



GLUTENFREI

Gluten ist die Bezeichnung für einen Lebensmittelbestandteil, der durch Wasserzugabe das so genannte Klebereiweiß bildet. Dieses bildet das Teiggerüst bei Brot und Gebäcken.

Glutenunverträglichkeit (Zöliakie)

Bei normaler Verdauung sind Gluten ungefährlich, aber bei glutenempfindlichen Menschen und Tieren wird die Dünndarmschleimhaut geschädigt, sodass keine normale Verdauung mehr möglich ist. Typische Anzeichen für eine Glutenunverträglichkeit (Fachausdruck: Zöliakie) sind Blähungen, Übelkeit, Bauchschmerzen, Appetitlosigkeit, chronischer Durchfall und eine Ge-
deihstörung bei Kindern.



Was enthält Gluten?

Gluten ist beispielsweise in Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn und Kamut enthalten.

Welche Lebensmittel sind glutenfrei?

Glutenfrei sind dagegen unter anderem Fleisch, Quinoa, Amarant, Mais, Reis, Hirse, Soja, der so genannte Wildreis, Buchweizen, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Naturkäse-Sorten, Sesam, Mohn, Leinsamen, Nüsse und Mandeln.

Warum sind die Gerichte von Anifit glutenfrei?

Anifit bereitet für Hunde und Katzen eine Frischfleischnahrung, rd. 90 bis 99 % der Bestandteile bestehen aus Fleisch. Da Fleisch kein Gluten enthält, ist die Anifit Frischfleischnahrung nahezu automatisch glutenfrei. Durch sorgfältige Auswahl der übrigen Bestandteile wurde darauf geachtet, dass die gesamte Mahlzeit glutenfrei ist.

Ist eine glutenfreie Tiernahrung vorteilhaft?

Vorteilhaft für Hunde- und Katzen ist eine Frischfleischnahrung. Bei einer derartigen Ernährung ergibt sich in der Regel auch keine Glutenunverträglichkeit der Tiere. Für jene Tiere, die bereits eine Glutenunverträglichkeit oder Weizenallergie entwickelt haben, ist eine glutenfreie Ernährung bzw. eine Ernährung ohne Weizen auch medizinisch notwendig.

Wie liegt die Grenze für eine glutenfreie Tiernahrung

Lebensmittel mit weniger als 20 ppm (20mg/kg) Gluten gelten als „glutenfrei“. Lebensmittel mit 21 – 100 ppm Gluten werden im englisch-sprachigen Raum als Produkte mit einem sehr niedrigen Glutengehalt bezeichnet („very low gluten“). Ein deutsches Äquivalent gibt es bisher nicht.

