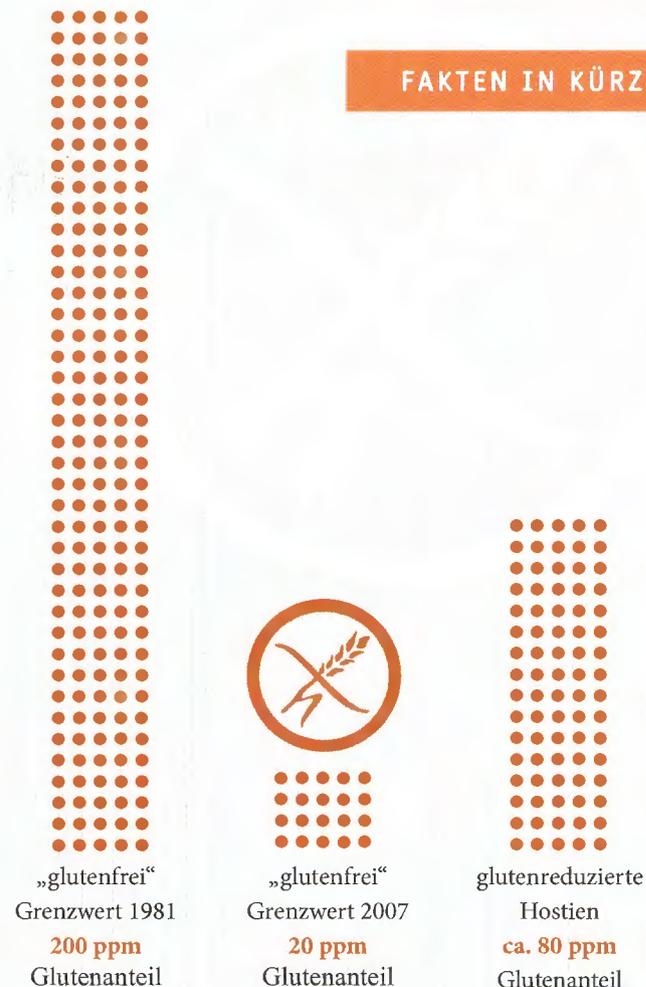


„Hostien, die wenig Gluten enthalten“ – eine wichtige Begriffsklärung

Bei der Erklärung, was Zöliakie ist, wurde deutlich gesagt, dass betroffene Menschen sich glutenfrei ernähren müssen. Damit sie erkennen können, ob Lebensmittel für sie zum Verzehr geeignet sind, gibt es in der Europäischen Lebensmittelverordnung die Bezeichnung „glutenfrei“. Diese Bezeichnung bedeutet, dass in dem betreffenden Lebensmittel entweder gar kein Weizenmehl und damit kein Gluten enthalten ist, oder aber, dass der Glutenanteil unter einer gesetzlich vorgeschriebenen Obergrenze liegt. Dieser Anteil liegt im Bereich von Teilen pro Million (= ppm). Während diese Obergrenze noch 1981 bei 0,02 g auf 100 g Mehl (=

200 ppm) lag, wurde sie 2007 auf ein Zehntel, nämlich 0,002 g auf 100 g Mehl (= 20 ppm) herabgesetzt. Demnach dürfen heute nur Lebensmittel mit weniger als 20 ppm als „glutenfrei“ bezeichnet werden. Dieser Wert kann bei der Herstellung von Hostien aus technischen Gründen nicht erreicht werden. Hostien mit reduziertem Glutenanteil enthalten +/- 80 ppm Gluten, also weniger als die Hälfte von dem, was bis 2007 als „glutenfrei“ bezeichnet wurde. Darum dürfen Hostien, die bis 2007 als „glutenfrei“ bezeichnet wurden, heute bei gleicher Qualität nur noch als „glutenreduziert“ oder „glutenarm“ bezeichnet werden.

FAKTEN IN KÜRZE



Quelle: N.Stockhoff u. A.Saberschinsky, ... und esset alle davon?
Zum Umgang mit der Kommunion bei Gluten-Unverträglichkeit, S. 12-13.
Hrsg. von A.Poschmann i.A.d. Deutschen Liturgischen Instituts (Reihe: Liturgie leben)