

Inhalt: Rossmann / Stammtisch Speyer / Worms und Dirmstein / Kurse in Neustadt und Ischgl / Bäckerei aus Weinheim / Rückrufaktion von Aldi Nord

Hallo an alle,

aufgrund von Urlaub und anderen Terminen hat sich einiges für diese Rundmail angesammelt:

bei **Rossmann** gibt es vom 18.6-22.6. wieder 20 Prozent Rabatt auf alle enerBio Produkte – auch auf die glutenfreien.

Der nächste glutenfreie **Stammtisch** in **Speyer** findet am Mittwoch, den 11. Juli ab 19 Uhr im Restaurant „IL Rustico“ in der Rheintorstraße statt. Anmeldung bitte bis zum 10. Juli 20 Uhr unter folgendem Link:

<https://terminplaner2.dfn.de/foodle/DZG-Stammtisch-in-Speyer-im-Juli-5af43>

Bei kurzfristiger Verhinderung bitte unbedingt per Mail absagen oder im Restaurant direkt anrufen: 06232 / 8505 777

Ein Tipp von einem Mitglied (Danke dafür): Das **Café L in Worms** (Hafergasse 5, 67547 Worms, Telefon 06241 / 50 56 851) bietet ab sofort auf Wunsch für alle Frühstücke glutenfreie Brötchen ohne Aufpreis an.

Und ein weiterer Hinweis aus der Gruppe (Danke): Getränke Pfau in **Dirmstein** hat ständig **Neumarkter Lammsbräu-Bierkästen** verfügbar, alle glutenfreien Varianten.

Am **Samstag, den 23.06.** gibt es beim glutenfreien **Back- und Kochkurs bei Frau Hiller** noch freie Plätze: 11 bis 15 Uhr in Neustadt / Weinstr.
Anmeldung bei Frau Hiller, Tel.: 06321 / 89 90 446 oder Email: ernaehrung@sensano-therapie.com

Ebenso gibt es auch dieses Jahr wieder den berühmten **Glutenfrei-Workshop** von **Frau Hiller im Hotel Goldener Adler in Ischgl, Tirol**: vom 02. - 04. Juli. Nähere Infos siehe Anhang. Bei Interesse bitte im Goldenen Adler hotel@goldener-adler.de melden.

Thema **glutenfreies Brot der Bäckerei Kress in Weinheim**: derzeit erhalte ich immer wieder Hinweise auf ein glutenfreies Brot aus der Bäckerei Kress in Weinheim, welches u.a. über lokale Bäckereien vertrieben wird. Bereits in der Vergangenheit habe ich versucht, mit der Bäckerei Kontakt aufzunehmen. Diesmal habe ich die DZG gebeten, mit der Bäckerei die Glutenfreiheit der Brote (wie ist der Produktionsvorgang etc) zu klären und auch wie hoch das Kontaminationsrisiko für die glutenfreie Backwaren aus dieser Bäckerei ist. Auch hier wieder erfolglos.

Daher empfehle ich, wie auch bei den Erzeugnissen anderer „normalen“ Bäckereien, diese im Sinne der Einhaltung einer glutenfreien Diät nicht zu essen.

Und hier noch ein **Rückruf von Aldi Nord**: Glutenfrei Pasta aus bestimmten Verkaufsbezirken muss zurückgerufen werden! Wer also kürzlich dort im Urlaub eingedeckt hat, bitte dies beachten:

„wir rufen den Artikel **„D‘ANTELLI Maispasta, 500g“** in den Sorten **Spaghetti, Fusilli und Penne** unseres Lieferanten **„S. Trade“** öffentlich zurück. Bitte bringen Sie den o.g. Artikel in unsere Filialen zurück.

Der Artikel ist als „glutenfrei“ gekennzeichnet, bei Untersuchungen wurde aber festgestellt, dass relevante Mengen an Gluten enthalten sein können.

Bei Personen mit einer Glutenunverträglichkeit kann der Verzehr zu Magen- und Darmbeschwerden führen. Personen ohne eine Glutenunverträglichkeit können den Artikel bedenkenlos verzehren.

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes haben wir den Artikel **„D‘ANTELLI Maispasta, 500g“** in den Sorten **Spaghetti, Fusilli und Penne** des Lieferanten **„S. Trade“** aus dem Verkauf genommen.

Die betroffene Ware wurde ausschließlich in den ALDI Gesellschaften Großbeeren, Herten, Jarmen, Meitzendorf, Radevormwald, Rinteln, Scharbeutz, Werl und Weyhe gehandelt. „

Viele Grüße

Ulrike Oelhoff