

Gut, gut, sehr gut: hawos Getreidemühlen top im Test Testsieger heißt „hawos Oktagon 1“

Getreidemühlen hatte sich das Team der Zeitschrift „Testmagazin“ vorgeknöpft und auf „Herz und Nieren“ geprüft. Jetzt stehen die Ergebnisse fest und sind im Märzheft der Zeitschrift nachzulesen. Für die hawos Kornmühlen GmbH in Bad Homburg sind es gute Nachrichten. Gleich drei Getreidemühlen aus der Manufaktur im Taunus erhielten gute bzw. sehr gute Noten. Als Testsieger mit der Note „sehr gut“ darf sich die „Oktagon 1“ feiern (lesen). Sie überzeugte auf der ganzen Linie - in 92,4 Prozent von 100 Prozent. Insgesamt wurden acht Kornmühlen verschiedener Hersteller getestet.

Hier passt alles zusammen - das haben die Tester hawos „Oktagon 1“ bescheinigt. Besonders aufgefallen ist ihnen, dass das Gerät mit einer großen Bandbreite an vermahlbaren Sorten fertig

wird. In den Testdurchgängen kam die „Oktagon 1“ sowohl mit den gängigen Getreidearten wie auch mit Gewürzen gut zurecht. Selbst Mais oder Reis bestanden den Siebstest nach dem Mahlvorgang. Auch bei diesem schwer zu bearbeitenden Mahlgut betrug der Anteil an feinem Mehl über 80 Prozent. Ebenfalls positiv fiel die leichte Handhabung des Verstellhebels der Feinheitskala auf. Sogar bei feiner Einstellung lief der Motor bei gefülltem Trichter problemlos an. Das wurde lobend hervorgehoben. Die „Oktagon 1“ war

ser Mühle ist so groß, dass sie sowohl in einem Zwei-Personen-Haushalt wie in einer Großfamilie optimal genutzt werden kann“, lautet das abschließende Gesamturteil der Test-Crew. **Wissenswert für Gluten-Allergiker:** Sogar Mais wird besonders fein gemahlen! Mit einem „gut“ schnitten zwei weitere hawos-Mühlen ab: Die „Oktini“ sowie die „easy“. hawos-Mühlen sind auch für Dauerbetrieb bestens gerüstet. Sie sind mit dem TÜV/GS-Zeichen zertifiziert und haben eine zehnjährige Garantie ab Kaufdatum. hawos Getreidemühlen und Flocker gibt es im Naturkosthandel und in Reformhäusern, in gut sortierten Haushaltswaren-Geschäften und in ausgewählten Kaufhäusern. Sie können auch im Internet unter www.hawos.de bestellt werden.

Unverbindliche Richtpreise:
Oktagon 1: EUR 345,-
Oktini: EUR 289,-
Easy: EUR 219,-

hawos.
kornmühlen GmbH
Ober-Eschbacher Straße 37
61352 Bad Homburg
Tel. 06172 40 12 00
E-mail: info@hawos.de
Internet: www.hawos.de



bei feinen Einstellungen die leiseste Mühle im Test. „Das Leistungsspektrum die-

Aktionswoche zum Welt Zöliakie Tag

Neuere Untersuchungen zeigen, dass in Deutschland einer von 200 Menschen von Zöliakie, einer lebenslangen chronischen Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten, betroffen ist. Um auf die Erkrankung Zöliakie aufmerksam zu machen, führt die DZG anlässlich des Welt-Zöliakietages 2010 von 8. bis 15. Mai erstmals eine Aktionswoche durch. Die Aktionswoche steht unter dem Motto „Zöliakie, schon entdeckt?“. Veranstaltungen in verschiedenen Regionen Deutschlands informieren in dieser Woche über alles Wissenswerte rund um die Erkrankung. Den Auftakt macht eine Informationsveranstaltung am 08. Mai ab 11 Uhr im Tagungszentrum Kulturbahnhof Kassel. Die Besucher können hier auf „Entdeckungsreise“ gehen. Es werden Vorträge u.a. zu den Themen „Zöliakie – Symptome und Diagnostik“ und „Stolpersteine einer glutenfreien Ernährung“ angeboten. Auf einer begleitenden Produktausstellung können sich die Besucher mit glutenfreien Lebensmitteln eindecken. Alle Interessierten können sich zudem auf Entdeckungstour durch ein begehrtes Darmmodell begeben. Für Kinder werden In- und Outdoorspiele angeboten. Weitere Aktionen informieren die Besucher und laden zum Austausch



ein. Damit jeder sagen kann: „Zöliakie, schon entdeckt!“

Den Abschluss bildet ein Arzt-Patienten-Seminar am 15. Mai ab 10 Uhr im Wissenschaftszentrum Bonn. Die Besucher können hier auf „Entdeckungsreise“ gehen. Es werden Vorträge u.a. zu den Themen „Die Geschichte der Zöliakie“, „Therapie der Zöliakie – neue Ansätze“ und „Zöliakie und assoziierte Erkrankungen“ angeboten. Auf einer begleitenden Produktausstellung können sich die Besucher mit den neuesten glutenfreien Lebensmitteln eindecken.

Weitere Informationen bei: Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. Kupferstraße 36 70565 Stuttgart Tel.: 0711/ 45 99 81-0 <http://www.dzg-online.de>

Wissenswertes rund um Zöliakie

Trotz verbesserter Diagnostik und größerem Verständnis für das Krankheitsbild wird die Diagnose häufig erst Jahre nach dem Auftreten der ersten Krankheitszeichen gestellt. Diese Verzögerung der Diagnostik ist meist dadurch bedingt, dass selten das Vollbild der Zöliakie mit massivem

Gewichtsverlust und Durchfall mit Fettstühlen vorliegt. Es überwiegen die Verläufe, bei denen nur wenige oder einzelne Symptome bestehen. Man spricht hier von der oligosymptomatischen oder asymptomatischen/silenten oder stummen Zöliakie. Ein ungeklärter Eisenmangel ist

oft das einzige Symptom, dass auf eine Zöliakie hinweist. Aber auch Knochenschmerzen mit Osteoporose oder eine Arthritis, können Anzeichen der Erkrankung sein. Bei vielen Patienten liegen auch Symptome vor, die nicht direkt auf eine Darmerkrankung hinweisen (atypische Zöliakie). Hierzu zählen z.B. Zyklusstörungen bei der Frau, Depressionen und Migräneanfälle oder Lebererweiterungen bisher unbekannter Ursache.

Weitere Fakten zu medizinischen Fragen rund um Zöliakie/Sprie finden Sie hier. (DZG)

Ihr Ansprechpartner in Frankfurt

Die Frankfurter Familiengruppe der Deutschen Zöliakiegesellschaft (DZG) besteht nun schon seit ca.9 Jahren.

In Abständen von 2-3 Monaten treffen sich zöliakieerkrankte Kinder mit ihren Familien zu gemeinsamen Spielen, Backen und Kochen, zu Ausflügen und Museumsbesuchen, immer verbunden mit einem glutenfreien Picknick. Bei den Speisen muss niemand aufpassen, ob er etwas Verbotenes erwischt, denn besonders zur Freude der Kinder werden von den Eltern immer die leckersten glutenfreien Sachen aufgetischt. Die Eltern genießen dabei besonders den Austausch über eigene Erfahrungen rund um die Zöliakie.

Wenn Sie auch Interesse haben, zu Treffen in den Großraum Frankfurt zu kommen, dann schicken Sie bitte eine e-mail an claudia.schulz.ffm@web.de oder rufen Sie an unter 069/392364 und lassen sich in den e-mail-Verteiler eintragen. (C.S.)

Mühlen-Manufaktur made in Hessen

Seit über 30 Jahren baut Ralf Pigge Getreidemühlen. Aus Überzeugung. Er setzte auf Nachhaltigkeit – auch wenn dieser Begriff erst viel später Karriere machte. Erfolg hatte der Mühlenbauer aus Überzeugung von Anfang an. Ralf Pigge's Ideen, die er in die „hawos Kornmühlen GmbH“ einfließen lässt, kommen an. Damals und heute. Seit 1992 ist Pigge Geschäftsführer und leitet das Unternehmen. Firmensitz ist Bad Homburg/Taunus. Im Ortsteil Ober-Eschbach gibt es ein Showroom im Fachwerkhaus. Auf Anmeldung können hier alle Geräte besichtigt und ausprobiert werden bei hawos Kornmühlen GmbH, Ober-Eschbacher Straße 37, 61352 Bad Homburg, Tel. 06172 40 12 00. E-mail: info@hawos.de; Internet: www.hawos.de



Jutta und Ralf Pigge mit einem Ihrer „Kinder“.

Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung und hohe Sicherheits-Standards machen hawos heute zu einem der führenden deutschen Hersteller im Kernsegment Getreidemühlen und Flocker.

Die langlebigen Mühlen aus hawos Mühlen Manufaktur tragen alle Ralf Pigges persönliche Handschrift. Es sind seine „Kinder“. Sie stehen für Mahlkraft in handwerklicher Perfektion. Gefertigt werden die Geräte in einer qualifizierten

Behindertenwerkstatt, denn hawos ist ein sozial engagiertes Unternehmen. Die Abteilungen Entwicklung und Quali-

tätssicherung befinden sich am Firmensitz in Bad Homburg. Hier werden auch Reparaturen durchgeführt. Mahlgeschwin-

digkeit, Feinheitsgrad und Geräuschentwicklung werden immer so lange optimiert, bis sie den hohen Qualitätsanforderungen der Marke hawos genügen. Erst dann dürfen sich die Geräte draußen im Leben bewähren. Viele Jahre lang begleiten sie Menschen, die sich verantwortungsvoll ernähren möchten und auf die volle Kraft aus dem Getreide setzen.

hawos kombiniert präzise Mahlleistung und Langlebigkeit mit zeitlosem Design und hochwertigen Materialien. Das für den Corpus verwendete Holz stammt überwiegend aus PEFC (Programme für die Endorsement für Forest Certification Schemes) zertifiziertem Wald, der unter Gewährleistung ökologischer, sozialer und ökonomischer Standards bewirtschaftet wird. Die hawos-Mühlen sind für alle Getreidesorten geeignet. Das Steinmahlwerk ist aus Korund in Keramik gefertigt. Der eigens für hawos entwickelte Motor ist durch einen hohen Kupferanteil und einen Überlastschalter vor Überhitzung geschützt. So sind die hawos-Mühlen auch für Dauerbetrieb bestens gerüstet. Sie sind mit dem TÜV/GS-Zeichen zertifiziert und haben eine zehnjährige Garantie ab Kaufdatum. -PR-

Zöliakie: das Krankheitsbild

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms, die auf einer lebenslangen Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten, bzw. der Unterfraktion Gliadin beruht. Gluten/Gliadin kommt in den Getreidearten Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer vor, sowie in den alten Weizensorten Einkorn, Emmer und Kamut. Beim Gesunden wird die aufgenommene Nahrung im Dünndarm in ihre Bestandteile zerlegt und gelangt über die Schleimhaut in den Körper. Um

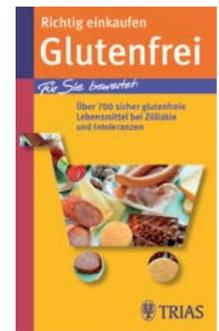
eine möglichst große Oberfläche zur Nährstoffaufnahme zu erhalten, ist der Darm mit vielen Falten, den sogenannten Zotten, ausgekleidet. Bei Zöliakie-Betroffenen führt die Zufuhr von Gluten zu einer Entzündung in der Darmschleimhaut. Dies hat zur Folge, dass die Zotten sich zurückbilden. Durch die Verringerung der Oberfläche des Dünndarms können nicht mehr genügend Nährstoffe aufgenommen werden. So entstehen im Laufe der Erkrankung Nährstoffdefizite,

die eine Reihe der Beschwerden auslösen. Bei der Zöliakie spielen erbliche Faktoren eine wichtige Rolle, aber auch das Immunsystem, Infektionen und Umweltfaktoren scheinen die Entwicklung einer Zöliakie zu beeinflussen. Die komplexen Zusammenhänge sind bisher noch nicht vollständig geklärt. Bis vor einigen Jahren ging man davon aus, dass im Durchschnitt etwa einer von 1.000 bis 2000 Menschen in Deutschland von Zöliakie/Sprie betroffen ist. Neuere Reihenuntersu-

chungen zeigen aber, dass die Häufigkeit tatsächlich bei etwa 1:200 liegt. Nur bei 10-20 % der Betroffenen liegt das Vollbild der Zöliakie/Sprie vor. 80-90 % haben untypische oder keine Symptome und wissen daher oft nichts von ihrer Erkrankung. Grundsätzlich ist ein Ausbruch der Erkrankung in jedem Lebensalter möglich. Man beobachtet allerdings zwei Häufigkeitsgipfel: Der erste liegt zwischen dem 1. und dem 8. Lebensjahr, der zweite zwischen dem 20. und 50. Lebensjahr. (DZG)

Richtig einkaufen: Glutenfrei

Glutenfrei einkaufen - so gelingt's
Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit: Versteckte Glutenquellen in Lebensmitteln schon beim Einkaufen erkennen und meiden.



Richtig einkaufen: Glutenfrei 112 5, 8 Abb., € 9,95 ISBN: 9783830435365

Supermarkt, Restaurant und unterwegs
Auf dem Prüfstand: Über 600 Nahrungsmittel, Fertiggerichte, Snacks, Restaurant-Speisen, Fast-Food in übersichtlichen Tabellen. **Auf einen Blick für Sie bewertet**

Praktisches Bewertungssystem: Auf einen Blick sichtbar, welche Lebensmittel sicher glutenfrei sind, wann Sie die Zutatenliste lesen sollten und was Sie lieber im Regal stehen lassen. **Andrea Hiller** leidet selbst unter Zöliakie. Sie arbeitet als Diätas-

istentin bei der Hammermühle, einem Unternehmen, das Produkte für Menschen mit Glutenunverträglichkeit herstellt. Bei TRIAS sind von ihr bereits erschienen: „Köstlich essen bei Zöliakie“ und „Zöliakie: Mehr wissen – besser verstehen.“ -PR-

Lebe Gesund

Glutenfreie Produkte bei Lebe Gesund aus eigener Produktion

- herzhaft und pikante 1Bi Aufstriche, die sich auch zum Kochen eignen
- Friskräuterosen in großer Geschmacksvielfalt z.B. Bärlauch, Basilikum, Schnittlauch
- Würzfee, Streuwürze und Gemüsebrühe ohne Glutamat und ohne Hefe-Extrakt Zusatz
- hochwertiges Frischgemüse, Salate, Gurken und bald Tomaten, die nach Tomaten schmecken aus eigenem Friedfertigen Landbau, d.h. nicht nur öko sondern auch ohne Mist und Gülle mit Dreifelderwirtschaft
- ÜBRIGENS: ALLE PRODUKTE VON LEBEGESUND SIND LACTOSEFREI**

Gutschein 10% auf Ihren gesamten Einkauf (Gültig bis 31. Mai)

Lebe Gesund in Frankfurt:
60439 Frankfurt Nordwestzentrum - Tel. 069-578941
Geöffnet: Mo. – So.: 8.00 – 20.00 Uhr
60311 Frankfurt Kleinmarkthalle - Tel. 069-292936
Geöffnet: Mo. – Fr.: 8.00-18.00 Uhr Sa. 8.00 – 16.00 Uhr

Free to Eat

Glutenfrei

Am besten einfach genießen!

Für den Rest sorgen wir.

Informieren Sie sich über unser Sortiment unter - www.pandeafood.de

Pandea Free-to-Eat Produkte erhalten Sie ganz in Ihrer Nähe: Alle Rewe-Toom inkl. Rewe Center (ehem. Extra Märkte), sowie Kaufland Geschäfte im Rhein-Main Gebiet. Pandea Free-to-Eat Produkte erhalten Sie auch direkt über unter www.pandeshop.de.

Pandea GmbH
Am Sägewerk 2a · D-35085 Ebsdorfergrund · Tel. 06424 928 384-0 · Fax 06424 928 384 4 · Email: info@pandeafood.de

Glutenfreieinkauf

Shop für glutenfreie Lebensmittel

Bei uns finden Sie alles was Sie für Ihre glutenfreie Ernährung benötigen.

Probieren Sie ausserdem unsere frischen und leckeren Backwaren namhafter glutenfreier Bäckereien

Neugierig???

dann besuchen Sie uns unter www.glutenfreieinkauf.de
Tel: 07426/519225

-Anzeige-

Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.

Zöliakie erkennen. Gesund leben.

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms. Sie beruht auf einer Unverträglichkeit des Klebereiweißes Gluten. Gluten kommt vor allem in den Getreidearten Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer vor. Neuere Untersuchungen zeigen, dass jeder 250. Deutsche von Zöliakie betroffen ist. Die einzige Therapie ist eine lebenslange glutenfreie Ernährung. Hilfe und Unterstützung für Zöliakie-Betroffene und deren Angehörige bietet die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG).

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Kupferstraße 36
70565 Stuttgart
Telefon 0711 / 45 99 81 - 0
Fax 0711 / 45 99 81 - 50
info@dzg-online.de

www.dzg-online.de

ERNÄHRUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT!

3 PAULY neue glutenfreie Gebäckgenuss

- Linzer Taler mit fruchtiger Sauerkirschküchling
- In praktischen Portionspackungen ideal als Snack für unterwegs
- Leckeres Schoko Mais Gebäck mit herber Zartbitterschokolade und Bourbon-Vanille

10% Rabattaktion auf alle glutenfreien 3Pauly Produkte! Gültig bis 22. Mai 2010
Berger Straße 201 (U4) – Bornheim Mitte
Tel. 069 – 46 42 43
Mo, Fr. 9.00 – 18.30 Uhr – Sa. 9.00 – 16.00 Uhr