

PRESSE-INFORMATION

Hermine salzt immer!

Scheidegg ist das Urlaubsziel "Number 1" für Menschen mit Zöliakie

Wer an einer Glutenunverträglichkeit leidet, muss seinen Urlaub gut planen. Scheidegg im Allgäu sorgt mit seinem ganzjährigen „ausgezeichneten“ Angebot für problemlose Ferien. Die speziellen Glutenfrei-Wochen wurden jetzt in die Ferienzeit im Herbst geschoben. Die Gemeinde startet langsam in die Urlaubssaison.



Ein hübscher Platz mit einer grandiosen Aussicht auf die Bregenzer Bergwelt ist Scheidegg im Allgäu. Die Gemeinde auf 600 bis 1000 Metern Höhe lädt ein zu sonnigen Bergwanderungen und Radtouren. Sie ist prädikatisiert als Heilklimatischer Kurort und Kneippkurort. Und für Menschen, die sich glutenfrei ernähren müssen, ist es das Urlaubsziel "Number 1" in Deutschland. Betroffene finden hier alle Annehmlichkeiten. Sie vertragen nämlich das in vielen Getreidesorten vorkommende Klebereiweiß Gluten nicht. Weizen, Dinkel, Roggen oder Hafer gehören also raus aus dem Speiseplan. Stattdessen kommen Reis, Mais, Hirse oder Amaranth auf den Tisch.

Seit 2009 arbeitet Scheidegg-Tourismus und der Wirtverein Scheidegg/Möggers e.V. an diesem mit dem Deutschen Tourismuspreis ausgezeichneten Angebot, das mit Unterstützung der Deutschen Zöliakiegesellschaft (DZG e.V.) entstanden ist. Vorsitzende Hermine Eller ist engagiert! Regelmäßig finden Fortbildungen für die heimischen Gastronomen statt und für Urlauber Ernährungsberatungen und Kochkurse.

Hermine salzt immer! Auch an ihre Süßspeisen kommt eine Brise Salz. „Am liebsten bereite ich Apfelmüchle mit Zimt und Zucker zu“, sagt sie. Wichtig sei dabei „den Teig nicht zu fest zuzubereiten, denn beim Ruhen über 20 Minuten, arbeitet der Teig und wird dabei dicker“. Erst danach fügt sie den Eischnee darunter. Hermine Eller hat viele

Rezepte für Betroffene. Ihre Kässpätzle und Käsküchle schmecken immer. Auch eine Pizza weiß sie glutenfrei zuzubereiten.

Scheidegg startet langsam in die Sommersaison. Hotels öffnen und Ferienwohnungen, besonders geeignet für Menschen, die selbst kochen wollen oder müssen, haben bereits geöffnet. In Scheidegg können die Menschen problemlos in Hotels und Restaurants glutenfrei essen, die Lebensmittel fürs Kochen in der Ferienwohnung einkaufen und sich bei Kochkursen und Beratungen Rat und Infos holen. Im Gepäck braucht es also den zusätzlichen Koffer voller Lebensmittel nicht. Für betroffene Familien ist es „für den Koch oder die Köchin eine völlig neue Erfahrung und auch eine große Herausforderung“, weiß Hermine Eller. Sie empfiehlt „verschieden zu kochen“. Also normal und glutenfrei. „Die nicht betroffenen Personen sollten so wenig wie möglich glutenfreie Speisen essen, denn es schadet dem Magen.“

Jedes Jahr finden in Scheidegg die Glutenfrei-Wochen statt. Dieses Jahr wurden sie aus aktuellem Anlass von April in den Herbst mit einem einwöchigen Programm geschoben. Vom 31. Oktober bis 8. November wartet jetzt auf interessierte Urlauber ein schönes Programm mit geführten Wanderungen, Ausflügen und Käserverkostungen. Der spezielle Info-Tag mit der DZG findet am 7. November statt. Auch abendliche Restaurantbesuche locken. Die Wirte wissen wie es geht. „Selbst bei Aushilfen oder Personalwechsel achten die Küchenchefs immer darauf, dass die Mitarbeiter bestens informiert sind oder sogar von der DZG geschult werden“, sagt Hermine Eller. Denn „zufriedene Gäste werden Stammgäste und das haben wir mittlerweile viele in Scheidegg“. „Unser „Glutenfrei-Angebot“ macht im touristischen Bereich rund zehn Prozent unseres Gästeaufkommens aus“, betont Marina Boll, Leiterin Scheidegg-Tourismus.

Weitere Infos:

Scheidegg-Tourismus, D-88175 Scheidegg, www.scheidegg.de, Tel. +49 8381 8942233. Details zum Urlaubsangebot gibt es unter "[Glutenfrei in Scheidegg](#)".

**** Hermine Eller hat uns ihr „schnelles“ Rezept für Käsküchle verraten! ****

Zutaten: 500 gr. mehliges Kartoffeln, Salz, 2 Eier, 200 gr. würzigen Bergkäse, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen.

So geht's: Kartoffeln kochen, abkühlen und dann durch eine Raspelreibe hobeln, die weiteren Zutaten dazugeben und vermengen. Kartoffeltaler herstellen und mit Butterschmalz in der Pfanne goldgelb ausbraten. Dazu passt Rahmgemüse oder Salat.

SCHEIDEGG / LAUINGEN, 27. MAI 2020

PRESSEKONTAKT

HEISS PUBLIC RELATIONS, Susanne Heiss,
Albertus Magnus-Siedlungsring 63, D-89415 Lauingen / Donau
Tel +49 9072 9227-50 | presse@heiss-pr.de | www.heiss-pr.de

Bild zum Download: Hermine salzt immer! Vorsitzende des Wirtvereins
Foto: Scheidegg-Tourismus / Thomas Gretler

Weitere Bilddaten zum Download sowie Presseinformationen finden sie bitte in der [Presselounge](#) bei Heiss Public Relations.