

Hallo an alle,

hier ein paar Informationen, die es zu berichten gibt:

- Neben Lidl bietet jetzt auch **Aldi Süd** ein umfangreicheres Sortiment an glutenfreien Lebensmitteln als Standard an:
Lidl: Nudeln, zwei Brotbackmischungen (hell und dunkel), TK-Pizza
Aldi: Nudeln, drei verschiedene Sorten Kekse, verschiedene Sorten Gebäckstücke (nicht gekühlt)
- Wer in dieser Jahreszeit **Ipalat** der Fa. Pfleger wegen Halsbeschwerden in der Arzneimittelliste sucht: es ist glutenfrei und in der Aufstellung glutenfreier Lebensmittel zu finden! Ist ausdrückliche Vorgabe des Herstellers...
- **Ruf Soßenfix:** dieser ist **nicht glutenfrei**, auch wenn die Zutatenliste dies glauben machen läßt. Dies ist ein Fall, bei dem der Kontaminationshinweis gerechtfertigt ist. Auch in der Lebensmittelaufstellung ist dieser Artikel nicht zu finden. Grund: „wir verarbeiten auf der gleichen Linie auch Hartweizengrieß, sodass wir eine Kreuzkontamination des Soßenfixs mit Gluten leider nicht ausschließen können. Untersuchungen einer möglichen Kreuzkontamination haben gezeigt, dass wir bei einem Wert >20 ppm liegen.“ (Mitteilung des Herstellers)
- **Nestlé:** wer die Produkte der Fa. Nestlé in der Aufstellung glutenfreier Lebensmittel sucht, wird leider enttäuscht (Thomy, Herta, Nesquik, Maggi etc.). Der Hersteller möchte nicht in von der DZG gelistet werden. Es bleibt daher nur ein Anruf bei der Hotline (Tel.: 069 / 6671 – 8888) oder ein Stöbern auf der Homepage.
- Zum Thema **Hafer:** bevor in der täglichen Ernährung der als sortenrein gekennzeichnete Hafer (glutenfrei-Symbol mit dem Zusatz Oats) aufgenommen wird, bitte ein sehr sorgfältiges Abwägen der Vor- und Nachteile. Es kommen Rückmeldungen von Betroffenen vor, die nach dem Verzehr dieser Haferprodukte Reaktionen zeigen oder auch die Antikörperwerte sich verschlechtern.
- **Vapiano:** das Personal bei Vapiano ist gut geschult und sehr sorgfältig. Dennoch kann es bei großem Andrang passieren, dass die fertig zubereiteten Gerichte verwechselt werden. Daher meine Empfehlung: bleiben Sie am Herstellungstresen stehen und nutzen Sie die Gelegenheit zum Plausch und achten Sie darauf, dass Sie auch wirklich ihr bestelltes Gericht erhalten.
- Hier ein Vorschlag aus der Runde der Mitglieder: „Ich habe auch schon bei **Bofrost** angefragt, ob die nicht vielleicht **Brezeln** ins Sortiment nehmen würden, in der Antwort hieß es, dass sie es bei ihrer nächsten Besprechung vorschlagen werden. Vielleicht würde es ja helfen, wenn noch mehr Anfragen von anderen Betroffenen kommen würden? Es gibt doch bestimmt genug Betroffene, die sie sofort kaufen würden.“
- In letzter Zeit häufen sich die **Burger-Lokale** in der Region, die damit werben, auch glutenfreie Hamburger anzubieten. Oftmals ist es leider nur gut gemeint, aber nicht gut gemacht. Der alleinige Austausch des Brötchens durch ein glutenfreies macht noch nicht das gesamte Gericht glutenfrei. Bitte daher unbedingt sich nach folgendem erkundigen: wo werden die Brötchen gelagert / aufgebacken / aufgeschnitten? Welche Soßen kommen auf den Burger, sind diese glutenfrei? Die sonstigen Beilagen, sind die

glutenfrei – auch nach der Zubereitung? Z.B. was ist noch in der Friteuse der Pommes? Werden die Zwiebeln mit Mehl bestäubt? Was ist in dem Salatdressing enthalten? Etc.

Neue Lokale wurden u.a. für Schwetzingen und Landau gemeldet. Genaueres demnächst.

- Eine Restaurant-Empfehlung von einem Mitglied für **Salzburg**:
Ristorante Beccofino
Rupertsgasse 7
5020 Salzburg
nette Pizzeria, große Auswahl an leckeren Pizzen und Pastagerichten, alles auch glutenfrei erhältlich, ohne Aufpreis. Ebenso auch laktosefrei möglich. Gute Allergenkennzeichnung. Pizzen werden im extra Steinofen gebacken. Wirtin ist selbst von Zöliakie betroffen. Kinderfreundlich (Spielzeug vorhanden).