



PRESSEINFORMATION

Weihnachtsmarkt 2.0

Weihnachtsmärkte werden glutenfrei.

Der Weihnachtsmarkt wurde im Spätmittelalter erfunden und war ursprünglich eine Verkaufsmesse, auf der den Bürgern vieler Städte die Möglichkeit gegeben wurde, sich zu Beginn des harten Winters mit Fleisch und Lebensmittel einzudecken. An Advents- und Weihnachtsflair dachte damals noch niemand. Erst im 14. Jahrhundert änderte sich dies. Spielzeug und Zuckerbäckereien, Handwerk und Esswaren kamen hinzu.

Seitdem umweht der Duft von gegrilltem Fleisch, von Roten und Bratwürsten und frisch gebackenen Waffeln die Weihnachtsmärkte. Wem läuft bei diesen Wohlgerüchen nicht das Wasser im Munde zusammen?

Lebkuchen, Weihnachtspätzchen, Christstollen. Der Anblick der Leckereien schafft Appetit. Nicht umsonst lautet ein altes Sprichwort „Das Auge isst mit.“ Zum Anbeißen köstlich sehen die Backwaren auf den Weihnachtsmärkten aus. Wer könnte da widerstehen?

Diejenigen, die an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, müssen sich in Verzicht und Disziplin üben, müssen fasten, während andere nach Lust und Laune dem Genuss frönen dürfen.

Arm dran sind diejenigen, die sich „frei von...“ ernähren müssen, wie z.B. Menschen, die kein Gluten zu sich nehmen dürfen und an Zöliakie erkrankt sind.

Zöliakie ist eine lebenslange Erkrankung des Darms, für die es kein Medikament gibt. Betroffene müssen strikt Diät leben, dürfen keine Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste aber auch keinen handelsüblichen Hafer zu sich nehmen. Diese Getreidesorten enthalten Gluten, das bei allen Zöliakiebetreffenen dazu



führt, dass ihr Körper keine Nährstoffe mehr aufnehmen kann. Bei vielen Erkrankten gesellen sich zu Mangelerscheinungen auch Bauchschmerzen und Durchfall hinzu.

Jahrzehntelang waren Zöliakiebetreffene nur Zuschauer, wenn es um das Nahrungsangebot auf Weihnachtsmärkten ging. Doch dies ändert sich nun.

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. hat für ihre Mitglieder Aussteller auf Weihnachtsmärkten zu ihrem glutenfreien Angebot an Ihren Ständen befragt. Die Antworten schaffen ein großes Stück mehr an Lebensqualität für alle Zöliakiebetreffenen.

Mehr und mehr Stände auf traditionellen Weihnachtsmärkten bieten heute ein glutenfreies Angebot. Die Städte Aichach, Augsburg, Bochum, Darmstadt, Deidesheim, Essen, Freiburg, Fürth, Fulda, Gelsenkirchen, Gera, Karlsruhe, Koblenz, Konstanz, Köln, Leipzig, Ludwigsburg, Mannheim, München, Münster, Nürnberg, Passau, Regensburg, Rostock, Saarbrücken, Sasbachwalden-Bischofenberg, Scheidegg, Speyer, Unna, Wiesbaden und Wolfsburg seien hier genannt.

Hoch lebe der Weihnachtsmarkt 2.0.



Bildrechte: Michael Mikolajczak/Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Das Bildmaterial der DZG steht Ihnen zur redaktionellen Verwendung kostenfrei zur Verfügung.

Das verwendete Bildmaterial in druckfähiger Auflösung können Sie jederzeit über oben stehenden Pressekontakt anfordern.



Über Zöliakie:

Zöliakie ist eine Systemerkrankung, die auf einer lebenslangen Unverträglichkeit gegenüber Gluten beruht. Gluten kommt vor allem in den Getreidearten Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste vor. Die über 800.000 Zöliakiebetreffenen in Deutschland müssen diese Getreidesorten ihr Leben lang strikt meiden, denn die glutenfreie Ernährung ist die einzige Therapie für ein beschwerdefreies Leben. Weitere Informationen zum Thema Zöliakie gibt es bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) unter www.dzg-online.de.

Über die DZG:

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) ist eine Gemeinschaft für Zöliakiebetreffene mit Sitz in Stuttgart. Ziel der Organisation ist es, Betroffenen das Leben mit Zöliakie zu erleichtern und das öffentliche Bewusstsein für Zöliakie zu stärken. 1974 gegründet, zählt der Verein inzwischen über 40.000 Mitglieder. Weitere Informationen über die DZG und ihre Arbeit unter www.dzg-online.de.

Pressekontakt:

DZG –Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Michael Mikolajczak, Leiter Team Presse & Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 0711 / 45 99 81-12

E-Mail: michael.mikolajczak@dzg-online.de.

www.dzg-online.de

