eucharistie Substitutions-Hostien aus Weizenstärke zu sich nehmen.

Für Barrett war das die Rettung – sein Problem war mit einer Ernährungsumstel-



FARBENNOT

*Maler und Lackierer han-
tieren mit Chemikalien,
die Haut und Atemwege
angreifen können.*

lung zu lösen. Viele andere Menschen, die ihr Job krank macht, müssen entweder dauerhaft Medikamente einnehmen – oder ihren Beruf aufgeben. Auf Jucken und Keuchen, Röcheln und Schniefen folgt nicht selten die Arbeitslosigkeit, eine teure Umschulung oder die Frühverrentung.

Rund 30 Prozent der erwachsenen Deutschen leiden im Laufe ihres Lebens nach Zahlen des Robert Koch-Instituts unter mindestens einer Allergie. Bei einem

Drittel der Betroffenen sind die Beschwerden beruflich bedingt.

Ob beim Malen und Lackieren, beim Arbeiten mit Metall, Chemikalien oder Tieren, für Allergiker können all solche Berufe zur Gefahr für Leib und Leben werden. Backstuben, Nagelstudios, Schreinereien und Fotolabore sind für Überempfindliche Hochrisikobereiche.

JEDES JAHR müssen 30 000 Jugendliche ihre Lehrstellen wieder aufgeben, so die Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege, weil sie auf irgendeine Substanz an ihrem Arbeitsplatz allergisch sind. Selbst viele gesunde Jahre im Job sind keine Garantie. Eine Allergie

FLORISTENQUAL

*Nicht nur aggressive
Pflanzenschutzmittel,
auch viele Blüten setzen
Blumenhändlern zu.*

kann sich jederzeit, in jedem Alter entwickeln. Von einem Tag auf den anderen reagiert der Zementmischer auf Kaliumdichromat, juckt es den Autobauer nach Kontakt mit Kühlschmierstoff, pustelt der Zahnarzt nach Einsetzen einer Methacrylat-Prothese. Vor Maurerkrätze, Bäckerasthma, Farmerlunge ist kein Arbeitnehmer jemals sicher.

Die Kosten, die durch Umschulung, Reha-Maßnahmen, Frühverrentung und Ar-

beitsausfall entstehen, gehen in die Milliarden. Die Berufsgenossenschaften, die für den Großteil der Kosten aufkommen müssen, unterhalten ganze Abteilungen, die sich um die Prävention, Heilung, Rehabilitation und, wenn es gar nicht anders geht, auch um einen Berufswechsel kümmern.

BERUFSALLERGIEN BETREFFEN

vorwiegend Haut und Atemwege. Besonders gefährdet sind Arbeitnehmer, deren Hände ständig feucht sind oder in Kontakt mit Chemikalien kommen. Das betrifft vor allem Friseure: Sie entwickeln sehr häufig Handekzeme, wenn sie viel färben und Dauerwellen legen. Meist stellt sich die Allergie erst im zweiten oder dritten Lehrjahr heraus, wenn die Hände vom vielen Haarewaschen im ersten Lehrjahr ihre natürliche Schutzhülle eingebüßt haben und dann wehrlos Chemikalien ausgesetzt sind.

Der schlaue Coiffeur schützt sich mit Gummihandschuhen, aber Vorsicht: Auch Latex löst Allergien aus. Eine Zeitlang war das ein großes Problem für Ärzte, Krankenschwestern und Pfleger, doch an dieser Front gibt es Entwarnung. In Spitälern, Pflegeheimen und Arztpraxen sind mittlerweile latexfreie Einmalhandschuhe Standard. Tückischer sind Produkte, in denen sich Gummimischungen verstecken. Einer italienischen Studie zufolge sind Sportprofis gefährdet, eine Gummiallergie auszubilden. Fast die Hälfte der untersuchten Personen zeigten eine Kontaktdermatitis auf Schwimmkleidung, Segelzeug und Anglerhandschuhe, berichtet die Internetseite allergieinfo.de.

Wer sich vor Schadstoffen in die Natur flüchtet, ist auch nicht unbedingt in Sicherheit. Die scheinbar harmlose Primel kann, ebenso wie die Chrysantheme, für Floristen zur Pest werden. Beide beinhalten Allergene, die bei Berührung schuppigende, nässende, brennende, kurz gesagt nervtötende Ekzeme hervorrufen können.

Pflanzenschutzmittel, mit denen in der industriellen Blumenproduktion nicht geizt wird, tun das Übrige. Chemikalienschutzhandschuhe schirmen solche Stoffe zwar ab, aber versuchen Sie mal, mit diesen Dingern einen Blumenstrauß zu binden. Außerdem stellen die Fingerlinge selbst ein Risiko dar. Die Berufsgenossenschaft Bau listet elf Gruppen von allergieauslösenden Stoffen auf, die in solchen Handschuhen enthalten sein können.

Nicht einmal auf Landluft ist noch Verlass. Vielen Bauern setzen der allgegenwärtige Staub und die Schimmelpilze in ihren

Ställen zu oder die Haare ihrer Nutztiere. Besonders fürchten sich Landwirte und Klauenpfleger vor der Rinderallergie, einer Überempfindlichkeit gegen eigentlich alles von der Kuh: Ausscheidungen, Fell, Hautschuppen, Molke, Speichel oder Fruchtwasser. Allergiker reagieren darauf mit starken Atemwegserkrankungen, der Farmerlunge. Schon bei jungen Menschen kann die Leistung des Organs schwer eingeschränkt werden. Da kann sogar ein Kuhpups gefährlich werden.

Wer sich trotz laufender Nase, pfeifendem Atem und rissigen Händen nicht vom Hof vertreiben lassen will, sollte sich gut schützen. Bei Schnaufbeschwerden muss im Stall eine Feinstaubmaske getragen werden, und wenn's ganz schlimm kommt, ein Atemschutzhelm plus Ganzkörperanzug. Dann erkennen die Kühe zwar ihren Bauern nicht mehr wieder, doch der übersteht die Prozedur ohne Erstickenanfall.

Reha-Fachleute der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaften raten bei schweren Allergiefällen, Stroh durch Gummimatten zu ersetzen, um die Zahl der Allergene zu reduzieren. Entscheidend sei außerdem, den Wohnbereich von den Stallun-

gen strikt zu trennen und vor dem Betreten der Stube sämtliche Klamotten zu wechseln. „Die messbaren Spuren von allergieauslösenden Stoffen reichen bei sehr vielen landwirtschaftlichen Betrieben bis in den Wohnbereich hinein“, sagt Astrid Heutelbeck, Arbeitsmedizinerin und Allergologin der Universitätsmedizin Göttingen. „Manchmal liegt fast eine halbe Kuh mit im Bett.“

Am besten wäre es, die Allergene ganz zu eliminieren, so wie Wilhelm Bollmann, Hofbesitzer im nordrhein-westfälischen Hamminkeln. Über Generationen hinweg hat seine Familie Milchvieh gehalten. Er übernahm den Hof – und wurde allergisch gegen Kuhhaare. Da entschloss er sich, den Betrieb auf Bioproduktion umzustellen. Die Kühe wurden durch Schweine und Hühner ersetzt. Bollmann baut Kartoffeln, Möhren, Brokkoli, Kürbisse, Spinat und Porree an. Und kann seitdem aufatmen.

DIE AM SCHLIMMSTEN von Allergien gebeutelte Berufsgruppe sind zweifellos Bäcker und Konditoren. In der Backstube lauern nicht nur ein paar vereinzelte, sondern Dutzende Allergiequellen: verschiedene Mehle, Eier, Sesamsaat, Nüsse,





ABENDMAHL

Auch Hostien können Gluten enthalten, für Priester mit Zöliakie ein Problem.

Mohn, aber auch Getreideschädlinge wie die Mehlmotte und ihre Verwandten.

Rund 75 Prozent aller Berufskrankheitsfälle in Deutschland gehen auf das Konto von Mehlstaub. Keine Branche verzeichnet mehr allergisches Asthma oder allergischen Schnupfen, bestätigt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Rund 500 neue Fälle von anerkannten allergischen Atemwegserkrankungen registriert die Versicherung pro Jahr.

Das sind immer noch viele, aber tatsächlich gibt es eine deutliche Besserung. Durch Forschung und Präventionsarbeit konnte in den letzten zehn Jahren die Zahl der an Bäckerasthma erkrankten Beschäftigten halbiert werden, sagt Michael Wanhoff von der BGN. Aufgeschreckt von der hohen Zahl der Berufsabbrecher, wurde schon in den neunziger Jahren ein umfassendes Management-Programm gegen Asthma entwickelt.

Konzepte zur Staubvermeidung entstanden, die Genossenschaften brachten den Bäckern bei, nicht mehr so wild mit dem Mehl zu fuhrwerken. Neue Arbeitsmaterialien, an denen kein Teig mehr kleben blieb, machten Schimmelpilzen das Überleben schwer. Ein echter Durchbruch jedoch gelang vor wenigen Jahren mit der Entwicklung hydrothermisch behandelter Trennmehle, die längst nicht mehr so stark stauben. Durch das neue Mehl, so zeigte ein Test in einer handwerklichen Bäckerei, konnte die Staubkonzentration halbiert werden. Erkrankten Bäckern bringt das Erleichterung, gesunde Bäcker können ihr Erkrankungsrisiko senken.

„Für mich ist das Backhandwerk das schönste Handwerk“, sagt Peter Becker, Präsident des Internationalen Bäcker- und Konditoreiverbandes. „Man kommt mit Mehl, Zucker und Marzipan in Berührung – das sind sympathischere Materialien als Metall.“

Nicht für seine Tochter Wiebke. Schon als Kind nieste und hustete sie unentwegt, wenn sie durch die Backstube sprang. Die Kleine war schwer allergisch. Ihrer Liebe zum Backgewerbe konnte das nichts anhaben. Sie lernte halt Einzelhandelskauffrau und studierte Betriebswirtschaft. Statt Teig zu rühren, führt sie zwei Filialen in Hamburg und wird bald schon den gesamten väterlichen Betrieb übernehmen – in gebührendem Abstand zur Backstube.

Wer seine Zukunft derart umsichtig plant, muss sich nicht von Allergien gängeln lassen. Professor Dennis Nowak von der Deutschen Gesellschaft für Arbeitsmedizin und Umweltmedizin rät jungen Menschen dringend, ihre Jobwahl mit einem Arbeitsmediziner oder Allergologen abzuklären. Einzelne Krankenkassen empfehlen Berufsanfängern mit Allergien, sich beraten zu lassen, damit sie wissen, auf welche Stoffe genau sie allergisch reagieren. Manche Berufe bergen für Anfällige ein besonders hohes Risiko. Zudem: Wenn ein Asthmatiker Bäcker wird, kann sich seine Krankheit möglicherweise enorm verschlimmern.

Noch immer sind zu viele Menschen bei der Berufswahl leichtsinnig, so das Ergebnis verschiedener Studien. Obwohl Allergien häufig zum Ausbildungsabbruch führen, würden selbst bestehende Krankheiten bei der Jobsuche irgendwie ausgeblendet. Dabei bedeutet eine Allergie nicht automatisch, dass ein bestimmter Beruf grundsätzlich ausgeschlossen sein muss, so Arbeitsmediziner Nowak. Betroffene müssten jedoch ge-

nau darauf achten, dass sich die Krankheit während der Ausbildung nicht verschlimmere, indem sie sich gezielt schützen.

Wer eine starke Berufskrankheit entwickelt, deren Auswirkungen nur durch die Jobaufgabe gelindert werden können, hat oft einen harten Weg vor sich: „Berufskrankheitenfeststellungsverfahren“ nennt sich die Bürokratiemühle.

Die zuständigen Berufsgenossenschaften müssen durch teils detektivische Befragungen und Untersuchungen herausfinden, ob es sich um eine jobbedingte Erkrankung handelt und der Auslöser tatsächlich im Arbeitsleben zu finden ist und nicht vielleicht doch im Privatleben des Patienten. Besonders bei Allergien ist der Nachweis oftmals sehr schwierig.

WIRD EINE BERUFSKRANKHEIT festgestellt, stehen den Betroffenen Leistungsansprüche der gesetzlichen Unfallversicherung zu. Die Kosten von Heilbehandlungen werden übernommen, die Auszahlung von Verletztengeld für die Zeit, in der man ausfällt. Jobwechsellern stehen fünf Jahre lang Übergangsleistungen zu, Umschulungen werden angeboten, und wer es gar nicht mehr schaffen kann, hat Anrecht auf eine Versichertenrente. Wie hoch diese ist, hängt vom Einzelfall ab.

Damit junge Leute möglichst nicht in die Allergiefalle laufen, hat das Institut für Arbeits-, Sozial- und Umweltmedizin der Universität München die Internetseite www.allergierisiko.de geschaffen. Dort können Jugendliche ihre persönlichen Daten in einen Allergierisikorechner eingeben. Wer etwa beantwortet, wo er sozial steht, ob er gestillt wurde, ob die Eltern Allergien haben, erhält eine Prognose, wie hoch die persönliche Wahrscheinlichkeit für eine allergische Erkrankung bis ins junge Erwachsenenalter ist. Medizinische Vorhersagemodelle enthält auch eine Broschüre der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin. Ihr Titel: „Damit der Traum Beruf kein Alptraum wird“.

Der Geistliche Clive Barrett ernährt sich, auch beim Abendmahl, inzwischen streng glutenfrei. Seitdem hat sich sein entzündeter Dünndarm erholt und kann wieder Nährstoffe aufnehmen. Allerdings darf sich kein noch so kleines Glütchen ins System schmuggeln. Um sicher zu sein, kein verstecktes Gluten zu schlucken, kocht er nun selbst und ausschließlich mit frischen Zutaten. In kurzer Zeit legte er 18 Kilo zu, die Energie kehrte zurück – und die Freude an der Arbeit. ■