

Hallo zusammen,

nach einer ereignisreichen Woche in unserer Gruppe (sehr gut besuchter Stammtisch in Speyer, Treffen in Weinheim mit leckerem Kuchen und Herzhaftem und einem gut besuchten Selbsthilfegruppentag in Mannheim), erreichten mich folgende Meldungen zum Weiterleiten:

- Dr. Schär hat jetzt seit kurzer Zeit gluten- und weizenfreie **Laugenbrötchen** im Sortiment; auf Grund einer Nachfrage eines Mitgliedes im **Globus Markt in Hockenheim** wurde dieses Produkt nun freundlicherweise in das Globus-Sortiment mit aufgenommen.

Das Mitglied schreibt: "Diese Laugenbrötchen sind die besten glutenfreien Laugenprodukte, welche wir bisher gekostet haben. Kommen sehr nahe an die "normalen" Laugenbrötchen heran. Mit etwas Butter bestrichen schmecken sie noch besser. Ich hoffe, dass die Nachfrage dieser Brötchen bei Globus Hockenheim hoch ist, damit diese weiterhin im Sortiment bleiben."

- Bei der **Aktion von Netto** berichteten einige von Problemen, insbesondere mit den Frisch-Backwaren: entweder waren diese nicht verfügbar (trotz Backstation - so ging es uns in verschiedenen Märkten), oder diese wurden aus der Backfolie vor dem Verkauf genommen 🙄 oder waren zeitlich so im Verzug, dass es für Kunden kaum möglich war, diese zu erwerben. Schade, denn die Produkte sollen sehr lecker gewesen sein.
- Leider muss ich mitteilen, dass das **Pfannkuchenhaus in Mannheim-Lindenhof** geschlossen wurde!

Hier noch eine Information der Karlsruher Kontaktperson, weil es dort ein Gesprächsthema war:

- **Die konventionelle Hefe, egal ob als Frischhefe oder Trockenhefe angeboten ist glutenfrei, da die auf Melasse gezüchtet wird. Bio-Hefe wird mitunter auf einem Getreide-Nährboden gezüchtet. Info hierzu von der DZG: Auch bei Nährboden auf Basis verzuckerter Mehlmaische oder ähnlichem getreidehaltigem Nährboden geht kein Gluten in die Hefe über, sodass das Endprodukt in jedem Fall glutenfrei ist. Manchmal hört man auch, dass Bio-Hefe bemehlt sein kann. Laut der Versuchsanstalt der Hefeindustrie ist dies jedoch nicht üblich. Dem deutschen Verband der Hefeindustrie ist im Bio-Bereich keine glutenhaltige Hefe bekannt. Sollte es doch einmal der Fall sein, müsste das auf der Verpackung deklariert sein.**

Hiermit möchte ich mich auch mal bedanken bei allen, die mir in den letzten Tagen eine Rückmeldung auf meine Tätigkeit als Kontaktperson gegeben haben. Dank gebührt auch allen Helfern beim Stammtisch, den Treffen und beim Selbsthilfegruppentag!

Auch ist es schön, wenn man bei den Treffen viele unterschiedliche Leute persönlich kennenlernen darf. Denn wir lernen jedesmal von einander etwas neues in Punkto Zöliakie!