

Welt-Zöliakie-Tag: Dr. Schär setzt neue Maßstäbe für glutenfreie Qualität.

Das Unternehmen führt Qualitätsrichtlinien für ernährungsphysiologisch ausgewogene, hochwertige und schmackhafte Lebensmittel ein.

Dreihausen, 14. Mai 2025



Anlässlich des Welt-Zöliakie-Tages (16. Mai) bekräftigt Dr. Schär sein Engagement für eine zunehmend ausgewogene und glutenfreie Ernährung. Dies geschieht im Einklang mit den UN-Zielen für nachhaltige Entwicklung, indem der Nährstoffgehalt der glutenfreien Produkte weiter optimiert wird.

Eine glutenfreie Ernährung muss nicht bedeuten, bei der Qualität Abstriche zu machen. Dieser Grundsatz bestimmt seit jeher das Engagement von Dr. Schär, dem italienischen Unternehmen und Weltmarktführer für glutenfreie Ernährung und besondere Ernährungsbedürfnisse. Mit der Einführung seines **Qualitätsversprechens** macht das Unternehmen einen weiteren Schritt nach vorne: das Dr. Schär Nutrition Service Team hat Richtlinien entwickelt, die darauf abzielen, ernährungsphysiologisch ausgewogene Produkte herzustellen - mit hochwertigen Zutaten, einem hohen Ballaststoffgehalt und einem ausgewogenen Gehalt an Zucker, Salz und gesättigten Fettsäuren sowie einem verbesserten Nährwertprofil und das ohne Kompromisse beim Geschmack.

*„Unser Qualitätsversprechen unterstreicht unsere Rolle als Maßstab in der glutenfreien Ernährung und stellt sicher, dass wir schmackhafte, sichere und qualitativ hochwertige Produkte anbieten. „Dieses Versprechen, stützt sich auf vier Säulen: Wertigkeit, Natürlichkeit, sensorische Eigenschaften und ernährungsphysiologische Aspekte – erklärt **Jacqueline Pante, Director of Global Nutrition Service bei Dr. Schär** – Unser Ziel ist klar: Wir wollen glutenfreie Produkte immer schmackhafter und ausgewogener machen und besser auf die täglichen Bedürfnisse unserer Konsumenten abstimmen.“*

Das **Qualitätsversprechen** setzt daher **klare und messbare Ziele**, um die Unternehmensgrundsätze in konkrete Maßnahmen umzusetzen. Mindestens **95 % der neuen glutenfreien Produkte von Schär** müssen die Nährwertprofil - Ziele erfüllen, während die bestehenden Produktrezepturen kontinuierlich überarbeitet werden.

Neben der strengen Kontrolle des Glutengehalts, der unter den gesetzlichen Grenzwerten (<20 ppm) liegt, konzentriert sich das Dokument auf wichtige ernährungswissenschaftliche Aspekte:

- ✓ **Reduzierung des Zuckergehalts: Prüfung des Zuckergehaltes unserer Produkte, mit Schwerpunkt auf die täglich konsumierten Lebensmittel.** Wo indiziert passen wir den Zuckergehalt an, ohne den Geschmack des Endproduktes zu beeinträchtigen. Für bestimmte Produktkategorien wurden Grenzwerte bzw. Ziele festgelegt, in anderen Produktkategorien wurden die Ziele bereits erreicht. Insbesondere die Kategorie Kekse liegt 10,5 % unter dem festgelegten Grenzwert von 26 g/100 g, während Kuchen und Muffins 6,8 % unter dem Grenzwert von 28 g/100 g liegen.
- ✓ **Salzkontrolle:** sorgfältige Prüfung des Salzgehalts jener Produktkategorien, die zu einem großen Teil zum erhöhten Salzkonsum beitragen. Für mehrere Produktkategorien wurden Grenzwerte bzw. Ziele festgelegt, z. B. für Brot (wo viele Produkte bereits unter dem Salzhöchstwert von 1 g/100 g liegen) und salzige Snacks (die unter dem maximalen Schwellenwert von 1,75 g/100 g liegen).
- ✓ **Kontrolle der gesättigten Fette:** konstante Reduzierung gemäß den WHO-Richtlinien (<10 % der täglichen Energiezufuhr) und Verwendung von ungesättigten Fetten. Seit 2018 wird auch RSPO-zertifiziertes nachhaltiges Palmöl verwendet.
- ✓ **Ausgewogene Ballaststoffe:** zur Förderung der Darmgesundheit, besonders wichtig für Menschen mit Zöliakie. Mehrkornprodukte müssen pro 100 g mindestens 6 g Ballaststoffe enthalten. Dieses Kriterium wird bei der Einführung neuer Produkte und bei Rezepturanpassungen bestehender Produkte angewandt.
- ✓ **Angemessene Proteinzufuhr:** Verwendung von natürlich glutenfreiem Getreide mit hohem Proteingehalt, um ein gutes Aminosäuren- und Mikronährstoffprofil ohne unnötige Zusätze anzubieten.

Um das kontinuierliche Engagement für höchste Qualität zu unterstreichen, werden ausschließlich von Natur aus glutenfreie Rohstoffe – Mais, Reis, Buchweizen, Hirse, Sorghum und Linsen – verwendet, die in eine sorgfältig begleitete Wertschöpfungskette gelangen und in jeder Phase rückverfolgbar sind: vom Feld bis auf den Teller. Zusatzstoffe werden auf ein Minimum reduziert und verantwortungsbewusst eingesetzt, wenn es aus technologischer Sicht erforderlich ist (z.B. Verdickungsmittel), auf künstliche Aromen und Farbstoffe wird verzichtet. Dank kontinuierlicher Forschung und Innovation bei Rohstoffen und Verpackungsmaschinen enthalten glutenfreie Schär Brote keine künstlichen Konservierungsstoffe.

Dieser Ansatz steht im Einklang mit der Vision von Dr. Schär, das Wohlbefinden und die Lebensmittelsicherheit von Menschen, die sich glutenfrei ernähren, zu gewährleisten, wobei der Schwerpunkt kontinuierlich auf Ernährungsinnovation liegt.

Pressekontakt

Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9
Burgstall / Postal
Italy

Victoria Angerer
Telephone: +39 (0) 473 293 302
Email: victoria.angerer@drschaer.com

World Media Wire
Kemp House, 152 -160 City Road C1V
2NX39014 London
United Kingdom

Mark Jones
Telephone: + 44 7967 353 727
Email: mark.jones@worldmediawire.com

Über Dr. Schär

Unsere Geschichte begann 1922 in Südtirol, im Herzen der Alpen, mit der Vision, das Leben von Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen zu verbessern. Seither ist die Nähe zu unseren

Konsumenten unser Antrieb. Unsere Kernkompetenz ist unser Erfolgsrezept: Wir verbinden spezielle Anforderungen an die Ernährung mit Lebensfreude und Lebensgenuss. Unsere Stabilität und Zuverlässigkeit basieren auf unseren Werten Verantwortung, Fortschritt und Nähe. Wir sind ein Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung, mit 18 eigenen Standorten in 12 Ländern und 1.800 Mitarbeitern weltweit. Unsere Produkte sind in über 100 Ländern erhältlich. www.drschaer.com