



„Enjoy free“: glutenfreier Genuss bei Hofer

Ein aufgeblähter Bauch, juckende Haut und ein Gefühl der Abgeschlagenheit: Forschungen¹ zufolge sind Zustände wie diese für etwa 85.000 Österreicher nach dem Genuss von bestimmten Getreideprodukten oft bittere Realität. Sie leiden an einer Gluten-Unverträglichkeit. Ab 24. August - und solange der Vorrat reicht - garantiert Hofer mit den Produkten der Eigenmarke „Enjoy free“ glutenfreien Genuss ohne Reue.

(Sattledt, 24. August 2015; Hofer) Brot, Pizza, Kuchen - für Menschen mit Glutenunverträglichkeit sind diese Köstlichkeiten tabu. Ihr Körper reagiert genetisch bedingt nämlich negativ auf das eigentlich harmlose Klebereiweiß in Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel und anderen Getreidesorten. Betroffene wissen wie schwierig es ist, ihren Speiseplan abwechslungsreich zu gestalten. Um Personen mit diesen besonderen Ernährungsbedürfnissen ihren Einkauf zu erleichtern, bringt Hofer mit seiner Eigenmarke „Enjoy free“ ab 24. August - und solange der Vorrat reicht - glutenfreies Reis- und Maismehl sowie Brot, Knabbergebäck, Teigwaren und Nussriegel in die Regale. Fans der italienischen Küche etwa können mit den glutenfreien Teigwaren ihrer Liebe zu herzhaften Nudelgerichten fröhnen. Die Italo-Klassiker Penne, Fusilli und Spaghetti bestehen zu 80 Prozent aus Mais- und zu 20 Prozent aus Reismehl. Auch der Pizzateig ist mit Mais- oder Reismehl schnell gezaubert. Beide Sorten eignen sich auch für Mehlspeisen und zum Brotbacken. Wem die Zeit zum Selberbacken fehlt, wird sich über das Bio-Baguette freuen, das - auf Maisbasis hergestellt - in den Sorten Hell, Dunkel und Olive erhältlich ist. Besonders praktisch zum Frühstück oder für unterwegs sind die Reismehl-Brotschnitten: getoastet mit etwas Butter oder Käse ein wahrer Genuss. Auch auf's abendliche Snacks auf der Couch muss man nicht verzichten: Glutenfreie Cracker in den Sorten Käse und Kümmel machen jeden Serienabend zum Highlight. Übrigens: Neben Reis- und Mais- ist auch Kartoffelmehl eine glutenfreie Alternative zu Getreide, ebenso Buchweizen, Quinoa und Amaranth.

Glutenunverträglichkeit: was dahinter steckt

Bei der sogenannten Zöliakie - eine der häufigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten - aktiviert das Immunsystem Antikörper gegen Gluten, weshalb der Eiweißstoff nicht in seine Bestandteile zerlegt und verarbeitet werden kann. Er bleibt im Darm liegen, wodurch oft Entzündungen entstehen, die den Verdauungstrakt schädigen. Die Folge: Wichtige Nährstoffe können nur noch schlecht aufgenommen werden, es kommt zu Verdauungsstörungen. Neben den charakteristischen Verdauungsproblemen verursacht Zöliakie aber oft auch unklare Symptome wie Kopfschmerzen, Gleichgewichtsstörungen oder Abgeschlagenheit. Die einzig hilfreiche Therapie ist daher ein dauerhafter Verzicht auf glutenhaltige Lebensmittel. Mit der Eigenmarke „Enjoy free“ schafft Hofer ab 24. August und solange der Vorrat reicht - Abhilfe.

¹ Bericht in der Österreichischen Ärztezeitung (ÖÄZ)



Produktinformation

Produktinformationen im Überblick

- Glutenfreie Cracker 200 g mit Käse oder Kümmel um 1,49 Euro
- Glutenfreie Teigwaren 500 g um 2,19 Euro
Sorten: Penne, Fusilli, Spaghetti aus Mais- und Reismehl
- Glutenfreie Riegel 6 x 30 g um 2,89 Euro
Sorten: Cashew, Nussmix, Sesam, Sesam-Cranberry
- Glutenfreies Brot 195 g, geschnitten um 1,69 Euro
Sorten: Weißbrot, Landbrot, Mehrkornbrot
- Bio Baguette 180 g um 2,69 Euro
Sorten: Olive, Hell, Dunkel
- Glutenfreies Reismehl 500 g/Maismehl 1 kg um 1,49 Euro

Rezeptvorschlag für glutenfreie Cookies

Zutaten

600 g Mehl	1 Pkg Vanillezucker
250 g Butter	100 ml Milch
Zimt	1 EL Kakaopulver
250 g Zucker	150 g Schokolade
1 Pkg glutenfreies Backpulver	

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel vermengen. Die übrigen Zutaten - bis auf die Schokolade - hinzufügen. Einen Schuss Milch dazugeben und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokolade grob hacken und hinzugeben. Mithilfe von zwei Teelöffeln etwa walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand (etwa 4 cm) auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Cookies mithilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Über Hofer

Die Hofer KG zählt mit rund 450 Filialen und mehr als 9.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigsten Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs. Daneben bietet Hofer mehrmals pro Woche wechselnde Aktionsartikel an. Die Angebotspalette reicht von Lebensmitteln über topmoderne Elektrogeräte bis hin zu Sportartikeln oder Heimwerkerbedarf. Zu Hofer S/E zählen neben Hofer Österreich ALDI SUISSE, Hofer Slowenien und ALDI Ungarn sowie künftig auch Italien.

Rückfragehinweis

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-225 und -226
E-Mail: silvia.gruenberger@rosam.at; magdalena.marhold@rosam.at

Bildbeschriftung

Herzhafter Genuss: Ab 24. August bietet Hofer glutenfreie Produkte an, solange der Vorrat reicht.

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.