



**„Heiße Angelegenheit – wie eine Chemikerin die Glutenfrei-Branche nervös macht“  
Veröffentlichung in der Süddeutschen Zeitung vom 30.06.2016**

***Stellungnahme der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.***

Die Informationen der Ankündigung zum Unschädlichmachen von Gluten durch Hitze vom 30.06.2016 erlauben zum jetzigen Zeitpunkt keine wissenschaftliche Beurteilung des Verfahrens.

Das Verfahren wurde noch nicht in vergleichenden Studien überprüft, sodass Aussagen zur Verträglichkeit eines hitzebehandelten Weizens durch Mikrowellen nicht gemacht werden können. Auch ist in den bisherigen Veröffentlichungen nicht beschrieben, ob die Backeigenschaften des Weizens aufgrund der thermischen Behandlung vollumfänglich erhalten bleiben.

Ersten Einschätzungen nach handelt es sich um eine Reduzierung, aber keine Eliminierung der reaktiven Epitope, d.h. so hergestellte Produkte wären für Zöliakiebetreffene nicht zu empfehlen.

Einfach gesagt: Selbst wenn ein Abbau der zöliakieaktiven Peptide um 99 % möglich wäre, würde dies für eine Verträglichkeit für Zöliakiebetreffene nicht ausreichen. Ausgehend von durchschnittlich 7.700 mg Gluten in 100 g Weizen, würde dies – bezogen auf den Grenzwert von 2 mg Gluten in 100 g Lebensmittel – immer noch eine Überschreitung von 75 mg ergeben. Damit wäre der Weizen auch weiterhin absolut ungeeignet für eine glutenfreie Ernährung bei Zöliakie.

Ankündigungen im Januar dieses Jahres war zu entnehmen, dass weitere Informationen frühestens nach Ablauf von 18 Monaten zur Verfügung stehen werden.

Mit Interesse werden wir das Projekt weiter verfolgen und Sie an geeigneter Stelle über neue Erkenntnisse informieren.

*Team Wissenschaft der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V., Juli 2016*