



PRESSEMITTEILUNG

Titel Beliebttes deutsches Mehrkornbrötchen – mit Schär jetzt auch ohne Gluten erhältlich!

Datum 10.09.2014

Seiten 2

Beliebttes deutsches Mehrkornbrötchen – mit Schär jetzt auch ohne Gluten erhältlich!

Burgstall (I), September 2014: Kein anderes Land bietet eine größere Auswahl an Broten und Brötchen als Deutschland. Vor allem das Mehrkornbrötchen ist bei den Bundesbürgern beliebt wie nie zuvor. Diesen Trend hat auch Dr. Schär, Marktführer für glutenfreie Lebensmittel in Europa, aufgegriffen und bringt den Favoriten jetzt glutenfrei ins Regal. Die neuen, herzhaften Mehrkornbrötchen wurden speziell für den deutschen Markt entwickelt und sind in nur fünf Minuten frisch fertig gebacken. Mit hochwertigen Zutaten wie Leinsamen, Buchweizen- und Reismehl sorgen sie für Abwechslung im Alltag und die Sonnenblumenkerne sorgen ganz nebenbei für einen körnigen Genuss. Die Mehrkornbrötchen sind gluten-, weizen- und laktosefrei und dadurch die perfekte Ergänzung für eine ballaststoffreiche Ernährung von Zöliakie-Betroffenen und Menschen mit Gluten Sensitivity. Ab sofort im Supermarkt erhältlich und einfach nur lecker!

Die perfekte Brotzeit

Schinken, Käse, Butter, Marmelade – dazu benötigt man eine stärkende Unterlage! Dank seiner Vielfalt an vitaminreichen Körnern und Ballaststoffen hält das neue glutenfreie Mehrkornbrötchen von Schär lange satt. Damit ist es nicht nur der Begleiter für den perfekten Start in den Tag, sondern auch zu jeder anderen Brotzeit als Stärkung optimal geeignet. Menschen die von einer Gluten-Unverträglichkeit betroffen sind, mussten bislang auf den körnigen Genuss verzichten. Dank Schär können auch sie ihre Belege jetzt wieder auf einer körnigen Unterlage genießen!



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.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 55.000 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 <http://presstalk.drschaer.com>