

Thema: Radlberger Marken

Autor: k.A.

RADLBERGER

Gesunde KÜCHE

Felix Teuretzbacher
ist der Gluten-
Experte

Weizenfrei, frisch und leistbar!

Felix Teuretzbacher über
weiteres Angebot & Gründe,
warum man zugreifen sollte.

**Planen Sie neben fertigem
Brot und Gebäck auch Back-
mischungen für zu Hause
oder süßes Gebäck?**

FELIX TEURETZBACHER:
Ja, wir haben so einiges in
Planung wie z. B. Süßes,
Süßspeisen und auch Tief-
kühl-Produkte. Unsere Vi-
sion ist es, zu jedem her-
kömmlichen Produkt ein
weizenfreies Pendant an-
zubieten, um für ein wei-
zenfreies Leben nicht auf
den Genuss verzichten zu
müssen.

**Was hebt „Weizenfrei“ vom
bisherigen Angebot ab?**

TEURETZBACHER: Wir
verwenden absolut keinen
Weizen, auch keine Wei-
zenstärke. Außerdem
punktet unser Sortiment in
Geschmack und Preis.

**Gründe, warum man zu den
„Weizenfrei“-Produkten
greifen sollte?**

TEURETZBACHER: Einer-
seits ist unser Brot und Ge-
bäck ausgezeichnet im Ge-
schmack, andererseits tut
es sehr vielen gut. Zudem-
darauf legen wir besonders
viel Wert – verwenden wir
nur hochwertige Zutaten
wie Buchweizen, Hafer
und Reisvollkornmehl. Im
Übrigen schmecken unsere
Produkte besonders gut,
wenn man sie für ein paar
Minuten im Ofen bäckt. So
werden sie innen flaumig
und außen knackig resch.



FRISCH VOM BÄCKER.
Ob mit oder ohne Körndl –
bei „Weizenfrei“ steht so
einiges zur Auswahl bereit.

Weizenfrei

Wohlbefinden dank weizenfreiem Brot

Brot und Gebäck aus Alternativen zu Weizen

„Nimm dir Weizenfrei!“ – so
das Motto des Startup-Unter-
nehmens Weizenfrei. Gründer
Felix Teuretzbacher hatte mit
gesundheitlichen Beschwer-
den zu kämpfen und nach dem
Testen diverser Lebensmittel
bemerkt, dass der Verzicht auf
Weizen zu mehr Wohlbefin-
den führte. Während klassi-
sche Symptome wie Völlege-
fühl, Trägheit oder ständiger
Heißhunger nachließen,
wuchs der Gedanke heran,
eine Brot und Gebäck-Linie auf

den Markt zu bringen, welche
zu 100% weizenfrei ist. So wer-
den hochwertige Rohstoffe,
die von Natur aus glutenfrei
sind, wie z. B. Reisvollkorn-,
Kartoffel-, Hafermehl oder
Buchweizenflocken für das
Backwerk herangezogen. Mit
dem breiten Sortiment – ab so-
fort in allen Merkur-Märkten
erhältlich – möchte man eine
ebenso breite Konsumenten-
schicht erreichen, unabhängig
davon, ob man auf Weizen ver-
zichten muss oder nicht.



COOKING Produktipp: Sag's mit Granny's!

Botschaft, die beim Trinken Freude bereitet.
Granny's Apfelsaft ist für seinen Spruch „ganz ehrlich“
bekannt, genauso erfrischend ehrlich ist die neue Serie
mit Sprüchen wie „Gut schaut aus“, „Hab dich lieb“,
u. v. m. Direkt angebracht auf den 1,5-Liter-Flaschen
G'spritzt und Apfel-Holunder sowie vom Etikett ablös-
bar auf den 0,5-Liter-Flaschen Apfelsaft G'spritzt.

Thema der Woche: Frei von Gluten



KNUSPER, KNUSPER. Eine leich-
te Alternative zu Brot und Gebäck
bietet das glutenfreie Knusper-
brot von Schär. Ganz egal ob zu
Süßem oder Pikantem, mit oder
ohne Belag – für einen Snack sind
die Scheiben ideal! Um 1,65 Euro
auf www.meindm.at erhältlich.



**GANZ SCHÖN
KROSS.** Mit
den glutenfrei-
en **Bauchhof**
Mais-Semmel-
bröseln erhält
allerhand Pa-
niertes – von
Fisch bis Ge-
müse – eine

goldgelbe und krosse
Ummantelung. Auch zum Überba-
cken geeignet! Um 1,99 Euro auf
shop.bauchhof.de erhältlich.

KUGELRUND.
Mit den Jammil!
Bio-Hirsebäll-
chen Natur der
Rosenfellner
Mühle macht das
Snacken richtig
Spaß – ohne
Fett- und Zu-
ckerzusatz, frei
von Geschmacksverstärkern so-
wie laktose- und glutenfrei. Auf
www.myproduct.at um 1,29 Euro
erhältlich.

