



Glutenfreie Rezeptinspiration

Glutenfrei genießen mit dem exklusiv bei EDEKA erhältlichen Meisterbäckers Brot von Schär

Hamburg, Oktober 2026: Knusprig geröstetes Brot, mediterrane Aromen und unkomplizierte Ideen für den Alltag: Auch bei Zöliakie muss Genuss nicht auf der Strecke bleiben. Zwei Rezeptideen aus der EDEKA Rezeptwelt zeigen, wie sich das glutenfreie Schär „Meisterbäckers Mild“ Brot genießen lässt. Ob als gegrilltes Caprese-Toast mit grünem Pesto oder kombiniert mit einem aromatischen, selbstgemachten Toskana-Aufstrich, die Brote bilden die Grundlage für einfache Rezepte, die vertraute Aromen auch glutenfrei auf den Teller bringen.

EDEKA setzt sich im Rahmen der gemeinsamen Allianz mit Dr. Schär, Hendrikje Balsmeyer und Peter Maffay dafür ein, mehr Aufmerksamkeit für die Herausforderungen von Menschen mit Zöliakie zu schaffen und zu zeigen, dass eine glutenfreie Ernährung nicht Verzicht, sondern Vielfalt bedeuten kann. Peter Maffay bringt das Anliegen der Allianz auf den Punkt: „Essen bringt Menschen zusammen. Umso wichtiger ist es, dass Zöliakie kein Grund dafür ist, sich ausgeschlossen zu fühlen. Gemeinsam möchten wir dazu beitragen, mehr Verständnis für die Erkrankung zu schaffen und Betroffenen ein Stück mehr Selbstverständlichkeit im Alltag zu ermöglichen.“

Das glutenfreie „Meisterbäckers Mild“ Brot von Schär ist exklusiv bei EDEKA erhältlich.

Gegrilltes Tomate-Mozzarella-Toast mit grünem Pesto



Goldbraun gegrilltes Brot, geschmolzener Mozzarella und aromatisches Pesto machen dieses Sandwich zum mediterranen Wohlfühlgericht. Die Kombination aus frischen Zutaten und knuspriger Kruste zeigt, dass auch glutenfreie Brotrezepte voller Geschmack stecken können.

Link zum vollständigen Rezept: [Gegrilltes Tomate-Mozzarella-Toast mit grünem Pesto](#)

Toskana-Aufstrich



Sonnengetrocknete Tomaten, Paprika und mediterrane Kräuter verleihen diesem Aufstrich den charakteristischen Geschmack der Toskana. Serviert auf glutenfreiem Brot oder als Begleiter zu Antipasti sorgt er für ein Stück Mittelmeer-Feeling im Alltag.

Link zum vollständigen Rezept: [Toskana-Aufstrich](#)

Schär Meisterbäckers Mild Brot Glutenfrei



- Mildes Sauerteigbrot
- Mit Vollkornmehlen aus Sorghumhirse, Buchweizen und Reis
- Frei von Gluten, Laktose und Konservierungsstoffen
- Perfekt zum Frühstück als Sandwich oder zum Abendessen
- Ballaststoffreich
- Exklusiv erhältlich bei EDEKA
- Inhalt: 330 g

EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbunds basiert auf dem erfolgreichen Zusammenspiel dreier Stufen: Bundesweit verleihen rund 3.200 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sechs regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansionsthemen an ihrer Seite stehen. Die Koordination der EDEKA-Strategie erfolgt in der Hamburger EDEKA-Zentrale. Sie steuert das nationale Warengeschäft ebenso wie die erfolgreiche Kampagne „Wir lieben Lebensmittel“ und gibt vielfältige Impulse zur Realisierung verbundübergreifender Ziele. Mit dem Tochterunternehmen Netto Marken-Discount setzt sie darüber hinaus erfolgreiche Akzente im Discountgeschäft. Fachhandelsformate wie trinkgut, NATURKIND oder budni, die Kooperation mit dem App-basierten Lieferdienst Picnic und das Großverbrauchergeschäft mit dem EDEKA Foodservice runden das breite Leistungsspektrum des Unternehmensverbunds ab. Der EDEKA-Verbund erzielte 2025 mit rund 10.900 Märkten und rund 417.500 Mitarbeitenden einen Umsatz von 77,3 Mrd. Euro. Mit rund 20.900 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

Dr. Schär

Unsere Geschichte begann 1922 in Südtirol, im Herzen der Alpen, mit der Vision, das Leben von Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen zu verbessern. Seither ist die Nähe zu unseren Konsumenten unser Antrieb. Unsere Kernkompetenz ist unser Erfolgsrezept: Wir verbinden spezielle Anforderungen an die Ernährung mit Lebensfreude und Lebensgenuss. Unsere Stabilität und Zuverlässigkeit basieren auf unseren Werten Verantwortung, Fortschritt und Nähe. Wir sind ein Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung, mit 18 eigenen Standorten in 11 Ländern und 1.800 Mitarbeiter:innen weltweit. Unsere Produkte sind in über 100 Ländern erhältlich. www.drschaer.com

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG

Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182

E-Mail: produkt-pr@edeka.de

<https://verbund.edeka/>





PRESSEINFORMATION

Schär

Schär ist eine Marke des Unternehmens Dr. Schär und seit vielen Jahren auf glutenfreie Ernährung spezialisiert. Mit einem vielfältigen Angebot an glutenfreien Produkten und Services verfolgt Schär das Ziel, Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen mehr Lebensqualität und Freude am Essen zu ermöglichen. Dabei profitiert die Marke von der langjährigen Expertise von Dr. Schär – insbesondere in der Forschung zu glutenbedingten Erkrankungen – und verbindet fundiertes Wissen mit der kontinuierlichen Entwicklung hochwertiger, genussvoller glutenfreier Lösungen. www.schaer.com/de-de

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG

Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182

E-Mail: produkt-pr@edeka.de

<https://verbund.edeka/>

