

PRESSEMITTEILUNG

Titel Gemeinsam glutenfrei genießen: Schär und Alessandra Meyer-Wölden zeigen, wie lecker das sein kann

Datum 11.06.2015

Seiten 3

Gemeinsam glutenfrei genießen: Schär und Alessandra Meyer-Wölden zeigen, wie lecker das sein kann

Burgstall I, Juni 2015: Glutenfrei - schmeckt das überhaupt? Und wie bekomme ich meinen Alltag genussvoll mit einer Gluten-Unverträglichkeit geregelt? Alessandra Meyer-Wölden, die durch ihre Familie täglich mit dem Thema Gluten in Kontakt kommt, und Schär, Marktführer für glutenfreie Lebensmittel in Europa, möchten diesen Sommer den kulinarischen Austausch zwischen Betroffenen und Nichtbetroffenen fördern und zeigen, dass auch glutenfrei im Alltag genussvoll sein kann. Alessandra wohnt derzeit in Miami und ist des Öfteren in Deutschland unterwegs. Sie findet, dass das Thema in Deutschland noch immer zu wenig Aufmerksamkeit erhält: „Genau deshalb habe ich mich auch für eine Zusammenarbeit mit Schär entschieden, denn es ist wichtig, dass Betroffene auch im Alltag unkompliziert glutenfreie Speisen genießen können.“ Aus diesem Grund starten Schär und Alessandra Meyer-Wölden gemeinsam mit zwei Gastro-Partnern einen glutenfreien Monat. Im Juli werden dafür im Café **Nutrikus** in Hamburg und in der Pizzeria **Locanda Busento** in München einen Monat lang spezielle glutenfreie Gerichte angeboten. Im Zuge der Kampagne verrät Alessandra wie sie privat mit dem Thema Gluten-Unverträglichkeit umgeht.

Der glutenfreie Alltag von Alessandra Meyer-Wölden

Für die dreifache Mutter spielt das Thema Ernährung im Alltag eine wichtige Rolle. Denn für ihre Familie möchte Alessandra nur das Beste und daher kocht die Halbtalienerin so gut wie täglich selbst für ihre Kinder. Das Besondere: Alle ernähren sich glutenfrei. Warum? Da ein Familienmitglied von einer Gluten-Unverträglichkeit betroffen ist, ernähren sich alle gleich. „Wir möchten die Unverträglichkeit als Team meistern.“, sagt sie. „Auf diese Weise war die Umstellung leichter, da wir alle dieselben Erfahrungen gemacht haben und uns untereinander austauschen konnten.“ Für die ganze Familie steht klar der gesundheitliche Aspekt im Vordergrund

und daher wird auch unterwegs darauf geachtet, dass sicher glutenfreie Speisen verfügbar sind. Während der Kampagne mit Schär erzählt Alessandra Meyer-Wölden ihre persönliche Geschichte und gibt Tipps für den glutenfreien Alltag mit Kindern.



Glutenfreier Monat mit Schär

Damit Betroffene und Nichtbetroffene sich über das Thema austauschen können und Interessierte auch selbst einmal die glutenfreien Speisen probieren können, startet Schär im Juli einen glutenfreien Monat in Hamburg und München. Denn gerade in der Gastronomie spielt das Thema eine wichtige Rolle, da Betroffene auch beim Auswärts-Essen nicht auf glutenfreie Gerichte verzichten können. Deshalb bieten zwei Gastro-Partner im Rahmen des glutenfreien Monats in Hamburg und München die glutenfreien Produkte des Dr. Schär Foodservice an. Die beiden Partner bieten so ihren Gästen die Möglichkeit gemeinsam mit Betroffenen leckere Speisen zu genießen.

Hamburg: Nutrikus

„Ernährung im Fokus“ lautet das Motto von **Nutrikus** in Hamburg. Die Gründerin und Diplom-Oecotrophologin Heimke Winkelmann hat es sich zum Ziel gesetzt, Menschen mit und ohne Unverträglichkeiten an einen Tisch zu bringen. Passend zum glutenfreien Monat werden unterschiedlichste Speisen angeboten, die sicher glutenfrei sind. Gerne beantwortet Heimke Winkelmann ihren Gästen alle Fragen zum Thema glutenfrei.



München: Locanda Busento



Gerade in der italienischen Küche befindet sich in vielen Lebensmitteln Gluten: im knackigen Bruschetta-Brötchen, in der knusprigen Pizza Margherita oder in der klassischen Pasta. Im **Locanda Busento**, in München wird gezeigt, wie man all diese Speisen auch ohne Gluten sorgenfrei genießen kann. Die Gründer Andrea Iaquinta und Franco D'Andrea beschäftigen sich seit über einem Jahr mit dem Thema und wissen genau worauf sie achten müssen. Das freundliche Team von Locanda Busento überrascht im Juli mit vielen glutenfreien italienischen Klassikern.

Beide Partner geben gern ihre Erfahrung mit glutenfreien Speisen weiter und verraten die besten Tipps für den Umgang mit glutenfreien Lebensmitteln:

[Nutrikus](#)

Methfesselstraße 96
20255 Hamburg

[Locanda Busento](#)

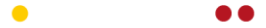
Fürstenrieder Straße 277
81377 München

Weitere Tricks und Informationen speziell für betroffene Kinder bzw. Familienmitglieder gibt es auf dem neuen Schär Blog unter blog.schaer.com/de/.

Alle weiteren Informationen rund um die Kampagne und das Thema „glutenfrei“ gibt es im Presse-Newsroom von Dr. Schär unter presstalk.drshaer.com.

Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Zöliakiebetroffenen in der ganzen Welt mit verschiedenen Marken ein breites Sortiment an schmackhaften, hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. In Europa ist Dr. Schär im Bereich glutenfreie Lebensmittel Marktführer. Schär ist die traditionsreichste und mit über 120 Produkten zugleich die stärkste Marke der Unternehmensgruppe. Schär arbeitet eng mit Experten aller relevanten Disziplinen zusammen und bietet den Betroffenen neben einem breiten Sortiment an hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten auch umfangreiche Beratungs- und Servicedienstleistungen. Weitere Informationen gibt es unter www.drshaer.com oder unter www.schaer.com.



Gluten Sensitivity

Bauchschmerzen, Blähungen, Übelkeit, Durchfall, Migräne und Völlegefühl – Gluten löst bei vielen Menschen Beschwerden aus und das oft sehr unspezifisch. Während Zöliakie und Weizenallergie gut erforscht sind, wird derzeit über eine neue Form der Glutenunverträglichkeit diskutiert: Gluten Sensitivity (auch Glutensensitivität genannt). Eine konkrete Diagnoseerstellung ist bislang noch nicht möglich, Zöliakie und Weizenallergie müssen aber zunächst medizinisch ausgeschlossen werden. Wie häufig Gluten Sensitivity auftritt, ist noch nicht erforscht. Experten vermuten jedoch, dass Gluten Sensitivity häufiger vorkommt als Zöliakie. Konkrete Studien für gesicherte Zahlen fehlen bislang jedoch.

Hintergrund Zöliakie

In Deutschland ist die Zahl der Zöliakiebetroffenen sehr hoch: Es sind zwar nur circa 60.000 Menschen diagnostiziert, man rechnet aber mit rund 400.000 Menschen, die von der Gluten-Unverträglichkeit Zöliakie betroffen sind, ohne es zu wissen. Das Klebereiweiß Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten enthalten, unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel und Hafer. Bei Menschen mit Zöliakie lösen bereits geringste Mengen Gluten eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut aus, mit zum Teil schwer wiegenden Symptomen. Die einzig mögliche Therapie der Zöliakie besteht in einer lebenslangen streng glutenfreien Ernährung.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei

häberlein & mauerer ag

Simone Dowé

Franz-Joseph-Str. 1

80801 München

Tel.: +49 89 38108 178

Fax: +49 89 38108 150

E-Mail: drschaer@haebmau.de oder simone.dowe@haebmau.de

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter presstalk.drschaer.com