

Aktuell 1/2009, S. 14 u. ff.

Korrektur: Glutenfrei – Zweifel berechtigt?

Entgegen den Ausführungen handelt es sich bei den in der Untersuchung getesteten glutenfreien Broten der Bäckereien Lange, Goeken und Lechtermann & Pollmeier nicht um glutenfreie Brote, die in herkömmlichen Bäckereien, hergestellt werden.

Die Brote werden ausschließlich im Betrieb 'Hanneforth ... food for you' produziert und verpackt und anschließend in den genannten Filialen an die Besteller verkauft .

Aufgrund der Herstellung in einer Spezialbäckerei ist bei diesen Erzeugnissen somit eine Kontamination vor-Ort auszuschließen.

Die Analyseergebnisse der getesteten Brote der Bäckereien Lange, Goerke und Lechtermann & Pollmeier waren negativ, d.h. glutenfrei.