

Merkblatt „Glutenfreie Ernährung“

Für Hotels, Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung

Die einzige Behandlung der Zöliakie (Glutenintoleranz) ist die strikte und lebenslange glutenfreie Ernährung. Die folgenden Regeln erklären aufmerksamen Gastgebern, was bei der Zubereitung von glutenfreien Menüs zu beachten ist.

Verbotene glutenhaltige Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Ur-Dinkel, Grünkern, Triticale, Kamut, Einkorn, Emmer und alle aus diesen Getreidesorten hergestellten Produkte resp. Produkte, die glutenhaltige Zutaten wie Mehl, Malz etc. enthalten.

Diese glutenhaltigen Getreide werden in der Zöliakie-Küche z.B. mit **Reis, Mais, Hirse, Kartoffeln, Buchweizen, Teff, Kastanien, Soja und weiteren Hülsenfrüchten, Quinoa, Amaranth, Tapioka/Maniok etc.** ersetzt. Dabei ist zu beachten, dass auch z.B. Buchweizenteigwaren nicht noch einen Weizenmehlanteil haben dürfen, sondern rein aus glutenfreien Zutaten bestehen müssen. Die Zutatendeklaration gibt Auskunft über die Zusammensetzung.

Ihr Gast kann Ihnen Bezugsquellen für glutenfreie Spezial-Produkte wie Brot, Teigwaren und Gebäck nennen. Glutenfreie Spezialprodukte sind in der Regel mit dem rechtlich geschützten Glutenfrei-Symbol (durchgestrichene Ähre in Kreis) gekennzeichnet.



Das Glutenfrei-Symbol darf in der Gastronomie nicht verwendet werden, wir haben eine eigene Kennzeichnung für Gastronomie-Betriebe.

Viele Gerichte sind von Natur aus glutenfrei. Bei deren Zubereitung ist darauf zu achten, dass alle verwendeten Zutaten (z.B. Würzmischungen, Bouillons etc.) ebenfalls glutenfrei sind. Beispiele:

- Risotto (z.B. mit Pilzen, Spargeln, Spinat, Scampi etc.)
- Polenta (z.B. mit Gemüse und Fleisch)
- Pommes frites und unzählige weitere Kartoffelgerichte
- Bohnengerichte und -eintöpfe
- Salatteller ohne Croûtons, Gemüseteller ohne Paniermehl etc.

Gluten-Kontamination vermeiden!

Leider geraten glutenhaltige Substanzen wie Weizenmehl und Brösmeli leicht in andere Speisen. So vermeidet man eine Übertragung von Gluten:

- Für glutenfreie Teigwaren separates Teigwarenwasser und Abtropfsieb verwenden.
- Frittieröl, welches für Ausbackteig und panierte Speisen (z.B. Fischknusperli, Chicken-Nuggets etc.) genutzt wurde, nicht mehr für Pommes Frites verwenden.
- Toaster, die für konventionelles Brot genutzt werden, keinesfalls auch für glutenfreies Brot verwenden oder wenn dann mit Toaster Bags arbeiten
- Sauberes Kochgeschirr und Kochlöffel einsetzen.
- Keine Brösmeli und Mehlstaub auf der Rüst-, Koch- und Anrichtestelle
- Backbleche etc. jeweils sorgfältig von Mehl und Backresten reinigen.
- Getreidemühlen, die auch für glutenhaltige Getreide genutzt werden, keinesfalls für das Mahlen von glutenfreien Getreide verwenden.
- Beim Fondue-Essen entweder für alle Personen glutenfreies Brot oder ein separates Caquelon für den Gast mit Zöliakie

Weitere Fragen? Wir stehen gerne zur Verfügung!

➔ bitte Blatt wenden!

Tabelle/Übersicht „erlaubt/verboten“ umseitig:

Verbotene Nahrungsmittel (glutenhaltig)	Erlaubte Nahrungsmittel (glutenfrei)
Brot, Gebäck	Glutenfreies Brot und -gebäck (*)
Teigwaren	Glutenfreie Teigwaren (*), Glasnudeln rein aus Mungobohnen, Reismudeln rein aus Reis
Mehlspeisen wie Pizza, Ravioli, Tortellini, Spätzli, Gnocchi, Käsekuchen, Wähen, Pasteten, Knödel etc.	Glutenfreie Mehlspeisen (*) oder Selbstgemachtes aus glutenfreiem Mehl (*); glutenfreie tiefgekühlte Spezialprodukte (*)
Couscous, Tabouleh, Bulgur, Ebly (vorgegartener Hartweizen)	Couscous aus Hirse, Bulgur und Ebly ersetzen mit Reis, Quinoa, Amaranth etc.
Eiergerichte mit Mehl	Eier in jeder Form, Omeletten mit glutenfreiem Mehl (*)
Kartoffelzubereitungen können Gluten enthalten (**)	Reine Pommes Frites ohne Coating (in eigenem Frittierfett hergestellt), Gschwellti, Bratkartoffeln etc.
Käsezubereitungen wie Fondue, Streichkäse etc. können eine glutenhaltige Zutat enthalten (**)	Käse (Frischkäse, Weichkäse, Hartkäse)
Birchermüesli-Joghurt	Joghurt Nature und Frucht, Milch, Rahm, Butter etc.
Einzelne Fertiggerichte mit Fleisch und Fisch (**)	Fleisch und Fisch „nature“
Fleisch und Fisch mit Mehl bestäubt oder paniert	Fleisch und Fisch mit Kartoffelstärke bestäubt oder naturbelassen
Panierte Speisen	Glutenfreies Paniermehl (*) verwenden
Saucen mehlig verbunden	Saucen gebunden mit Mais- oder Kartoffelstärke
Getränke Getreidekaffee, Schokogetränke mit Malz oder Malzextrakt: Ovomaltine, Heliomalt etc.; Bier; Barley Water, Bionade	Getränke Alle anderen Getränke sind erlaubt. Glutenfreies Bier (*)
Suppen Beutelsuppen enthalten oft glutenhaltige Zutaten (**)	Suppen hausgemachte ungebundene Suppen aus Gemüse, glutenfreiem Getreide und Hülsenfrüchten
Bierhefe	Hefe: Frisch- und Trockenhefe (**)
Gewürze Gewürzmischungen, Aromat, Sojasaucen, Senf, Bierhefewürze, Flüssigwürzen wie Maggi, Bouillons Generell gilt: (**)	Gewürze Salz, Pfeffer, Paprika, reine Gewürze, frische Kräuter, Essig, Senf ohne Mehl, Tamari (*), Sojasauce glutenfrei
Apéro Salzstangen, Chäschüechli, Apérogebäck (**)	Apéro Kartoffelchips etc. (*), Erdnüssli, Pistazien, Popcorn, Oliven etc.
Desserts Puddings und Cremen mit Mehl, Griesspudding, Glacé mit Cornets und Waffeln, Torten mit Biscuitboden, gewisse Glacé Sorten und Sprüh-schlagrahmsorten können Gluten enthalten (**)	Desserts Puddings und Cremen mit Gelatine, Agar-Agar und Maizena, Reispudding, Meringue, Sorbets, Früchte, Beeren, frischer Schlagrahm
Süssigkeiten: Malzbonbons, einzelne Schokoladen z.B. „Branches“, können Gluten enthalten (**), Ovo-Sport Schokolade, Nougatzubereitung mit Oblaten	Süssigkeiten: Fruchtbonbons, CH-Schokolade (**) weiss, braun, schwarz, Konfitüre, Honig etc.
	E-Nummern: prinzipiell glutenfrei

(*) der Gast kann Ihnen geeignete glutenfreie Produkte nennen

(**) immer die Zutatendeklaration überprüfen