

Superfoods für noch mehr Nährstoffe im grünen Smoothie

geschrieben von gruenesmoothies.org | 26. März 2015

(Berlin, 26.03.2015) Superfoods wissen mit einer hohen Konzentration an Nährstoffen zu überzeugen. Deshalb eignen sie sich hervorragend für die Zubereitung grüner smoothies. Allerdings sollte ein Superfood pro Smoothie-Rezept genügen.

Schon immer gab es Lebensmittel, die sich aufgrund ihres hohen Gehalts an Nährstoffen einer besonders großen Beliebtheit erfreuen. Heute werden diese Lebensmittel oft als Superfoods bezeichnet. Beliebt sind sie aus einem simplen Grund, sie sollen einen Beitrag zu einer besseren Ernährung leisten. Vor allem Menschen, die sich im Alltag nicht immer vorbildlich ernähren, erhoffen sich von Superfoods einen gewissen Ausgleich.

Es gibt zahlreiche Lebensmittel, die als Superfoods bezeichnet werden. Im Fokus stehen vorrangig pflanzliche Lebensmittel mit exotischem Ursprung. Ein ganz typisches Beispiel ist die Acai Beere, die vor einigen Jahren ihren Siegeszug in den USA angetreten hat und sich mittlerweile auch in Deutschland einer ungemein großen Beliebtheit erfreut.

Zumeist werden Superfoods in Pulverform angeboten, was primär an der verbesserten Haltbarkeit liegt. Doch etliche Käufer wissen nicht, was sie mit dem Pulver machen sollen. Stefan Ansahl, der seit vier Jahren über grüne Smoothies bloggt, weiß Abhilfe. Er empfiehlt Superfoods als Zutaten für grüne Smoothies, weil sie auch dort dazu beitragen können, das Spektrum an Nährstoffen zu erweitern.

Der Smoothie-Experte rät allerdings davon ab, verschiedene Superfoods gleichzeitig zu verarbeiten. Stattdessen rät zu nur einem Superfood pro Smoothie-Rezept, damit im Smoothie nicht zu viele verschiedene Zutaten enthalten sind. Diese Maßnahme

soll unter anderem zu einem besseren Geschmackserlebnis verhelfen, da einzelne Aromen besser zur Geltung kommen.

Superfoods verkörpern ein vielfältiges Thema, das Stefan Ansahl unter <http://www.gruenesmoothies.org/superfoods/> beleuchtet hat. Im Blogbeitrag zeigt er unter anderem auf, dass Superfoods nicht unbedingt von exotischer Herkunft sein müssen. Einige wachsen nämlich auch in Deutschland, wie beispielsweise die Heidelbeere. Wer besonders nährstoffhaltige Smoothies zubereiten möchte, hat daher zahlreiche Möglichkeiten.

Ansahl Consulting GmbH
Düsseldorfer Str. 17/18
10707 Berlin

Geschäftsführer: Stefan Ansahl
Telefon: 030 – 887 18 777
E-Mail: presse@gruenesmoothies.org

Vorsicht beim Sammeln von Wildkräutern – eine sichere Pflanzenbestimmung ist unverzichtbar

geschrieben von gruenesmoothies.org | 26. März 2015
(Berlin, 19.03.2015) Das Sammeln von Kräutern und Heilpflanzen birgt Risiken, schon kleine Verwechslungen können schlimm enden. Aus diesem Grund gilt es die Pflanzenbestimmung nicht zu vernachlässigen. Hierfür wird vorzugsweise auf Fachliteratur zurückgegriffen, das Smartphone ist hingegen

keine gute Wahl.

Der Frühling befindet sich auf dem Vormarsch und mit ihm treten die Wildkräuter wieder in Erscheinung. Schon bald werden sich viele Menschen auf Kräutersuche begeben. Angesichts des Smoothie-Trends ist davon auszugehen, dass in diesem Jahr besonders viele Wildkräuter und Heilpflanzen gesammelt werden.

Die beiden Smoothie-Blogger Heike Hübner und Stefan Ansahl freuen sich hierüber, da Wildkräuter als besonders nährstoffhaltige Zutaten für grüne Smoothies gelten. Jedoch merkt Stefan Ansahl an, dass das Sammeln der Pflanzen eine verantwortungsvolle Aufgabe ist, sich jedoch viele Menschen nicht darüber im Klaren sind. Deshalb kommt es immer wieder zu Verwechslungen, die Vergiftungen nach sich ziehen.

Das Vergiftungsrisiko ist nicht auf die leichte Schulter zu nehmen. So wird beispielsweise Bärlauch gerne mit Aronstab, Herbstzeitlosen oder Maiglöckchen verwechselt, was im schlimmsten Fall tödlich enden kann. Damit es nicht soweit kommt, gilt es die Pflanzen vor der Ernte präzise zu bestimmen. Die Pflanzenbestimmung stellt sicher, dass am Ende nur die richtigen Zutaten verarbeitet und konsumiert werden.

Für die sichere Bestimmung der Pflanzen rät Stefan Ansahl zum Einsatz von Fachliteratur. Im Buchhandel sind mehrere Standardwerke rund um die Bestimmung von Wildkräutern und Heilpflanzen zu finden. Ausführliche Beschreibungen, Hinweise zur Verwechslungsgefahr sowie eindeutige Abbildungen helfen sie dabei, Wildkräuter zielsicher zu bestimmen. Ergänzend bietet es sich an, ein Kräuterseminar zu besuchen. Kräuterspaziergänge unter fachkundiger Anleitung sind ein gutes Mittel, um mehr über die Pflanzenbestimmung zu erfahren und gleichzeitig zu lernen, wo einzelne Pflanzen in der freien Natur zu finden sind.

Da Smartphones im Trend liegen, werden sie bei der

Pflanzenbestimmung zunehmend häufiger eingesetzt. Stefan Ansahl warnt jedoch auf <http://www.gruenesmoothies.org/wildkraeuter-identifizieren/> vor dieser Methode, da sie Risiken birgt. So mancher private Webseitenbetreiber verbreitet unwissentlich Falschinformationen, die wiederum für andere eine Gefahr darstellen. Besser ist es daher, kein Risiko einzugehen und auf bewährte Fachliteratur zurückzugreifen.

Ansahl Consulting GmbH
Düsseldorfer Str. 17/18
10707 Berlin

Geschäftsführer: Stefan Ansahl
Telefon: 030 – 887 18 777
E-Mail: presse@gruenesmoothies.org

Frühling lässt die ersten Wildkräuter sprießen

geschrieben von gruenesmoothies.org | 26. März 2015

(Berlin, 13.03.2015) Der milde Frühling unterstützt die Flora, schon jetzt sprießen die ersten Wildkräuter. Für die Zubereitung grüner Smoothies tun sich neue Möglichkeiten auf, denn Wildkräuter bieten neue geschmackliche Eindrücke und sind zudem reich an Nährstoffen.

Im vergangenen Jahr ließ der Frühling nicht lange auf sich warten und zeigte sich zugleich von einer besonders milden Seite. Das Jahr 2015 beginnt nicht viel anders, schon jetzt sind zahlreiche Insekten aktiv und auch die ersten Wildkräuter

sprießen aus dem Boden.

Hierüber können sich besonders diejenigen freuen, die regelmäßig grüne Smoothies genießen. Wildkräuter erfreuen sich als Smoothie-Zutat einer steigenden Beliebtheit, da sich zunehmend mehr Menschen der gebotenen Vorteile bewusst werden. Zu einem dieser Vorzüge zählen die enthaltenen Nähr- und Wirkstoffe, die man in anderen pflanzlichen Lebensmitteln häufig vergebens sucht.

Ebenso weisen etliche Wildkräuter und Heilpflanzen einen besonders hohen Gehalt an Nährstoffen auf. Lebensmittel aus konventionellem Anbau können hier nur selten mithalten. Grund dafür sind die ausgelaugten Böden sowie der Anbau von Pflanzen, die auf ein schnelles Wachstum gezüchtet wurden. In der freien Natur können die Pflanzen langsamer wachsen und dabei mehr Nährstoffe bilden.

Angesichts dieser Vorzüge sind Stefan Ansahl und Heike Hübner, die sich auf www.gruenesmoothies.org umfassend mit grünen Smoothies beschäftigen, auf den Frühling schon sehr gespannt. Die beiden Smoothie-Experten greifen für ihre Smoothie-Rezepte gerne auf Heilpflanzen und Wildkräuter zurück – und das keinesfalls nur wegen des hohen Nährstoffgehalts, sondern auch wegen des Geschmacks. Einzelne Zutaten können den Smoothie einen ganz besonderen Geschmack verleihen und somit Abwechslung in die Küche bringen.

Noch ist das Angebot frischer Wildkräuter überschaubar, doch in den kommenden Wochen werden etliche Pflanzen in Erscheinung treten. Brennnessel, Giersch, Löwenzahn, Sauerampfer, Schafgarbe und Spitzwegerich zählen zu den Wildkräutern, die sich im Frühling zeigen. Es lohnt sich, schon bald nach ihnen zu suchen.

Ansahl Consulting GmbH
Düsseldorfer Str. 17/18
10707 Berlin

Geschäftsführer: Stefan Ansahl
Telefon: 030 – 887 18 777
E-Mail: presse@gruenesmoothies.org

Mit grünen Smoothies besser durch die Fastenzeit kommen

geschrieben von gruenesmoothies.org | 26. März 2015

(Berlin, 19.02.2015) Angesichts des eingeschränkten Spektrums an Lebensmitteln ist die Fastenzeit nicht immer ganz so leicht zu überstehen. Grüne Smoothies sind dann genau richtig, sie bieten geschmackliche Abwechslung und stellen zugleich viele Nährstoffe bereit.

Am Aschermittwoch hat die Fastenzeit begonnen, die nach wie vor für zahlreiche Menschen von Bedeutung ist. Je nach Konfession kann die Umsetzung ein wenig anders aussehen, doch im wesentlichen geht es darum, bis zu Karfreitag auf ausgewählte Speisen zu verzichten, insbesondere auf Fleisch, Milchprodukte und Eier.

Für die meisten Menschen bedeutet dies, ihre Ernährung deutlich anpassen zu müssen. Eine Folge kann darin bestehen, dass die Speisen einseitig ausfallen. Allerdings spielen in diesem Zusammenhang auch Rezepte eine große Rolle – schließlich lassen sich einzig und allein auf der Basis von Obst, Gemüse und Mehl zahlreiche leckere Speisen zubereiten. Im Grunde gilt es nur passende Rezeptbücher zur Hand zu haben.

Diejenigen, die für zusätzliche Abwechslung sorgen möchten, sollten die Zubereitung grüner Smoothies in Betracht ziehen. Hierfür werden nur wenige Zutaten benötigt, es genügen grünes Blattgemüse, Früchte und Wasser. Die im Idealfall ganz

frischen Zutaten werden mit einem Mixer zu einem sämigen Smoothie zerkleinert. Der hiermit verbundene Aufwand ist minimal, das Geschmackserlebnis wiederum groß.

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Mahlzeiten durch grüne Smoothies zu ersetzen. Um welche Mahlzeiten es sich hierbei handelt, hängt ganz von den persönlichen Präferenzen ab. Es gibt zum Beispiel etliche Smoothie-Freunde, die auf ein klassisches Frühstück verzichten und sich stattdessen lieber einen Smoothie gönnen. Doch auch andere Mahlzeiten lassen sich auf diese Weise ersetzen.

Seit mehr als vier Jahren setzt sich Stefan Ansahl mit grünen Smoothies auseinander und veröffentlicht unter anderem eigene Rezepte. Wer grüne Smoothies selbst erleben möchte und nach passenden Rezeptideen sucht, wird auf www.gruenesmoothies.org/rezepte fündig. Für einen erfolgreichen Start wird neben den Zutaten lediglich ein Mixer benötigt.

Über Stefan und Heike

Stefan Ansahl und Heike Hübner leben beide in Berlin, mit grünen Smoothies sind sie bereits im Jahr 2011 in Berührung gekommen. Ihr ursprüngliches Interesse verwandelte sich schnell in eine große Leidenschaft. Nur wenige Wochen nach der Zubereitung der ersten Smoothies entstand ihr Blog, das über <http://www.gruenesmoothies.org> zu erreichen ist und auf dem beide Smoothie-Fans ihre Rezepte sowie Tipps und Tricks veröffentlichen.

Definition „Grüner Smoothie“

Ein grüner Smoothie basiert in Abgrenzung zum Frucht-Smoothie auf grünem Blattgemüse und enthält zugunsten einer sämigen Konsistenz und des Geschmacks darüber hinaus Obst und Wasser. Blattgrün ist Bestandteil eines jeden Rezepts, weil es wertvolle Nährstoffe enthält. Die Zubereitung erfolgt im Hochleistungsmixer, damit – anders als beim Entsaften –

sämtliche Bestandteile der Zutaten im grünen Smoothie erhalten bleiben und somit ein hoher Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen gewährleistet ist.

Ansahl Consulting GmbH
Düsseldorfer Str. 17/18
10707 Berlin

Geschäftsführer: Stefan Ansahl
Telefon: 030 – 887 18 777
E-Mail: presse@gruenesmoothies.org

25 Jahre „Revolution auf dem Acker“ – Lammsbräu-Erzeugergemeinschaft feiert die Zukunftsfähigkeit

geschrieben von Andreas | 26. März 2015
PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 27. Oktober 2014 – Mit einem Festakt haben rund 55 Öko-Landwirte ein stolzes Jubiläum gefeiert: Vor 25 Jahren haben sie sich zusammengeschlossen zur „Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe (EZÖB)“ und beliefern seitdem die Neumarkter Lammsbräu mit den ökologisch angebauten Braurohstoffen Gerste, Weizen, Dinkel und Hopfen.

Diese Zusammenarbeit ist wegweisend, weil fünfjährige Rahmenverträge mit weit überdurchschnittlichen Konditionen und garantierten Abnahmemengen den Landwirten und ihren Familien eine echte Perspektive ermöglichen. Dadurch ist für die

Brauerei der immer schwieriger werdende Rohstoffnachschub aus der Region langfristig sichergestellt.

Initiator und Brauerei-Inhaber Dr. Franz Ehrnsperger: „Durch die EZÖB reden wir nicht mehr über Geld, sondern über Qualität oder Naturschutz. Wir sind Partner auf Augenhöhe und fördern einander. Unser Konzept ist dadurch krisensicher – das erkennen inzwischen auch andere Lebensmittelhersteller.“

Ehrungen und Lob

Ehrnsperger dankte vor allem den acht noch aktiven Gründungsmitgliedern für ihren Pioniergeist, ihr Durchhaltevermögen und ihre Treue. Allen Landwirten zollte er Respekt, wie engagiert sie über die Feldarbeit hinaus und oft auch gegen Widerstände für den Ökolandbau und die EZÖB und werben.

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein (Vorstand des BÖLW) erörterte in seinem Festvortrag, wie die ökologische Landwirtschaft zukunftsfähig bleibt: Sie brauche Fairness, Vernetzung, regionale Verankerung und Wertschätzung – die EZÖB sei der lebende Beweis, dass es so wirklich funktioniere.

Bauern und Brauer als Bio-Pioniere

Obwohl „Ökos“ heute nicht mehr wie damals als „Spinner“ gelten, ist dieser Zusammenschluss mit dem jahrelangen direkten Kontakt zwischen Landwirt und Hersteller, mit dem Ausmaß an Transparenz und Fairness einzigartig in Bayern. Die EZÖB ist sogar der größte Erzeuger von Bio-Braugetreide in Deutschland: Aus einst 24 „Öko-Revoluzzern“ sind inzwischen 134 Mitglieder geworden, die im Umkreis von 100 km um Neumarkt rund 4.000 ha Fläche ökologisch bewirtschaften. 2014 haben sie über 1.700 Tonnen verbandszertifiziertes Öko-Braugetreide erzeugt und decken damit gut 60 Prozent des Lammsbräu-Bedarfs.

Die Struktur der EZÖB-Bauern ist vielfältig: Kleine Höfe mit unter 10 ha Fläche gibt es genauso wie solche mit weit über 100 ha, inzwischen betagte Gründungsmitglieder sind gleichermaßen aktiv wie junge Überzeugungstäter, auf etlichen

ist geballte Frauenpower zu spüren, und Einzelkämpfer gibt es ebenso wie Familienbetriebe. Nur zwei der EZÖB-Mitglieder bauen den gesamten Hopfenbedarf an, der Rest von ihnen liefert die verschiedenen Braugetreidesorten für die Lammsbräu-eigene Mälzerei; 45 Prozent der Höfe halten zudem Tiere. Bei aller Verschiedenheit verbindet die EZÖB-Bauern, dass sie einem der namhaften Ökoverbände angeschlossen sind (Bioland, Naturland, Biokreis, Demeter) und höchste Qualitätsansprüche erfüllen.

25 Jahre zukunftsfähige Landwirtschaft

In den vergangenen 25 Jahren haben EZÖB und Lammsbräu immer wieder neue Akzente für eine zukunftsfähige Landwirtschaft gesetzt: So haben etwa die heute weit verbreiteten Blühstreifen ihren Ursprung in dieser Kooperation. Kraftvoll kämpfen beide erfolgreich gegen die Agrogentechnik und verfolgen langfristige Konzepte wie Kulturlandpläne und ein Ackerwildkräuterprojekt.

Zu einer zukunftsfähigen Struktur gehören auch die Konsumenten. Deswegen macht die Initiative „Fair zum Bauern“ sichtbar, dass Lammsbräu pro Kiste Bier für die Braurohstoffe einen Euro mehr als andere Brauereien zahlt; das macht jährlich mehr als 500.000 Euro zusätzliches Einkommen und sichert die Zukunft bäuerlicher Bio-Familienbetriebe. Auf der Unternehmenswebsite geben zudem etliche Landwirte Einblick in ihre Höfe.

Weitere Informationen zur Neumarkter Lammsbräu finden Sie unter www.lammsbraeu.de

Neumarkter Lammsbräu, Gebr. Ehrnsperger KG
Amberger Straße 1 92318 Neumarkt i.d.OPf. Tel. 09181 404-0,
info@lammsbraeu.de

Pressekontakt:

Dr. Antonia Green, Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
81675 München
Tel. 089 992496-51

Malzgetränk vom Fuschlsee gut für stillende Mütter

geschrieben von Andreas | 26. März 2015

Das Landeskrankenhaus Feldbach-Fürstenfeld ist weit über sein eigentliches Einzugsbiet für seine Geburten-Abteilung bekannt. Auch viele Prominente haben ihre Kinder dort schon zur Welt gebracht.

Viel Wert legt das LKH Feldbach auf eine gute Stillberatung und entsprechend hoch war deshalb bisher schon der Anteil voll stillender Wöchnerinnen. Mit einem Malzgetränk aus Salzburg ist es nun gelungen, diesen Anteil voll stillender Wöchnerinnen sogar nochmals deutlich zu steigern.

IXSO KIDS ist der Name des alkoholfreien Getränkes, das den Wöchnerinnen verabreicht wurde. Der Hersteller ist eine kleine Firma aus Salzburg, die ausschließlich Bio-Getränke ohne künstliche Zusätze und ohne künstliche Süsse aus heimischen Zutaten herstellt. Bisher ist Gerstenmalz eher von Bier und vielleicht noch von Whisky bekannt. Die Firma Bodengraf geht mit Gerstenmalz völlig neue Wege bei Zutaten und Verarbeitung. Es wird fermentiert, eine traditionelle, schonende Verarbeitung, wie sie von Joghurt bekannt ist. Dann kommen verschiedene Apfel, Trauben- und Zitronensäfte dazu. Das Ergebnis ist ein alkoholfreies Getränk, das gar nicht nach Bier schmeckt, sondern völlig anders, als andere Getränke, die man bisher so kennt.

Neben der positiven Auswirkung auf das Stillverhalten fördert das antioxidativ wirksame Getränk das subjektive Wohlbefinden

und optimiert die Flüssigkeits- und Kalorienaufnahme, wie das LKH Feldbach-Fürstenfeld ebenfalls festgestellt hat. Auch der Geschmack des Getränkes wurde von fast allen Wöchnerinnen gelobt.

„Unser Bio-Getränk IXSO KIDS wurde nicht gezielt für stillende Mütter entwickelt, sondern soll eine rein natürliche Alternative zu den konventionellen, künstlich gezuckerten und mit künstlichen Zusätzen versehenen Getränken sein. Trotz des Namens IXSO KIDS ist es nicht nur als Kindergetränk gedacht, sondern für alle Menschen, die auf eine bewusste Ernährung Wert legen. Wichtig war uns, dass unsere Produkte den Konsumenten klare Zusatznutzen bringen und geschmacklich überzeugen. Das dürfte uns offensichtlich gelungen sein!“, freut sich Josef Prantler, der Geschäftsführer der kleinen Getränke-Manufaktur Bodengraf aus Hof bei Salzburg, dem Hersteller der IXSO-Getränke.

Die Firma Bodengraf stellt neben dem „KIDS“-Getränk auch das „normale“ IXSO mit einem Schuss Koffein her. „Rein natürliche Getränke, ohne künstliche Zusätze wie Konservierungs- oder Stabilisierungsmittel vertragen kein Licht. Deshalb sind unsere Getränke in Dosen verpackt. Das führt oft zu Verwechslungen mit Energy-Drinks, was unsere Getränke aber ganz klar nicht sind und auch nicht sein wollen. IXSO KIDS ist selbstverständlich ohne Koffein, unser IXSO in der grünen Dose hat ungefähr so viel Koffein wie die gleiche Menge Cola, schmeckt aber völlig anders. Klar, man kann unsere Getränke unterwegs aus der Dose trinken, aber am besten schmecken sie, wenn man sie gekühlt aus einem schönen Weinglas trinkt. Pur oder gemischt mit Wasser oder Soda“, klärt Josef Prantler auf.

Wieder einmal bestätigt sich, dass echte Getränkeneuheiten meist nicht von multinationalen Getränke-Konzernen kommen, sondern von kleinen Getränke-Herstellern, die ihren Kunden das Besondere bieten.

Die IXSO-Getränke sind seit fast vier Jahren auf dem Markt.

Erhältlich sind sie im Lebensmittelhandel, in der Gastronomie und in Apotheken. Das Vertriebsnetz in Österreich ist noch nicht flächendeckend ausgebaut, der Hersteller betreibt aber unter www.ixso.at auch einen Internet-Shop, mit dem versandkostenfrei in Österreich und sogar nach Deutschland geliefert wird.

Kontakt

Bodengraf GmbH & Co. KG
Hirschbergstrasse 3
A-5322 Hof bei Salzburg
Telefon: +43 (0) 6229 39801
Mobil: +43 (0) 699 1382 0168
Fax: +43 (0) 6229 39801-10
Mail: josef.prantler@bodengraf.com
Internet: www.ixso.eu

demeter „Schwabenkorn“ im italienischen Gewand

geschrieben von k.papkespielberger | 26. März 2015



Spielberger bringt Dinkel-

Spaghetti, -Penne, -Röhrchen und -Lasagne auf den Markt

Die Spielberger Mühle erweitert ihr Dinkelnudel-Sortiment um die italienischen Ausformungen Spaghetti, Penne und Röhrchen (kurze Makkaroni) sowie um Lasagne-Platten, die ohne Vorkochen auskommen. Alle vier neuen Nudelsorten werden aus Dinkelmehl Typ 812 hergestellt, welches in der Traditionsmühle Spielberger im schwäbischen Zabergäu gemahlen und nur wenige Kilometer entfernt in einem Handwerksbetrieb zu hochwertigen Nudeln verarbeitet wird.

Die schwäbische Mühle reagiert damit auf die stetig wachsende Nachfrage nach Dinkel-Nudeln. Im Pasta-Sortiment ist Dinkel – wie in anderen Produktbereichen auch – das Trend-Getreide schlechthin, denn diese alte Getreideart ist gesünder, wohlschmeckender und verträglicher als Weizen. Die ersten deutschen Anbaugebiete lagen in Baden-Württemberg, weshalb der Dinkel auch den Beinamen „Schwabenkorn“ erhielt.

In Kombination mit einer nur mäßigen Ernte war die wachsende Nachfrage der Hauptgrund für die schwierige Rohstoff-Versorgung mit Dinkel in der vergangenen Saison. Durch die enge und langjährige Zusammenarbeit von Spielberger mit Demeter-Erzeugergemeinschaften im süddeutschen Raum, kann das Unternehmen jedoch nun sein Angebot an Dinkel-Produkten weiter ausbauen.

Die neuen Pasta-Klassiker ergänzen das Spielberger Dinkel-Nudelsortiment, welches aus Bandnudeln (Vollkorn), Bandnudeln (hell in drei Breiten), Buchstabennudeln (hell), Fadennudeln (Vollkorn), Muschelnudeln (hell), Röhrchen (Vollkorn), Spiralen (Vollkorn), Spirelli (hell) und Spätzle (Vollkorn) besteht.

Pressekontakt: Charlotte Ruck, info@spielberger-muehle.de, www.spielberger-muehle.de

Neue Pulver. Neue Rezeptur. Neue Verpackung. Feinstoff startet mit erweitertem und optimiertem Sortiment in den Herbst

geschrieben von Andreas | 26. März 2015

Wien, 01.10.2014. Ganz vorne in der Produkterweiterung der Superfoods von Feinstoff, reihen sich die neuen Pulver Goji, Himbeere und Maca 6:1 ein. Die Rezeptur der Superfood-Mischung „Green Smoothie“ wurde in den letzten Monaten erneuert und ist ab sofort neben Gersten- und Weizengras mit Tulsi, dem indischen Basilikum, vermengt. Doch es gibt nicht nur neue Produkte sondern auch neue Verpackungen: Kleine kompakte Dosen und eine optimierte sowie umweltfreundlichere „Superfood-to-go-Linie“ ergänzen nun das Feinstoff Sortiment.

Neue Pulver in der kleinen Dose: Himbeere, Goji und Maca 6:1

Die Himbeere zeichnet sich besonders durch ihre Farbe, den Geruch und ihren einzigartigen Geschmack aus. Der hohe Vitamin-C-Gehalt macht sie gerade in der kalten Jahreszeit zu einem willkommenen Begleiter. Die Goji-Beere ist eines der beliebtesten Superfoods weltweit und wird in der TCM (Traditionelle chinesische Medizin) bei zahlreichen Beschwerden eingesetzt. Bei Feinstoff gibt es nun biologische Goji-Beeren in Pulverform. Für Maca 6:1 werden hauptsächlich die gehaltvolleren dunklen Wurzeln verwendet. Durch ein spezielles Verfahren wird zusätzlich Stärke entzogen, um so die Konzentration der Wirkstoffe zu erhöhen. Erhältlich sind alle drei in der neuen kompakten Feinstoff Dose.

Superfood-to-go: Neu in der großen Dose und umweltfreundlich optimiert

Die bestehenden Superfood-to-go-Mischungen Green Smoothie, Magic Berry, Power Kakao und Green Protein, gibt es ab jetzt auch für zu Hause in der Dose. Zudem wurden die Superfood-to-go-Verpackungen optimiert. „Über die Sommermonate haben wir das Verpackungsmaterial unserer To-go-Sticks auf Papier umgestellt. Dadurch lassen sich diese nicht nur einfacher öffnen, sondern sind durch den Verzicht auf Kunststoff umweltfreundlicher geworden“, unterstreicht Verena Bernhard, Geschäftsführerin von Feinstoff.

Green Smoothie mit neuer Rezeptur

Da die aktuelle Marktsituation eine stabile Versorgung mit hochwertigem biologischem Moringablatt-Pulver nicht gewährleisten kann, hat Feinstoff nach einer ebenbürtigen Alternative gesucht und diese im Tulsi-Pulver gefunden. Es rundet nun gemeinsam mit Gersten- und Weizengras, das grüne Powertrio ab. Frau Bernhard erklärt, „Tulsi, auch das indische Basilikum genannt, gehört zu den heiligsten Pflanzen im Ayurveda. Es gilt als Lebenselixier und wirkt sowohl blutreinigend wie den Körper ausgleichend, stärkend und nervenberuhigend“.

Mehr zu den Produkten und dem erweiterten Sortiment unter

<http://www.feinstoff.net/sortiment/>

Über Feinstoff

Feinstoff wurde im Mai 2012 mit Sitz in Wien gegründet und beschäftigt derzeit fünf Mitarbeiter. Das österreichische Unternehmen ist auf Ayurveda sowie die Herstellung und den Vertrieb von Superfood-Produkten spezialisiert. Erhältlich ist das Feinstoff Angebot in Bio-Läden, Reformhäusern, Apotheken, Fitness- und Beauty-Centern in Österreich, Deutschland und Italien sowie bei ausgewählten Online-Händlern. In der Zusammenarbeit mit Lieferanten und anderen Partnern wird streng auf biologische Produkte und eine nachhaltige Herstellung geachtet. Geschäftsführerin Verena Bernhard ist

diplomierte Ayurveda Therapeutin. Seit vielen Jahren beschäftigt sie sich mit dem Thema „Nahrung ist Medizin“. Im Rahmen ihrer Arbeit hat sie Klienten laufend individuell zusammengestellte Teemischungen empfohlen, woraus die ersten Produkte und Rezepte entstanden sind. Ihre jahrelange Erfahrung und ihr Expertenwissen unterstreichen die Qualität, Kreativität und Innovation der Feinstoff Produkte.

Rückfragehinweis

Ursula Melchhammer

Feinstoff Vertriebs GmbH

Kaasgrabengasse 10/7

1190 Wien

+43/1/23 686 43

presse@feinstoff.net

www.feinstoff.net

<http://www.facebook.com/feinstoff1>



Release der Onlineplattform nearBees. Social Start-up aus München bringt Honigliebhaber mit lokalen Imkern zusammen.

geschrieben von Michael | 26. März 2015

Social Start-up aus München bringt Honigliebhaber mit lokalen Imkern zusammen

Das Onlineportal nearBees bringt Bienenhalter und Honigkäufer auf bequeme Weise zusammen. Dank einem neuartigen Verpackungskonzept bekommen Kunden den „Honig von Nebenan“ direkt vom Imker in ihren Briefkasten geliefert. Dabei unterstützt das Geschäftsmodell von nearBees wichtige gesellschaftliche Anliegen.

Denn woher kommt eigentlich unser Honig? Mit ziemlicher Sicherheit nicht aus Deutschland, denn über 80 Prozent des Honigbedarfs wird aktuell importiert. Und dass obwohl hierzulande über 90.000 Imker mit fast 700.000 Bienenvölkern für die Bestäubung der heimischen Nutz- und Gartenpflanzen sorgen. Für die meist hobbymäßigen Bienenhalter ist die Vermarktung des Honigs oftmals aus zeitlichen und aus Kosten-Gründen eine große Herausforderung. Auf der anderen Seite haben es Kunden mit Interesse an regionalem Konsum und transparenter Herkunft trotz der hohen Imkerdichte in Deutschland schwer, lokalen Honig zu erwerben.

Auf der Onlineplattform können zunächst (Hobby)Imker des Großraums München ihren Honig bequem und zeitsparend vermarkten. Liebhaber des süßen Blütennektars finden auf dem Portal präzise Honig aus ihrer Nachbarschaft, quasi von den

Bienen die ihnen täglich auf ihrem Balkon begegnen.

Um den Onlinehandel für Imker wie Honigliebhaber interessant zu gestalten, setzt nearBees auf eine designtechnische Innovation: „Bisher wird Honig kaum über das Internet vermarktet, denn hohe Versandkosten für die schweren und zerbrechlichen Honiggläser machen den Online-Honigkauf unattraktiv. Das flache und leichte Packmaß der nearBees-Honigverpackung erlaubt einen kostengünstigen Versand und kann ohne Aufwand für den Empfänger über den Briefkasten zugestellt werden. So wird der ansonsten unrentable Onlinekauf von Honig wirtschaftlich sinnvoll“, so Mitgründerin und Imkerin Viktoria Schmidt. „Unser Ziel ist, durch den lokalen Honigkonsum ortsansässige Bienenhalter zu unterstützen und somit indirekt für eine artenreiche Natur zu sorgen“.

Ab Ende 2014 wird der Online-Verkauf schrittweise auf ganz Bayern und Deutschland ausgeweitet. Imker aus allen Regionen Deutschlands können sich aber bereits heute selbst auf www.nearBees.de eintragen und aktiv werden.



So vielfältig wie die Pflanzen der Nachbarschaft schmeckt auch der lokale Honig von Nebenan © nearBees

Über nearBees:

nearBees will den Honigkonsum wieder re-regionalisieren und somit lokale Honigproduzenten stärken und eine lebenswerte, grüne Nachbarschaft erhalten. Das junge Team um die Gründer Viktoria Schmidt, Michael Gelhaus, Kristian Knobloch und Dominik Krebs bringt über eine Onlineplattform Honigliebhaber mit lokalen (Hobby-)Imkern zusammen. Eine neu entwickelte Honigverpackung macht den bisher unrentablen Honigversand dabei wirtschaftlich attraktiv.

Kontakt:

nearBees – Honig von Nebenan

Michael Gelhaus

Heßstr. 89

80797 München

Telefon: 089.38153514

E-Mail: info@nearbees.de

www.nearbees.de

damado.de – der neue Online-Marktplatz für Bio-Produkte geht an den Start

geschrieben von damado | 26. März 2015

Mit damado.de erreichen Händler von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik ab sofort ihre Kunden deutschlandweit und rund um die Uhr.

Das Start-up damado.de will das deutschlandweite Angebot von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik online bündeln und



es dadurch besser auffindbar machen. Händler erhalten auf damado.de eine eigene kostenfreie Shop-Webseite und erreichen so zusätzliche Kunden. Bis zum 30. September 2014 übernimmt das Team von damado.de die Einrichtung der nächsten 50 Händlerseiten.

Das Ziel von damado.de ist es, zertifizierte Bio-Produkte in allen Regionen besser verfügbar zu machen. Kunden profitieren von umfangreichen Allergiefiltern, um die passenden Produkte schnell zu finden. Sie können bei verschiedenen Händlern einkaufen und bezahlen nur einmal. Dabei stehen alle gängigen Zahlungsmethoden zur Verfügung. Die Waren werden bequem nach Hause geschickt oder können beim Händler abgeholt werden. [Weitere Informationen für Händler gibt es hier.](#)

Jeder neue Händler wird im Blog von damado.de vorgestellt. Außerdem gibt es dort Informationen zu gesunder Ernährung sowie Rezepte für die vegane, glutenfreie und allergiearme Ernährung.

Die beiden Gründer Mareike Kriesten und David Schmitz sind sich einig, dass Bio-Produkte für alle bezahlbar sein können. „Wir wollen das mit damado.de zeigen und die Produkte leicht verfügbar machen. Uns geht es um nachhaltige, regionale und faire Produkte. Deshalb wird man auf damado.de keine Bio-Produkte von großen Supermarktketten finden.“ [Mehr Informationen zu den Gründern gibt es im Interview auf dem Blog.](#)

Den Online-Marktplatz damado.de für Bio-Lebensmittel und Naturkosmetik haben Mareike Kriesten und David Schmitz 2014 gegründet. Er bündelt deutschlandweit das Angebot zertifizierter und fair produzierter Bio-Lebensmittel und Naturkosmetik. Händler profitieren von einer eigenen optimierten Shop-Webseite auf damado.de und erreichen so mehr Kunden. Nutzer finden online einfach die gewünschten Bio-Produkte, können sie mit Hilfe umfangreicher Allergie- und Unverträglichkeitsfilter leicht sortieren und sich bequem

liefern lassen.

Kontakt

damado GmbH i.G,
Mareike Kriesten (Geschäftsführerin)

E-Mail: hallo@damado.de

Telefon: +49 (0) 3321 429 92 09

Fax: +49 (0) 3321 429 92 24

www.damado.de