



DZG Aktuell

01/2012

Zöliakie International
WZT - Aktionswoche 2012

Vereinsarbeit
Seminar für Neubetroffene

**Zahnschmelzdefekte
bei Zöliakie**

© 2012 DZG - Deutscher Zöliakieverband e.V. - www.dzg.de

Mit der weichen Krume und zarten Kruste passen die Baguettinis zu jeder Brotzeit. Einfach kurz toasten oder 10 Minuten aufbacken und die Frische erleben. Verbraucherfreundlich in 2 x 125 g verpackt. Zudem sind die Laugen Baguettinis ohne Zusatz von Weizen, Soja, Nuss, Ei und Laktose.

- Patrizia Konrad, Marketing Schnitzer GmbH & Co. KG

Mehr als ein Kunde – der Glutenfrei-Backshop in Speyer



Seit vier Monaten ist Frau Christine Arbogast mit ihrem Backshop in Speyer zu finden. Hier bietet sie eine vielseitige Auswahl an glutenfreien Produkten. Aber auch auf weitere Unverträglichkeiten ist das Angebot abgestimmt. Zusätzlich bietet der Backshop glutenfreie frischgebackene Brote, Brötchen, Brezeln, Laugenstangen, Plunder und Rosinenschnellen u.a. auf Vorbestellung.

Ein großes Anliegen von Frau Arbogast ist es, Gastronomen aufmerksam zu machen und für Lebensmittelunverträglichkeiten zu sensibilisieren. Die Speyerin ist selbst betroffen und steht ihren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. So erhält der Kunde neben seinem Einkauf auch wertvolle Tipps oder es bleibt Zeit für einen Erfahrungsaustausch.

Auch verschiedene Aktionen und Events für betroffene Kinder und Erwachsene finden regelmäßig statt.

- Lisa Merkle

i Glutenfrei Backshop
Tullastraße 48a
67346 Speyer

@ <http://www.glutenfrei-backshop.de>

Café „Schwesterherz“ lässt das Herz von Waffelessern höher schlagen

Das Café Schwesterherz liegt im beliebten Bezirk Prenzlauer Berg und bietet seit Neustem gluten- und laktosefreie Waffeln an. Die Inhaberin, Frau Jutta Villarzú, lässt damit die Herzen von Waffelliebhabern höher schlagen. Für die Herstellung wird ein separates Waffeleisen nur für diese speziellen Waffeln benutzt, damit keine Kontamination stattfindet. Sie werden - unter anderem - aus Maismehl und laktosefreier Milch aus dem Bioladen gefertigt. Schaut doch einfach mal auf einen Café und eine Waffel vorbei.

- Jutta Villarzú

i Café Schwesterherz
Kopenhagener Str. 22
10437 Berlin

Lebensmittelunverträglichkeiten trotzen: Foodcards können den Restaurantbesuch erleichtern

Die Delicardo Foodcard ermöglicht es, Menschen mit Nahrungsmittelschränkungen eine individuelle und persönliche Aufstellung mit erlaubten, fraglichen und verbotenen Lebensmitteln zu erstellen. Die Foodcard hat ein visitenkartenähnliches Format und kann den Informationsaustausch zwischen dem Betroffenen und dem zuständigen Personal erleichtern, z.B. im Restaurant.

Die Foodcard kann online per Konfigurator durch die Auswahl der jeweiligen Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten angefertigt, bearbeitet und bestellt werden. Einige Vorlagen sind diätetisch nicht optimal formuliert (z. B. Glucosesirup bei Zöliakie bedenklich, Butter bei Laktoseintoleranz generell verboten), deshalb empfiehlt es sich, die eigene konfigurierte Foodcard vor der Bestellung zu überprüfen und entsprechend zu bearbeiten oder zu ergänzen. Es besteht auch die Möglichkeit, vorgefertigte Foodcards mit vielen gängigen Unverträglichkeiten wie Milcheiweißallergie, Hühnereiallergie, Laktoseintoleranz, Histaminintoleranz, Zöliakie und Fruktosemalabsorption zu erwerben.

Der Preis richtet sich nach der Stückzahl und Sprachauswahl, z. B. sind 10 Foodcards für 9,99 EUR erhältlich. Zusätzlich sind alle Foodcards auch in Englisch und Spanisch verfügbar.

Weitere Informationen sowie den Foodcard-Katalog und Konfigurator finden Sie auf der Seite des Herstellers (www.delicardo.de).

- Lisa Merkle, Diätassistentin

@ <http://www.delicardo.de>