

Hallo an alle,

es gibt neue Termine für **Koch- und Backkurse in Heidelberg:**

28.10. und **25.11.** , 17-20 Uhr (jeweils Freitag)

an der Diätassistenten-Schule Heidelberg-Wieblingen, Bonhoefferstr. 15. Kosten p.P./ca. 15,00 Euro (vorbehaltlich eines Zuschusses durch einen Förderantrag)

Anmeldung direkt bei der Schule:

E-mail: ernaehrung@fachschulen.srh.de

Tel.: 06221 884211

Anmeldeschluss: Eine Woche vor Beginn

Aus gegebenen Anlaß hier noch ein Hinweis: in den Supermärkten tauchen immer wieder Backwaren auf, die auf den ersten Blick glutenfrei zu sein scheinen, z.B. Chiabrötchen. Manchmal werden diese auch irrtümlich im Supermarkt mit einem Hinweisschild "glutenfrei" versehen. Bitte immer auf die Zutatenliste schauen und überprüfen, ob diese wirklich vom Hersteller als glutenfrei ausgezeichnet wurden. Denn hier wird durch das Verkaufspersonal öfters ein falsches Schild gesteckt!

Desweiteren gibt es derzeit in den Medien etliche **Artikel** zu einem **neuem Verfahren**, welches angeblich normales Getreide durch Hitzeeinwirkung glutenfrei macht. Hierzu habe ich die **offizielle Stellungnahme der DZG im Anhang** beigefügt. Bitte lesen!

Der **Stammtisch** in **Speyer** trifft sich am **10. August** (trotz Ferien) im Restaurant "IL Rustico". Um vorherige **Anmeldung** zwecks Planung der Plätze, der Anzahl der Pizzen und des Tiramisus ist notwendig. Bitte per Mail an mich.

Und nun noch zwei Empfehlungen von Mitgliedern (vielen Dank für die Meldungen!):

Eisdiele „Palazzo Sandro“ in Landau, in der Kronstraße (Nähe C&A):

dort gibt es Bio-Eis gluten- und laktosefrei mit glutenfreier Waffel!

Zitat des Mitgliedes: „Die Waffel wir vor den Augen aus der Packung genommen und der portionslöffel nochmals abgespült. „

Die Familie Zandonella hat noch eine Eisdiele in der Fußgängerzone (Gerberstraße) und in der Badstraße (Nähe Parkhaus), bisher war das Eis da nicht gekennzeichnet und es handelte sich auch nicht um Bio-Eis.

Urlaubsempfehlung in Oberstdorf: Restaurant "Sascha's Kachelofen"

Kirchstraße 3, 87561 Oberstdorf, Telefon: 08322 / 97750

Bericht des Mitgliedes: "Dort wird nicht nur gluten - bzw. laktosefrei gelebt, sondern auch auf Wunsch gekocht. Die Gastwirtfamilie ist selbst von mehreren Nahrungsmittelunverträglichkeiten betroffen und entsprechend sensibilisiert, was das Thema "Gluten" betrifft.

Separate Essenszubereitung (Kochgeschirr, Friteuse, etc.) ist selbstverständlich. Es existiert eine separate köstliche Allergiker-Speisekarte, aus der man Suppen, Salate, Hauptgerichte, Kinderessen, Desserts wählen kann. Im Normalfall sollte man seinen Essenswunsch 24 Stunden vorher anmelden - es sind jedoch auch einige Gerichte dabei, die ohne Voranmeldung bestellt werden können.

Wie Sie sich sicher vorstellen können, ist diese Gastwirtschaft in einer Haupturlaubsregion sehr gut mit "normalen" Gästen besucht - daher sollte man auf jeden Fall einen Tisch reservieren. Und trotz der großen Anzahl an glutenhaltigen Essen, die dort täglich serviert werden, kommen die Gäste mit Glutenunverträglichkeiten nicht zu kurz.

Wie bereits beschrieben kennt man sich dort sehr gut mit dem Thema "Gluten" aus; täglich kam der Gastwirtvater zu uns an den Tisch und wir besprachen in einem netten Plausch das Menü für den nächsten Tag. Mit seinen Informationen und Erzählungen war uns sofort klar, dass selbst ein Arzt nicht besser ausgebildet sein kann, als dieser erfahrene Gastwirt."

Viele Grüße und schon mal schöne Ferien

Ulrike Oelhoff