

PRESSEMITTEILUNG

Titel Korngesund und lecker: Knusprige Avena Haferkekse sind der neue ballaststoffreiche und garantiert glutenfreie Snack aus dem Hause Schär

Datum 29.09.2015

Seiten 2

Korngesund und lecker: Knusprige *Avena Haferkekse* sind der neue ballaststoffreiche und garantiert glutenfreie Snack aus dem Hause Schär

Burgstall (I), September 2015: Haferkekse sind der perfekte leckere Snack für Zwischendurch. Die knusprigen Cookies aus frischen Haferflocken sind einfach köstlich und reich an Vitaminen und Ballaststoffen, erkennbar an der grünen Schleife, die innerhalb der Schär Produktwelt für einen besonders hohen Ballaststoffgehalt steht. Der Marktführer für glutenfreie Lebensmittel in Europa versüßt jetzt den Tag mit bissechtem Keksgenuss ganz ohne Gluten und Weizen.

Haferkekse machen satt. Und im Bauch ein gutes Gefühl.

Schon beim Hineinbeißen in den großen, goldbraun gebackenen Gebäcktaler macht er sich bemerkbar: der lecker gesunde Hafergeschmack, nicht zu süß, aber schön knusprig. Die Kekse aus 55% Vollkorn-Hafermehl sind reich an B-Vitaminen, Zink, Eisen, Magnesium, Eiweiß, an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und vor allem an Ballaststoffen. Wie zum Beispiel Beta-Glucan. Der rein pflanzliche Ballaststoff sorgt in den *Avena Haferkekse* dafür, dass sich der Cholesterin-Spiegel reguliert.

Die volle Kraft der Natur!

Soviel steckt in jedem der zehn Kekse, die in einer Produktverpackung zum genussvollen Keksverzehr einladen. Schär hat seinen Lebensmitteln, die für besonders ballaststoffreiche Inhaltsstoffe und für eine gesunde, glutenfreie und ausgewogene Ernährung zu empfehlen sind, eine grüne Schleife geschenkt. Sie ist für jeden auf der Produktverpackung ersichtlich. Und, sie schmückt alle glutenfreien Genuss-Produkte der Linie ‚Die volle Kraft der Natur‘. Ab September 2015 werden die *Avena Haferkekse* in ausgewählten Reform- und Drogeriehäusern sowie Supermärkten in ganz Deutschland zu kaufen sein.





Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Zöliakiebetreffenen 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.drschaer.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 Zöliakiebetreffenen 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.