

Hinweise zu allergenen Stoffen in Lebensmitteln:

Gluten/ Zöliakie/Sprue/Gliaden/Glutelin

In letzter Zeit erhielten wir immer häufiger Anfragen, ob unsere Produkte glutenfrei sind. Nachdem sich die meisten Menschen unter dem Begriff Gluten nichts vorstellen können, wollen wir Ihnen hier eine kurzgefasste Hintergrundinformation geben:

Zöliakie (Coeliakie, Gluteninduzierte Euteropathie, Intestinaler Infantilismus, von griechisch: koilia = Bauchhöhle) ist eine meist schon im Säuglings- und Kindesalter auftretende Erkrankung der Dünndarmschleimhaut. Bei Erwachsenen auftretende Zöliakie wird als endemische Sprue bezeichnet. Die Zöliakie führt zu einer Schädigung der für die Aufnahme der Nahrungsbestandteile notwendigen Schleimhautoberfläche im Dünndarm. Dadurch kommt es zu einer Störung der Aufnahme aller Nährstoffe, einschließlich der Vitamine, die zu Durchfällen, Unterernährung, Vitamin- und Eisenmangel usw. führt.

Ursachen der Schleimhautschädigung sind die in (Brot-) Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) vorkommenden Prolamine Glutelin und Gliadin. Zusammen bilden diese Substanzen das Klebereiweiß Gluten.

Der genaue Mechanismus ist nicht bekannt. Man nimmt an, dass entweder eine direkte toxische Wirkung des im Darm mangelhaft aufgespaltenen Glutens oder eine abnorme Immunologische Reaktion auf die Eiweißbruchstücke die Schädigung herbeiführen.

Die Behandlung besteht aus glutenfreier Kost, bei der die entsprechenden Getreidearten durch Mais, Hirse oder Reis ersetzt werden.

Der Glutengehalt im Mehl schwankt innerhalb weiter Grenzen:

0,5% - 17,4% Gutes Mehl soll wenigstens 8% trockenes Gluten enthalten. Beim Anteigen des Mehles wird das Gluten hydratisiert und erwirbt dabei die für die Backfähigkeit der Teige entscheidende Eignung.

Nicht zu verwechseln ist Gluten mit dem Geschmacksverstärker Glutamat. Dieser ist glutenfrei!

Falls Sie noch umfassender über dieses Thema informiert werden, so können Sie das auf den Seiten der

Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. im Internet. dazu klicken Sie einfach [hier](#)...

In unserer Metzgerei können in folgenden Artikeln Gluten enthalten sein:

- Hausmacher Blut- und Leberwürstchen
- alle Arten paniertes Artikel (Schnitzel "Wiener Art"; Cordon bleu; panierte Haxen ect.)
- Zwieblefleschkäse
- Röstzwiebleberwurst
- Hackfleischklößchen
- Leberknödel

- Speckwurst
- Pizza, Pizzabrötchen
- Brötchen und Baguettes