



Glutenfreie Produkte selber herstellen oder einkaufen?

Ein wachsender Markt

Die Nachfrage nach glutenfreien Produkten wächst kontinuierlich und mit ihr der weltweite Marktanteil. 10–15% sind es jährlich! Produkte mit Potenzial auch für Bäckerei- und Gastronomiebetriebe. In der Produktion gelten jedoch strenge Richtlinien, die aufgrund des grossen Kontaminationsrisikos (siehe Hinweise Kontamination vermeiden/Toleranzwert) unbedingt einzuhalten sind, damit eine akute Gesundheitsgefährdung glutenintoleranter Personen ausgeschlossen werden kann.

Die Fachstelle IG Zöliakie der Deutschen Schweiz empfiehlt, glutenfreie Produkte vorverpackt bei ausgewiesenen Herstellern zu kaufen, wenn nicht über eine separate Produktionsmöglichkeit verfügt wird.

Glutenfrei durch den Tag mit Pistor

Das Pistor Sortiment bietet eine breite glutenfreie Produktpalette, welche die täglichen Bedürfnisse – von Komponenten fürs Frühstück bis zum Abendessen – abwechslungsreich und genussvoll abdeckt.

Artisan – vom Gewerbe fürs Gewerbe

Darunter sind nicht nur industriell hergestellte Markenartikel, sondern auch

handwerklich und zu 100% in der Schweiz hergestellte Backwaren der Bäckereien Wälchli und Bänz GmbH (glutenfreie Spezialitäten by Rita Zingg).

Herausforderungen in der Produktion

Die Herstellung glutenfreier Gebäcke bedingt räumliche, fachliche und zeitliche Möglichkeiten, die mit viel Handarbeit sowie handwerklichem Geschick verbunden sind. Dies zeigt der Einblick in die Produktion von glutenfreiem Saatenbrot mit Sonnenblumenkernen der Bäckerei Wälchli in Aarburg eindrücklich:

Glutenfreier Brotteig (1) ist weder schön plastisch noch dehnbar, sondern extrem klebrig, weich und nur von ganz kurzer Struktur, da die wasserunlöslichen Eiweissstoffe, das Gluten, vollends fehlen. Das Klebereiweiss Gluten ist dank seiner wasserbindenden Eigenschaft massgeblich für die Teigstruktur und das Gebäckgerüst verantwortlich. Jedes Brot (2) wird von Hand gewägt. Der Einsatz von Maschinen zum Teilen und Wirken funktioniert aufgrund der klebrigen Teigstruktur nicht.

Anschliessend benötigen die Brote einen «Finish», weil sich die Gebäcksoberfläche während des Backprozesses

nicht mehr verändert. *Der Teig wird mit einem wassernassen Gummischaber gleichmässig in der Backform verteilt (3), die Oberfläche glattgestrichen und mit Sonnenblumenkernen bestreut (4).*

Nach kurzer Gärzeit kommen die Brote in den Ofen (5). Anders als bei herkömmlichem Backgut gehen glutenfreie Produkte im Ofen nicht mehr auf, da die Kraft der Backhefe wegen des eingeschränkten Gashaltevermögens schnell nachlässt. Wegen des fehlenden Gerüsts und Standhaltevermögens von glutenfreien Broten ist das Backen in Formen nötig. Sobald die Kerntemperatur der Brote 90° C erreicht hat, ist der Backprozess beendet (6).

Sobald die Brote genügend ausgekühlt sind, werden sie einzeln verschweisst und anschliessend tiefgefroren.

Verkauf von glutenfreien Produkten

In der Bäckerei Wälchli werden die Saatenbrote zusammen mit anderen, einzeln verpackten, *glutenfreien Produkten in einem separaten Tiefkühlschrank zum Verkauf angeboten (7).*