

Workshop „Lebensmittelallergien“ für Schülerinnen der Wilhelm-Maier-Schule

Am 11.04.2018 war es wieder soweit. Wir gingen mit unserer GDA-Beauftragten Frau Weikum-Priss und unserer Klassenlehrerin Frau Aslar erneut auf das Schiff der experimenta, um mehr zum Thema „Ernährung- Lebensmittelallergien“ zu erfahren. Dort wurden wir von der Workshop-Leitung Frau Baumann und ihrer Assistentin Frau Krämer herzlich begrüßt. Frau Baumann erklärte uns ausgiebig wie unser Immunsystem arbeitet und wie sich Allergien bemerkbar machen. Nach einer Einführung in die Pipettierung durften wir den Hühnereineiweißgehalt von Nahrungsmitteln, wie Fadennudeln, Cornflakes, Schaumküssen, Knäckebrot u.v.m., analysieren. Nachdem wir die Nahrungsmittel in einem Mörser zerkleinert hatten, gaben wir Wasser und Lösungsmittel hinzu. Anschließend mussten wir die freien Bindungsstellen unserer Proben blockieren, um in den nächsten Schritten den Erst- und Zweit-Antikörper binden zu können. Erst nach vielen kleinen Schritten durften wir unsere Proben in den Elisa-Reader, einem Gerät für immunologische Nachweisverfahren, legen. Nach 10 Minuten war es dann endlich soweit. Wir gaben in unsere Mikrotitersteifen die Farb- und anschließend Stopplösung ein und tatsächlich wechselten einige Proben die Farbe. Durch den Farbwechsel wurde nachgewiesen, dass die Nahrung Hühnereineiweiß enthält. Auch wenn der Ablauf sehr genaues Arbeiten abverlangt und etwas mühselig war, war es doch sehr interessant so etwas ausprobieren zu dürfen. Ein großes Dankeschön an Frau Baumann, die sich sehr viel Zeit für uns genommen hat und uns diese Gelegenheit gegeben hat, einen Einblick in den Beruf „Laborantin“ zu erhalten.

von Sumeja Grabus und Mae Stürtz, Klasse 8a der WMS

