

PRESSEMITTEILUNG

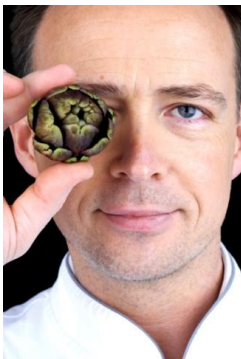
Titel Holger Stromberg: „Glutenfrei durch den Fußball-Sommer“

Datum Mai 2016

Seite 2

Holger Stromberg: „Glutenfrei durch den Fußball-Sommer“

Hamburg/München, Mai 2016: Als Spitzenkoch und Gastronom kennt sich **Holger Stromberg** mit den verschiedenen Ernährungsbedürfnissen aus. Nun möchte der Koch gemeinsam mit der Marke **Schär** zeigen, wie lecker und unkompliziert glutenfrei sein kann und Wissenslücken zum Thema aus dem Weg räumen, da es vielen Menschen auch aufgrund falscher Essgewohnheiten schlecht geht. Deshalb rät Holger Stromberg dazu, dass Menschen im Fall von Gesundheitsproblemen Ernährungsexperten konsultieren, um den Dingen verlässlich auf den Grund zu gehen. „Menschen mit Gluten-Unverträglichkeiten wollen, genau wie alle anderen auch, einen möglichst unbeschwerten Alltag erleben“, weiß der Profi. „Und weil es heutzutage derart tolle Ernährungsalternativen und Ersatzprodukte für einen gesunden und leckeren Lebensstil gibt, ist das auch weitestgehend möglich“, so der Koch.



© Erwin Lanzensberger

Wenn Holger Stromberg für die Europameisterschaft seine Koffer packt, um mit der deutschen Fußballnational-Mannschaft nach Frankreich zu reisen, dann sind für den Fall der Fälle auch glutenfreie Produkte im Gepäck. „Wenn Spieler im Kader sein sollten, die sich glutenfrei ernähren, dann muss man als Koch darauf eingestellt sein. Da muss ich mich auf den Geschmack und die Zuverlässigkeit von Produkten verlassen können.“

In Zeiten wie der Europameisterschaft darf nichts dem Zufall überlassen sein. Alles ist hochprofessionell und wird minutiös geplant. Für den leidenschaftlichen Koch ist beim Essen nicht nur der Genuss, sondern vor allem auch die Natürlichkeit der verwendeten Nahrungsmittel und Energielieferanten in bestmöglicher Qualität wichtig.



„Für die Nationalmannschaft gibt es immer ein großes Buffet, das möglichst vielseitig ist und die unterschiedlichen ernährungsphysiologischen Optionen wie auch die kulinarischen Vorlieben berücksichtigt. Die Spieler stellen sich ihr Gericht dann selbst zusammen – je nach eigenem Körpergefühl und was jedem einzelnen gut tut“, erklärt Holger Stromberg. „Hinsichtlich ihrer Ernährungsbedürfnisse unterstütze ich die Mannschaft, wo ich nur kann. Die Spieler essen gerne ein gutes Stück Fleisch und Fisch, meine Tomatensuppe Spezial, viel Gemüse und frische Salate und als Nachspeise gibt es Milchreis, Grießbrei oder Crêpes“, so der Koch.

Glutenfrei Kochen? Für Holger Stromberg kein Problem!

Apropos Crêpes: In seinem gastronomischen Alltag verwendet Holger Stromberg für die glutenfreie Variante gerne das Mehl *Mix it! Universal* von Schär. Der Spitzenkoch mit Event-Locations in München, der sich bereits mit 23 Jahren als jüngster Koch Deutschlands seinen ersten Stern erkocht hat, ist mit der glutenfreien Thematik bestens vertraut: „Ich habe mich umfassend informiert und häufig mit Menschen gesprochen, die selbst glutenbedingte Beschwerden haben. Und ganz unabhängig von meinem Engagement für die deutsche Nationalmannschaft koche ich schon seit Jahren gerne mit glutenfreien Produkten von Schär“, so der Koch.

Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Menschen, die sich glutenfrei ernähren, mit der Marke Schär das breiteste Sortiment an schmackhaften, hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. In Europa ist Dr. Schär im Bereich glutenfreie Lebensmittel Marktführer. Das Sortiment von 120 glutenfreien Produkte reicht von Brot, Pasta und Keksen bis hin zu Mehlen, Tiefkühlprodukte und verschiedene Snacks. Schär arbeitet eng mit Ernährungsexperten zusammen, hat ein hauseigenes Forschungs- und Entwicklungszentrum und bietet den Betroffenen auch umfangreiche Beratungs- und Servicedienstleistungen. In Deutschland erreicht die Unternehmensgruppe aktuell einen Marktanteil von ca. 67%; im Rest Europas liegt der Marktanteil bei durchschnittlich 35 bis 40%. 2015 hat Dr. Schär einen Umsatz von 320 Millionen Euro erzielt. Weitere Informationen gibt es unter www.schaer.com.

Gluten-/Weizensensitivität

Bauchschmerzen, Blähungen, Übelkeit, Durchfall, Migräne und Völlegefühl – Gluten löst bei vielen Menschen Beschwerden aus und das oft sehr unspezifisch. Während Zöliakie und Weizenallergie gut erforscht sind, wird derzeit über eine neue Form der Gluten-Unverträglichkeit diskutiert: Gluten-/Weizensensitivität. Eine konkrete Diagnoseerstellung ist bislang noch nicht möglich, Zöliakie und Weizenallergie müssen aber zunächst medizinisch ausgeschlossen werden. Wie häufig Gluten-/Weizensensitivität auftritt, ist noch nicht erforscht. Experten vermuten jedoch, dass sie häufiger vorkommt als Zöliakie.

Hintergrund Zöliakie

In Deutschland ist die Zahl der Zöliakiebetreffenen hoch: Es sind zwar nur circa 60.000 Menschen diagnostiziert, man rechnet aber mit rund 400.000 Menschen, die von der Gluten-Unverträglichkeit Zöliakie betroffen sind, ohne es zu wissen. Das Klebereiweiß Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten enthalten, unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel. Bei Menschen mit Zöliakie lösen bereits geringste Mengen Gluten eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut aus, mit zum Teil schwer wiegenden Symptomen. Die einzig mögliche Therapie der Zöliakie besteht in einer lebenslangen streng glutenfreien Ernährung.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei

häberlein & mauerer ag
Sabrina Keller
Franz-Joseph-Str. 1
80801 München
Tel.: +49 89 38108 184
Fax: +49 89 38108 150
E-Mail: drschaer@haebmau.de oder sabrina.keller@haebmau.de

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter presstalk.drschaer.com.