

Dein Frühstück mit Ayurveda & Superfoods – Feiner Lesestoff für bewusste Frühstückler

geschrieben von Andreas | 15. November 2016

PRESSEINFORMATION

NEU IM BUCHREGAL!

Wien, 14.11.2016. Anfang November haben Verena Bernhard und Matthias Schodits, die Gründer und Geschäftsführer von Feinstoff, ihr allererstes Buch veröffentlicht. Dieses beleuchtet das Thema Frühstück aus den verschiedensten Blickwinkeln. Es erklärt das Zusammenspiel von Frühstück und Verdauung aus ayurvedischer Sicht, zeigt die Wirkung der gängigsten Frühstücksklassiker und bringt wertvolle Tipps für einen guten Start in den Tag. Außerdem bietet es einen Überblick der beliebtesten Superfoods und worauf man beim Kauf dieser unbedingt achten sollte. Kern des Buches bilden 63 abwechslungsreiche vegane Superfood-Frühstücksrezepte entwickelt und erstellt von 32 leidenschaftlichen BloggerInnen.

Das Frühstück: die wichtigste Mahlzeit?

Das Frühstück sei die wichtigste Mahlzeit am Tag, heißt es. Auch im Ayurveda hat das Frühstück eine große Bedeutung. „Mit dem Frühstück legt man den Grundstein für den Tag. Es entscheidet darüber, ob er voller Energie und Tatendrang oder von Trägheit und Müdigkeit gezeichnet ist.“ so Verena Bernhard Autorin, Ayurveda Expertin und Geschäftsführerin von Feinstoff. Frühstücken ist wichtig, aber es bedeutet nicht immer, dass man schon morgens unbedingt etwas essen muss. Manchmal ist es sogar sinnvoller das Frühstück auszulassen.

Glücklich & gesund in den Tag starten

Ayurveda gibt ein großes Versprechen: Der natürliche Zustand

des Menschen ist es, das höchste Bewusstsein zu besitzen, dabei vollkommen gesund sowie glücklich zu sein – und das auch schon am frühen Morgen. „Deshalb zeigen wir im ersten Teil des Buches, was laut Ayurveda morgens in unserem Körper geschieht, und wie man erkennt welche Art von Frühstück am besten für einen selbst geeignet ist.“ erzählt Autor und Feinstoff Geschäftsführer Matthias Schodits. Weiter werden typische westliche Frühstücksgewohnheiten unter die Lupe genommen, erklärt was die Verdauung mit einem Lagerfeuer zu tun hat und wie man den eigenen Körper von innen reinigen und stärken kann.

Alles über Superfoods

Im zweiten Teil des Buches wird das Augenmerk ganz auf Superfoods gerichtet. Ein Überblick der wichtigsten und beliebtesten Superfoods zeigt deren Wirkung, ihre Anwendung und worauf es beim Kauf dieser ankommt. Außerdem beinhaltet dieser Part uraltes Wissen ayurvedischer Superfood-Mischungen und hält praktische Tipps, Morgenrituale und Frühstückspläne bereit.

63 vegane Superfood-Frühstücksrezepte

Da Superfoods sehr vielseitig anwendbar sind, wurden 32 leidenschaftliche BloggerInnen mit an Bord geholt, die anhand von 63 leckeren Superfood-Frühstücksrezepten zeigen, was sich mit Superfoods so alles anstellen lässt. Von ayurvedischen Smoothies, Frühstücksideen für unterwegs, wärmenden Winter- und grünen Frühjahrs-Bowls bis hin zu sommerlichen Brunch-Rezepten bleiben keine Frühstückswünsche offen. Denn so unterschiedlich die Geschmäcker, so vielfältig sind auch die Kreationen, die sich mit Superfoods zum Frühstück zaubern lassen.

Blick ins Buch: <http://bit.ly/2dB9UVG>

Verlag: myMorawa von Morawa Lesezirkel GmbH

ISBN: 978-3-99057-288-7 (Paperback) / Preis: € 19,90 inkl. MwSt

ISBN: 978-3-99057-289-4 (Hardcover) / Preis: € 29,90 inkl. Mwst

ISBN: 978-3-99057-290-0 (e-Book) / € 6,99 inkl. Mwst

Erscheinungstermin: November 2016

Aktuell hier erhältlich:

MYMORAWA

[Publizieren](#)

AMAZON

LEHMANNS. DE

<http://www.lehmanns.de/shop/sachbuch-ratgeber/37010841-9783990572887-dein-fruehstueckauch>

AVURVEDA101.at

<https://www.ayurveda101.at/feinstoff/buch-dein-fruehstueck-mit-ayurveda-superfoods>

Bildmaterial zum Download

<https://www.feinstoff.com/bildmaterial-feinstoff-buch/>

<https://www.feinstoff.com/downloads>

Bildrechte: Feinstoff

Über Feinstoff

Feinstoff wurde im Mai 2012 mit Sitz in Wien gegründet und beschäftigt derzeit acht MitarbeiterInnen. Das österreichische Unternehmen ist auf Ayurveda sowie die Herstellung und den Vertrieb von Superfood Produkten spezialisiert. Neben dem Vertrieb der selbst entwickelten Produktlinien agiert Feinstoff als Distributor für internationale innovative Food-Marken und beliefert derzeit ca. 2000 Verkaufsstellen. In Zusammenarbeit mit Lieferanten und 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“. Das ayurvedische Wissen um die Wirkung von Nahrungsmitteln bildet die Grundlage für die Entwicklung aller Produkte.

Kontakt

Feinstoff Vertriebs GmbH

URSULA MELCHHAMMER

Marketing & PR Manager

Email: ursula.melchhammer@feinstoff.net

FEINSTOFF VERTRIEBS GMBH

Freundgasse 13/1

1040 Wien

Telefon: +43 1 23 686 43-15

Fax: +43 1 23 686 43-9

www.feinstoff.com

Produktneuheit: Die Bio-Zentrale präsentiert den Superfood Chia Riegel in drei Geschmacksrichtungen

geschrieben von Sandrina Koemm-Benson | 15. November 2016



Seit 40 Jahren vertrauen die Verbraucher den Produkten der Bio-Zentrale. Im Jubiläumsjahr 2016, werden nun eine Reihe neuer Produkte vorgestellt. Den Anfang macht ein Riegel mit Chiasamen. biozentrale Superfood Chia Riegel bieten durch ausgewählte Zutaten, wie Chiasamen, die bereits von den Ureinwohnern Südamerikas geschätzt wurden, eine ernährungsphysiologische Vielfalt an Nähr- und Inhaltsstoffen. Ab April ist der Superfood-Snack in drei Varianten im Handel erhältlich.

Chiasamen gelten als die Shootingstars unter den Superfoods. Produkte mit dem südamerikanischen Samen sind gefragt wie nie zuvor. Diese enthalten im Vergleich zu anderen Lebensmitteln eine besonders hohe Konzentration an Vitaminen, Mineralien, Spurenelementen und Ballaststoffen. Aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts gelten sie daher als gesundheitlich- und ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

„Unsere biozentrale Chia-Riegel sind reich an Antioxidantien, Vitamin B1 und wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Selbstverständlich sind die von uns verwendeten Chia-Samen 100% Bio. In Kombination mit weiteren hochwertigen Bio-Zutaten entsteht so ein gesunder und sättigender Riegel, der Power gibt. Die Idee der Entwicklung von Produkten mit Chia-Samen entspricht zudem genau den Wünschen unserer Verbraucher, auf die wir gerne eingehen“, so Bio-Zentrale Geschäftsführer

Andreas Plietker.

Die unterschiedlichen Geschmacksvorlieben der Verbraucher werden durch drei leckere Varianten bedient: Aprikose & Kürbiskern, Cranberry & Kokos sowie Kern & Korn. Die Riegel sind auf einem Vollmilchschokoladenfuss gebettet und somit nicht vegan.

Produktinformationen und Inhaltsangaben:

Superfood Chia Riegel Kern & Korn enthält unter anderem:
Cashewkerne, geröstete Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Honig, Chiasamen schwarz (*Salvia hispanica*)
Durchschnittlicher Nährwert pro Riegel (40g): ca. 202 kcal

Superfood Chia Riegel Aprikose & Kürbiskern enthält unter anderem:

Aprikosenwürfel, Quinoa, Cashewkerne, Kürbiskerne, Honig, Chiasamen schwarz (*Salvia hispanica*)

Durchschnittlicher Nährwert pro Riegel (40g): ca. 190 kcal

Superfood Chia Riegel Cranberry & Kokos enthält unter anderem:
Cranberries, Kokoschips getoastet, Cashewkerne, Sultaninen, Honig, Chiasamen schwarz (*Salvia hispanica*)

Durchschnittlicher Nährwert pro Riegel (40g): ca. 190 kcal

Hinweis für Allergiker: Die Riegel können Spuren von Ei, Erdnüssen, Soja, weiteren Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

Im Handel kann man die Riegel sowohl einzeln als auch in der praktischen 3er Faltschachtel ab April zu finden. UVP für Einzelriegel 1,29€. Für die 3er Faltschachtel 3,49€.

Das Sortiment der Bio-Zentrale ist bewusst fokussiert aufgestellt und umfasst Trockenfertigprodukte aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Bei den Produkten orientieren sich die Experten der Bio-Zentrale stark an den Bedürfnissen der Verbraucher und greifen Trends auf, egal ob vegetarisch,

vegan, ei-, gluten- oder laktosefrei.

Das Produktsortiment der Bio-Zentrale ist unter anderem bei REWE und Edeka erhältlich. Auch online kann man die Produkte erwerben, zum Beispiel über den Händler Amazon.

Weitere Informationen online unter www.biozentrale.de und auf facebook.com/biozentrale

Kontakt

Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH
Gabriele Weiss Brummer
Teamleiterin Marketing und Produktmanagement
Telefon: +49 (0) 221 977 65 01 29
E-Mail: gabriele.weissbrummer@biozentrale.de

Presse

koemmPR
Sandrina Koemm-Benson
Telefon: +49 (0) 176 70 35 35 03
E-Mail: office@koemm-pr.de

Über die Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH

Bio-Zentrale steht für Bio-Produkte in ausnahmslos hoher Qualität. Für Genuss mit gutem Gewissen und im Einklang mit der Natur. Die Bio-Zentrale ist mit den Standorten Köln und Wittibreit auf die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln aus kontrolliert ökologischer Erzeugung spezialisiert. Die Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH wurde 1976 gegründet und beherbergt die Marken »biozentrale«, »BIOKIDS« und ist Distributeur für Marken wie »berioo«, »Spicebar« und »Jerome«. Seit 2013 gehört die Bio-Zentrale zur KTG Gruppe. Die gesicherte Herkunft und der rein ökologische Anspruch der Bio-Produkte stehen ebenso im Mittelpunkt der Bio-Zentrale Sortimentspolitik, wie der Genuss mit gutem Gewissen, das Vergnügen am Vitalen und das Erlebnis sinnlicher Gaumenfreuden.

Über die KTG Gruppe

Seit 20 Jahren sind wir Landwirte. Heute bewirtschaften wir über 45.000 Hektar Ackerland. Damit sind wir einer der führenden Agrarbetriebe in Europa. Die wachsende Weltbevölkerung, die fortschreitende Globalisierung, der Klimawandel und veränderte Essgewohnheiten sind die entscheidenden Megatrends für den Agrarmarkt. Sie führen in quantitativer und qualitativer Hinsicht zu einer steigenden Nachfrage nach Lebensmitteln und erneuerbarer Energie. In dieser Zukunftsbranche machen engagierte Mitarbeiter, mehr als 45.000 Hektar Anbaufläche und eine solide finanzielle Basis die KTG Gruppe zu einem der führenden Landwirtschaftsunternehmen in Europa. Wir haben uns auf den großflächigen Anbau von ökologischen und konventionellen Marktfrüchten wie beispielsweise Getreide, Kartoffeln, Raps und Soja spezialisiert. Durch die ständige Weiterentwicklung unserer Technik, Anbaumethoden und Lagerstätten garantieren wir unseren Kunden seit 20 Jahren homogene Mengen in Premium-Qualität. KTG produziert derzeit jährlich Getreide für 1,5 Millionen Menschen. Seit dem Jahr 2006 ist die Produktion von Strom, Biogas und Wärme aus nach-wachsenden Rohstoffen ein weiteres Kerngeschäftsfeld. Wir erzeugen inzwischen saubere Energie für rund 500.000 Menschen – dies entspricht in etwa der Bevölkerung der Stadt Hannover. Mit Dienstleistungen wie Farm- und Energiemanagement bieten wir unser Know-how auch Dritten an. Unser integriertes Konzept lässt alle Bereiche ineinander greifen. So nutzen wir Synergien, erhöhen die Effizienz und schonen Ressourcen. Die KTG Gruppe beschäftigt über 1.000 Mitarbeiter. Unser eingespieltes Team meistert die organisatorische und logistische Herausforderung, eine Fläche, die größer als 84.000 Fußballfelder ist, zu bewirtschaften. Für unsere Vision vom Champion der innovativen Landwirtschaft bilden unsere Mitarbeiter das Fundament. Daher investieren wir kontinuierlich in ihre Aus- und Weiterbildung und beteiligen sie an unserem gemeinsamen Erfolg.

Produktneuheit: Bio-Zentrale präsentiert Superfood Chia Riegel in drei Geschmacksvarianten. Ab April im Handel erhältlich

geschrieben von Sandrina Koemm-Benson | 15. November 2016



Seit 40 Jahren vertrauen die Verbraucher den Produkten der Bio-Zentrale. Regelmäßige Neuheiten beweisen zudem das Gespür für den aktuellen Zeitgeist. So werden im Jubiläumsjahr 2016 Superfood-Riegel mit Chiasamen in drei Geschmacksrichtungen eingeführt. Diese sind ab April im klassischen Lebensmitteleinzelhandel und online erhältlich.

Chiasamen gelten als die Shootingstars unter den Superfoods. Produkte mit dem südamerikanischen Samen sind gefragt wie nie zuvor. Diese enthalten im Vergleich zu anderen Lebensmitteln eine besonders hohe Konzentration an Vitaminen, Mineralien, Spurenelementen, Antioxidantien, wertvollen Omega 3 Fettsäuren

sowie Ballaststoffen. Aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts gelten sie als gesundheitlich- und ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

„Mit den neuen Riegeln entsprechen wir der enormen Nachfrage nach Chia Produkten sowie zugleich gesundheitsorientierter Ernährung im Snack Format. Die Kombination von Chiasamen mit weiteren hochwertigen Bio-Zutaten ergibt sättigende Riegel, die Power für den Alltag liefern“, so Bio-Zentrale Marketingleiterin Gabriele Weiss Brummer.

Die unterschiedlichen Geschmacksvorlieben der Verbraucher werden durch drei leckere Varianten bedient: Aprikose & Kürbiskern, Cranberry & Kokos sowie Kern & Korn. Für den zusätzlichen Genuss-Kick sorgt der schokolierete Riegelboden.

Superfood Chia Riegel Kern & Korn enthält unter anderem: geröstete Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Honig, Chiasamen schwarz (*Salvia hispanica*)

Durchschnittlicher Nährwert pro Riegel (40g): ca. 202 kcal

Superfood Chia Riegel Aprikose & Kürbiskern enthält unter anderem: Aprikosenwürfel, Quinoa, Kürbiskerne, Honig, Chiasamen schwarz (*Salvia hispanica*)

Durchschnittlicher Nährwert pro Riegel (40g): ca. 190 kcal

Superfood Chia Riegel Cranberry & Kokos enthält unter anderem: Cranberries, Kokoschips getoastet, Cashewkerne, Sultaninen, Honig, Chiasamen schwarz (*Salvia hispanica*)

Durchschnittlicher Nährwert pro Riegel (40g): ca. 190 kcal

Erhältlich sind die Riegel ab April im klassischen Lebensmitteleinzelhandel wie Edeka oder Rewe und online zum Beispiel bei MyCouchbox. Die Riegel können einzeln oder in der praktischen 3er Faltschachtel erworben werden. Der UVP für die Einzelriegel beträgt 1,29€, für die 3er Faltschachtel 3,49€.

Weitere Informationen online unter www.biozentrale.de und auf facebook.com/biozentrale

Berlin Organics Superfood- Neuheiten auf der BIOFACH Nährstoffreiche pflanzliche Nahrung für jede Alltagssituation

geschrieben von Andreas | 15. November 2016

Berlin, 10.02.2016. Berlin Organics erweitert das Sortiment um zwei neue Superfood-Mischungen und stellt diese vom 10.-13.02.2016 im Rahmen der Branchenmesse BIOFACH 2016 erstmals dem Fachpublikum vor. Das Berliner Unternehmen „Berlin Organics“ spezialisiert sich auf pflanzliche Bio-Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte. Ob als Smoothie-Zutat oder Müsli-Topping, die Bio-Superfoods können zur Ergänzung des täglichen Speiseplans eingesetzt werden. Das Besondere an den Mischungen: Die einzelnen Rezepturen sind auf bestimmte Situationen abgestimmt und erleichtern so die Anwendung besonders für Einsteiger.

Neue Bio-Superfood-Mischungen

Berlin Organics erweitert das bestehende Sortiment um zwei neue Superfoot-Mischungen „Arbeitstier“ und „Nachtschwärmer“. Wie die bestehenden Produkte auch, lassen sich diese einfach anwenden. So reichen bereits wenige Teelöffel der Trinkpulver, um zum Beispiel Smoothies mit zusätzlichen Nährstoffen anzureichern. Auch in Speisen, wie Müslis, Porridges, Joghurts oder Gebäck, können die Mischungen eingesetzt werden. Der Clou dabei ist: Die Superfood-Sorten von Berlin Organics können die Nutzer ganz gezielt anwenden.

Nicht ohne Grund hören auch die anderen Mischungen auf Namen

wie „Kraftpaket“, „Schutzschild“, „Ruhepol“, „Saubermann“ oder „Beauty Queen“.

Für einen schwungvollen Start in den Tag

Die beiden neuen Superfood-Mischungen „Arbeitstier“ und „Nachtschwärmer“ setzen auf die anregende Wirkung der koffeinhaltigen Guaraná-Samen. Die Samen der südamerikanischen Lianen-Art sind schon seit einigen Jahren für ihre wachmachende Eigenschaft bekannt und als bekömmliche Alternative zu Kaffee und Co. beliebt. Im „Nachtschwärmer“ werden diese ergänzt durch Kokosblütenzucker aus einer indonesischen Kooperative sowie Rohkakao aus kleinbäuerlicher Produktion in Peru. Dabei ist der „Nachtschwärmer“ nicht nur ideal für jene, die gerne die Nacht zum Tag machen, sondern für alle aufgeweckten Zeitgenossen auf der Suche nach einer Alternative zum morgendlichen Kaffee.

Superfoods – natürliche Nahrungsmittel mit hoher Nährstoffdichte

Was macht Pflanzen wie Baobab, Moringa oder Maca so besonders? Sie zählen zu den Nahrungsmitteln mit einer hohen Nährstoffdichte, also natürlichen Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, essentiellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren. Zudem sind viele Superfoods reich an sekundären Pflanzenstoffen, die antioxidativ wirken können. Obwohl der Begriff „Superfood“ bereits 1915 durch das Oxford English Dictionary etabliert wurde, wird erst jetzt wieder entdeckt, was Großmüttern und vielen alten Völkern bereits seit Langem bekannt ist: Diese pflanzlichen Nahrungsmittel haben es in sich und können einen Beitrag zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung leisten.

Bio-Zutaten aus direktem Handel

Berlin Organics verarbeitet ausschließlich biologisch angebaute Rohstoffe. Das Unternehmen mit Sitz in Berlin-Mitte achtet dabei besonders auf die Herkunft der Zutaten und bezieht diese, sofern möglich, von Lieferanten, die nach den Prinzipien des direkten fairen Handels arbeiten. Direkter

Handel bezeichnet die direkte, auf Fairness und Vertrauen basierte Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern im Ursprungsland und Importeuren im Zielland. Direkter Handel kommt dabei ohne Zwischenhandelsstufen aus. Die Vorteile sind neben einer hohen Qualität bessere Preise für die Erzeuger und eine größtmögliche Transparenz, die auch für den Verbraucher immer wichtiger wird.

Über Berlin Organics

Berlin Organics wurde 2015 in Berlin gegründet. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb pflanzlicher Bio-Nahrungsmittel mit einer hohen Nährstoffdichte. Berlin Organics verbindet Grundsätze des direkten Handels mit der Vermarktung von attraktiven Bio-Lebensmitteln. Berlin Organics möchte so einen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung in Entwicklungs- und Schwellenländern leisten und gleichzeitig hochwertige Produkte für eine gesunde Ernährung anbieten.

Pressekontakt:

B0 Berlin Organics GmbH – Brunnenstraße 192 – 10119 Berlin
Klaas Koolman – Tel. +49 (0)30 28873640 mail@berlinorganics.de
– www.berlinorganics.de