

22. Juni 2010

**Glücklich ohne Gluten:  
Erleichterung für Zöliakie-Kranke**

**Wer unter Zöliakie leidet hat es nicht leicht, sich richtig zu ernähren. Rund 400.000 Menschen in Deutschland leiden unter der Gluten-Unverträglichkeit. Gluten ist in den meisten Getreidesorten und somit in sehr vielen Lebensmitteln enthalten. Die Krankheit lässt sich jedoch durch die richtige Ernährung in den Griff bekommen. Dies war bisher nicht so leicht. Forscher konnten nun Brotsorten ohne Gluten mit Ersatzstoffen wie Amaranth, Quinoa und Buchweizen entwickeln. Dies schafft Erleichterung für die Betroffenen.**

Neukirchen-Vluyn – Zöliakie ist eine chronische Dünndarmerkrankung. Nimmt der Körper Gluten auf, wird die Schleimhaut des Dünndarms massiv geschädigt. Als Folge können wichtige Nährstoffe nur noch vermindert aufgenommen werden. Die Symptome der Unverträglichkeit sind vielfältig: Von Appetitlosigkeit, Bauchschmerzen und Durchfall über Kopfschmerzen und chronische Müdigkeit bis hin zur Osteoporose. Medikamentös lässt sich Zöliakie nicht behandeln, es hilft nur eine lebenslange glutenfreie Ernährung. Doch das ist leichter gesagt als getan. Denn Gluten, das Klebeeiweiß, kommt in den meisten Getreidesorten vor. Diese sind oft auch Grundbestandteil vieler anderer Lebensmittel wie beispielsweise Fertigprodukte, Saucen und Schokolade. Sogar das ein oder andere Medikament beinhaltet Gluten.

Die agaSAAT GmbH in Neukirchen-Vluyn vertreibt schon seit langem Getreidesorten, die kein Gluten enthalten. „Amaranth, Quinoa und Buchweizen, die sogenannten ‚Pseudo-Getreide‘, sind ideal für Menschen, die kein Gluten vertragen“, erklärt Geschäftsführer Werner Arts. Bisher mussten Zöliakie-Kranke auf Brotsorten aus Reis- oder Maismehl zurückgreifen. Diese schmeckten sehr trocken, waren dementsprechend krümelig und enthielten kaum Nährstoffe. „Wird der herkömmliche Weizen jedoch durch Amaranth, Quinoa oder Buchweizen ersetzt, ist es möglich, ein sehr viel schmackhafteres Brot mit einer weichen Kruste herzustellen, das dazu noch ausreichend Proteine und Ballaststoffe enthält“, berichtet Arts. Dies konnten Wissenschaftler der irischen „Agriculture and Food Development Authority“ in Carlow vor kurzem nachweisen.

Die agaSAAT GmbH hat die für die Brotherstellung erforderlichen Pseudogetreide Amaranth, Quinoa und Buchweizen bereits seit Jahren im Programm. Von der Aussaat bis hin zur Ernte wird regelmäßig die Qualität sowie der Anbau der Pflanzen überprüft. Alle Produkte stammen von auditierten Bio-Landwirten und haben diverse Qualitätsprüfungen am agaSAAT Firmensitz durchlaufen. Arts: „Um die Qualitätssicherung der Pseudogetreide zu gewährleisten, führen wir Amaranth, Quinoa und Buchweizen ausschließlich in Bio-Qualität.“

Die eingehenden Saaten werden zunächst im hauseigenen Labor untersucht, unter anderem auf Reinheit, Sensorik sowie Rückstände wie Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle. Anschließend geht es weiter in die hochmoderne Reinigungsanlage. „Hier können die Rohstoffe ohne chemische Zusätze werterhaltend verarbeitet werden“, sagt der Geschäftsführer. „So wird garantiert, dass nur einwandfreie Produkte in den Verkauf gelangen.“

Als bislang einziger Backsaaten-Hersteller in Deutschland wird agaSAAT seit Jahren vom deutschen Lebensmittelhandel nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. Die Bio-Produkte entsprechen den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung und werden in jährlichen Audits mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet. Natürlich werden keine gentechnisch veränderten Saaten verkauft: „Lebensmittel sind Vertrauensgüter, dessen sind wir uns stets bewusst“, so Manfred Gnann, Geschäftsführer der agaSAAT GmbH.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar freundlichst erbeten.

**Kontakt:**

agaSAAT GmbH  
V.i.S.d.P. Werner Arts  
Pascalstraße 11  
D-47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel. : +49-2845-9146-0  
Fax: +49-2845-9146-51  
info@agasaat.de  
www.agasaat.de