

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

BKK advita informiert beim veganen Sommerfest in Berlin über Zusatzangebot

geschrieben von Andreas | 15. November 2016
Pressemeldung

In der Zeit vom 19. bis zum 20. August ist die BKK advita mit einem Informationsstand beim größten veganen Sommerfest Europas auf dem Berliner Alexanderplatz vertreten. Die BKK advita hält seit 2015 ein Zusatzangebot für Versicherte mit veganem und vegetarischen Lebensstil bereit.

Alzey, 09.08.2016

Vegane und vegetarische Ernährungsweisen bieten ein erhebliches Potential zur Prävention ernährungsassoziierter Krankheiten. Aus diesem Grund hat die BKK advita bereits 2014 ein Gutachten erstellen lassen und auf dieser Basis eine Satzungsänderung angestrebt, die eine Vitamin B12 Blutuntersuchung für ihre Versicherten vorsieht.

Zwischenzeitlich wurde die Initiative der Kasse von den zuständigen Gerichten zweimal abgelehnt. Im Juli lieferte das Landessozialgericht Rheinland-Pfalz / Mainz indes wertvolle Hinweise, die nun doch eine Umsetzung ermöglichen.

Damit nähert sich die Krankenkasse ihrem Ziel, den Versicherten mit veganen und vegetarischen Ernährungsweisen ein Zusatzangebot zu machen, wonach die zusätzlichen Kosten für die Durchführung einer Blutuntersuchung für vegetarisch bzw. vegan ernährende Personen übernommen werden.

Bis es soweit ist, können sich die Versicherten die Kosten für zusätzliche Blutuntersuchungen zur Feststellung von Mangelerscheinungen, im Rahmen der erfolgreichen Teilnahme beim Bonusprogramm, mit bis zu 190,- € erstatten lassen.

Bei einzelnen kritischen Nährstoffen, beispielsweise Vitamin B12 kann es zu einer unbefriedigenden Versorgung kommen, insbesondere dann, wenn die vegetarische bzw. vegane Lebensmittelauswahl nicht optimal zusammengestellt ist. Zu den potentiell kritischen Nährstoffen bei allen vegetarischen Ernährungsformen zählen Vitamin B12, Eisen, Zink und Jod sowie Vitamin B2 bei Veganern. Liegt die Nährstoffzufuhr langfristig niedriger als die Empfehlungen, kann es zu verschiedenen Stufen eines Nährstoffmangels kommen. Hierzu zählen, abhängig vom Nährstoff, metabolische und morphologische Störungen, körperliche und geistige Befindlichkeitsstörungen, erhöhtes Krankheitsrisiko sowie klinische Symptome bis hin zu irreversiblen Schädigungen.

Interessenten können sich beim veganen Sommerfest über das spezifische Leistungsangebot der BKK advita informieren.

Pressekontakt

Dr. Gabriele Ackermann

Leiterin Kunden und Marketing

gabriele.ackermann@bkk-advita.de

06731 9474 140

www.bkk-advita.de

Über die BKK advita

Die BKK advita ist die erste umweltzertifizierte Krankenkasse Deutschlands. Im Fokus stehen hierbei die Verbindung zwischen Umwelt und Gesundheit sowie der Gedanke der Nachhaltigkeit. So werden schulmedizinische Leistungen durch eine Vielzahl natürlicher und auf Nachhaltigkeit ausgelegter Behandlungsangebote, wie beispielsweise Homöopathie, Osteopathie, Biofeedback oder Leistungen der Naturheilzahnkunde ergänzt. Langfristig angelegte Vorsorge- und Präventionsleistungen dienen dem persönlichen Gesundheitsmanagement der Versicherten. Werber können Ihre Prämie für Baumpatenschaften spenden und die Zusammenarbeit im Finanzsektor erfolgt mit nachhaltig orientierten Banken. Der Ökostrombezug sowie die Reduktion von Verbrauchsgütern runden die Klimaschutzaktivitäten ab. Jährlich schreibt die BKK advita für kleine und mittlere Unternehmen den alternativen Gesundheitspreis aus.

Der Sitz der BKK advita befindet sich in Mainz, die Hauptverwaltung befindet sich im rheinhessischen Alzey. Ursprünglich war sie eine Betriebskrankenkasse nur für die Mitarbeiter von drei Unternehmen (Schott AG, Carl Zeiss AG und KSB AG). Seit Ende 2010 ist die BKK advita nachhaltig ausgerichtet und bietet ihre Leistungen als geöffnete Krankenkasse bundesweit an. Weitere Informationen finden Sie unter www.bkk-advita.de.

BKK advita kämpft für alternatives Vorsorgeangebot für Menschen mit überwiegend veganer oder vegetarischer Ernährung

geschrieben von BKKadvita | 15. November 2016

Rechtsaufsichtsbehörde lehnt aus Sicht der Kasse sinnvolle Gesundheitsmaßnahme wiederholt ab; BKK prüft rechtliche Schritte.

Alzey, 04.03.2015.

Veganer und Vegetarier haben zwar ein teilweise deutlich verringertes Risiko für zahlreiche chronische, ernährungsassoziierte Krankheiten. Auch ihre Versorgung mit vielen Nährstoffen und gesundheitsfördernden Nahrungsinhaltsstoffen ist im Vergleich zur Durchschnittsbevölkerung günstiger einzustufen.

Bei einzelnen kritischen Nährstoffen kommt es jedoch häufiger zu einer unbefriedigenden Versorgung. Dies trifft vor allem dann zu, wenn die vegetarische bzw. vegane Lebensmittelauswahl nicht optimal zusammengestellt ist. Zu den potentiell kritischen Nährstoffen bei allen vegetarischen Ernährungsformen zählen Vitamin B12, Eisen, Zink und Jod sowie Vitamin B2 bei Veganern.

Aus Gründen der Vorsorge hält es die BKK advita daher für sinnvoll und empfehlenswert, die Versorgung von Vegetariern und Veganern mit den genannten kritischen Nährstoffen regelmäßig (einmal pro Jahr) anhand von Laboruntersuchungen

(Blut bzw. Urin) zu überprüfen. Auf diese Weise können bestehende Engpässe bei einzelnen Nährstoffen frühzeitig erkannt und die beschriebenen möglichen Mangelercheinungen verhindert werden. Wird bei den Versicherten eine suboptimale Nährstoffversorgung festgestellt, empfiehlt sich eine anschließende Ernährungsberatung durch Fachkräfte, die speziell in vegetarischer bzw. veganer Ernährung geschult sind. Dies würde die Optimierung der Lebensmittelauswahl und deren Umsetzung in die Praxis durch die Versicherten erleichtern.

Um dies zu ermöglichen, hat die BKK advita eine entsprechende Ausweitung ihres alternativen Leistungsangebots bei ihrer zuständigen Rechtsaufsichtsbehörde wiederholt beantragt. Dies wurde ebenso wiederum abgelehnt, da eine solches Leistungsangebot nicht im Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften zur Erbringung als Satzungsleistung stehe.

Die Kasse hält die vorgesehene Regelung für rechtskonform und prüft rechtliche Schritte gegen die Ablehnung.

– Ende –

Pressekontakt:

BKK advita
Tobias Palm, Markt
tobias.palm@bkk-advita.de
Telefon: 06731/9474-154

Axel Kayser, Leiter Markt
axel.kayser@bkk-advita.de
Telefon: 06731/9474-102

Vegane Superfoods für eine starke Box-Saison – Melanie Fraunschiel und Feinstoff steigen 2015 gemeinsam in den Ring

geschrieben von Andreas | 15. November 2016

Wien, 25.02.2015. **Feinstoff Superfoods** und Boxerin **Melanie Fraunschiel** aus Wien, starten im Jahr 2015 gemeinsam durch und freuen sich auf eine starke Saison. Vegane Ernährung ist längst im Leistungssport angekommen. So auch bei der österreichischen Sportlerin. Die rein pflanzlichen und biologischen Superfoods passen daher ideal in ihr Trainings- und Wettkampfkonzzept.

Gemeinsame Superpower

Schon nach wenigen Minuten des Kennenlernens war klar, Feinstoff und Boxen passen ideal zusammen. So waren die Kooperationsverhandlungen nicht lang und schnell war man sich über eine gemeinsame Partnerschaft einig. Matthias Schodits, Gesellschafter von Feinstoff führt an „ wir freuen uns sehr über die Kooperation mit Melanie und vor allem darüber, sie mit unseren Superfood-Kräften zu unterstützen.“ Auch Melanie Fraunschiel zeigt sich begeistert, „ich könnte jetzt sagen wie gut es mir geht, wie fit ich bin und was mir die Produkte von Feinstoff alles bringen – und genau das tue ich auch, denn mein nachhaltiger Treibstoff heißt Feinstoff.“

Vielseitiger Kampfsport verlangt vielseitige Nährstoffe

Beim Boxen kommt es laut Fraunschiel auf viele Aspekte an. Ausdauer, Schnelligkeit, Beweglichkeit, Kraft und Durchhaltevermögen sind nur einige davon. Diese Vielseitigkeit weisen auch die Wirkungen der Feinstoff Superfoods auf. Sie

unterstützen unter anderem bei Aufbau und Regeneration der Muskeln, helfen das Immunsystem zu stärken, Gewicht zu reduzieren und steigern die persönliche Konzentrations- und Mentalkraft. Ein wesentlicher Faktor im Sport ist eine ausreichende Versorgung mit Protein. Da viele Sportler, so auch Fraunschiel, auf tierisches Eiweiß verzichten, sind die nähr- und vitalstoffreichen Superfoods eine hervorragende Alternative. Hanfprotein beispielsweise enthält bis zu 50 Prozent Eiweiß und beweist sich daher als idealer Begleiter für Leistungssportler.

Strikt geplanter (Box-)alltag

Melanie Fraunschiel ist ein absoluter Profi wenn es ums Boxen geht. Sie ist 2-fache Staatsmeisterin, hat mehr als 40 Kämpfe hinter sich, ist seit 3,5 Jahren im Nationalteam und hat sich im Jahr 2011 den 5. Platz bei der EU-Meisterschaft geholt. Seit 2014 ernährt sich die junge Boxerin ausschließlich vegan – aus ethischen, gesundheitlichen und sportlichen Gründen. Neben ihrem Leistungssport arbeitet Fraunschiel Vollzeit als Qualitätsmanagerin im Institut für medizinische Informations- und Auswertesystem an der Medizinischen Universität Wien. Wie sie ihren anstrengenden und durchgeplanten Alltag mit Training, Wettkampf und Arbeit meistert und wie sie sich ernährt, verrät sie im Feinstoff Blog unter: <http://www.feinstoff.net/superfoods-im-boxalltag>

Pressebilder zum Download

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

© Feinstoff Vertriebs GmbH

Rückfragehinweis

Ursula Melchhammer

Feinstoff Vertriebs GmbH

Kaasgrabengasse 10/7

1190 Wien

+43/1/23 686 43

presse@feinstoff.net

Vegan Street Day 2015 – feiern im Herzen von Stuttgart und Dortmund

geschrieben von Andreas | 15. November 2016



Das größte vegane Straßenfest Deutschlands findet am 24. Mai in Stuttgart und am 11. Juli in Dortmund statt.

Stuttgart und Dortmund, 15.02.2015: Auch 2015 findet in Stuttgart und Dortmund wieder der Vegan Street Day (VSD) statt, Deutschlands größtes veganes Straßenfest. Ein Tag im Zeichen von gesundem, umweltbewusstem und tierfreundlichem Genuss: alles vegan, also ganz ohne tierische Produkte. Für immer mehr Menschen wird die vegane Lebensweise zur Selbstverständlichkeit. Dass das nichts mit Verzicht zu tun hat, beweist der VSD seit 2006 jedes Jahr aufs Neue. Das Fest richtet sich an alle, die mehr über die vegane Lebensweise – mit all den vielfältigen Produkten und leckerem Essen – erfahren wollen. Weit über 10.000 Besucher werden jeweils erwartet. Der VSD findet in Stuttgart am Pfingstsonntag, den 24. Mai und in Dortmund am Samstag, den 11. Juli statt.

Der Vegan Street Day zeigt, wie abwechslungsreich und lecker die vegane Lebensweise ist!

Egal ob Fleisch, Milch, Eier, Leder, Wolle oder Daunen – der Konsum tierischer Produkte wird immer mit Tierleid erkaufte.

Das lehnen mehr und mehr Menschen ab. „Wer vegan lebt, engagiert sich schon allein dadurch aktiv für den Tierschutz und tut nebenbei zusätzlich noch etwas für die Umwelt und die eigene Gesundheit“, sagt Sandra Franz, Pressesprecherin von Animal Rights Watch e.V.

Auf dem VSD kann sich jeder über die breite vegane Produktpalette informieren. An rund 100 Informations- und Verkaufsständen werden eine große Vielfalt veganer Speisen und anderer Produkte sowie viele Tipps und Informationen zur tierfreundlichsten Lebensweise geboten. Bei veganem Käse, veganer Torte oder veganem Döner bleiben keine kulinarischen Wünsche offen. Auch fair gehandelte vegane Kleidung, tierfreie Schuhe, Accessoires und Haushaltsartikel werden nicht fehlen.

Zusätzlich bietet ein buntes Rahmenprogramm mit Kochshows, Live-Musik und verschiedenen Showeinlagen ganztägig Unterhaltung für die ganze Familie. In zahlreichen Lesungen und Vorträgen erhalten alle Interessierten spannende und vielfältige Informationen rund um Veganismus und Tierrechte. Einen eigenen Bereich mit Kinderprogramm gibt es wie immer für die Kleinsten.

Zwei Städte – zwei Termine

Jeweils ab 11 Uhr findet der Vegan Street Day statt: zunächst am Pfingstsonntag, den 24. Mai auf dem Stuttgarter Markt- und Schillerplatz. Am Samstag, den 11. Juli folgt dann bereits zum zehnten Mal der „Klassiker“ in Dortmund auf dem Friedensplatz und dem Reinoldikirchplatz. Organisiert wird das Event von der Tierrechtsorganisation Animal Rights Watch e.V. (ARIWA). Die Aussteller- und Programmübersichten finden Sie jeweils wenige Wochen vorab auf: www.vegan-street-day.de

Pressefotos:

www.vegan-street-day.de/presse

Pressekontakt:

Sandra Franz: E-Mail: presse@vegan-street-day.de

Mobil: +49 1577 6633353

Achim Stammberger: E-Mail: achim.stammberger@vegan-street-day.de

Mobil: +49 176 51494442

Veranstalter:

Animal Rights Watch e.V. (ARIWA), 2004 als „die Tierfreunde e.V.“ in Siegen/NRW gegründet, ist eine gemeinnützige, bundesweit tätige Tierrechtsorganisation. ARIWA deckt die Zustände in der Tierindustrie auf und fördert eine tierfreundliche, vegane Lebensweise. In Not geratene Tiere werden in Pflegestellen betreut. Die bundesweit verteilten Ortsgruppen führen Kampagnen und Aktionen gegen Tierausbeutung und für die Anerkennung von Tierrechten durch.

BIOFACH 2015: Vielfalt entdecken, Genuss erleben, Zukunft mitgestalten

geschrieben von Andreas | 15. November 2016

- BIOFACH und VIVANESS 2015 mit 2.348 Ausstellern
- Land des Jahres BIOFACH 2015: Bio-Qualität wächst in Holland
- Messetrends: Free From und Vegan

Das jährliche Messehighlight und gleichzeitig Jahresauftakt der internationalen Bio-Branche, die BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, versammelt vom 11. bis 14. Februar 2015 im Verbund mit der VIVANESS insgesamt 2.348 Aussteller – 202 davon auf der Internationalen Fachmesse für Naturkosmetik. Die Internationalität liegt bei 70 %. Aus 76 Ländern reisen die Firmen in diesem Jahr an. Sie präsentieren auf 44.231 qm (+ 4 %) und verteilt auf acht Hallen des Nürnberger Messegeländes

die globale Bio-Vielfalt im Lebensmittel- und Kosmetik-Markt und bestätigen eindrucksvoll Dynamik, Potenzial und Innovationskraft der Branche. In die Top 5 der Ausstellerländer der BIOFACH schafften es neben Deutschland (630) Italien (297), Spanien (117), Frankreich (114) und die Niederlande (99). Messe-Trends: Free From und Vegan. BIOFACH und VIVANESS laden zudem auch 2015 wieder zum parallel stattfindenden und weltweit größten Branchenkongress. Dort ist „Organic 3.0 – gute Rahmenbedingungen für mehr Bio“ Schwerpunkt.

Petra Wolf, Mitglied der Geschäftsleitung, NürnbergMesse: „2015 ist ein guter Jahrgang für die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel und die parallel stattfindende Internationale Fachmesse für Naturkosmetik! Über den großen Zuspruch für beide Veranstaltungen freuen wir uns und sind sehr zufrieden mit der positiven Entwicklung sowohl bei Ausstellern als auch der Fläche! Doch nicht nur quantitativ haben BIOFACH und VIVANESS wieder viel zu bieten. Wir präsentieren 2015 zahlreiche Highlights und Neuheiten, die unseren Kunden und der Branche mit Sicherheit einen Mehrwert bieten und die Weltleitmesse abermals zu einem echten Erlebnis machen!“

Die Nachfrage nach Bio-Produkten und die internationalen Märkte wachsen. Weltweit steht die Branche jedoch auch vor Herausforderungen unter anderem durch internationale Handelsabkommen und Weiterentwicklungen in der Gesetzgebung. Grund genug für den internationalen Schirmherrn der BIOFACH, IFOAM – Organics International, und den nationalen ideellen Träger, BÖLW, Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, unter der Überschrift „Organic 3.0“ gute Rahmenbedingungen für mehr Bio in den Fokus zu rücken.

„Bitte mit ohne... – Free From-Perspektiven für den Handel“

Lebensmittel, die frei von Allergenen wie zum Beispiel Gluten, Laktose oder Ei sind, werden heute häufig als Free From-Produkte bezeichnet. Weg vom Problemlöser hin zum Lifestyle-Ernährungsstil und bewusster Konsumentenentscheidung. So lässt

sich der aktuelle Trend zu diesen Produkten näher beschreiben. Welche Rolle spielt das Sortiment im Bio-Sektor und was bedeutet die Entwicklung für den Handel? Mit diesen Fragen befasst sich die Studie „Bitte mit ohne – Free From-Perspektiven für den Handel“, die eigens für die BIOFACH 2015 vom Unternehmen creative analytic 3000 im Auftrag des Veranstalters NürnbergMesse durchgeführt wurde. Erstmals präsentiert wird diese am ersten Messetag, 12. Februar, 16:00 Uhr, im BIOFACH Kongress. Und wer wissen will, welche Produkte aus diesem Bereich die Aussteller der Weltleitmesse 2015 präsentieren, der findet diese am Neuheitenstand der BIOFACH unter der Trendkategorie Free From.

Messtrend VEGAN: Sonderschau zum veganen Ernährungsstil

Veganen Lebensmitteln widmet die BIOFACH 2015 erstmals eine eigene Sonderfläche, die so genannte Erlebnisswelt VEGAN in Halle 6. Die Idee dahinter: Das Sortiment für die Fachbesucher nicht nur mit einer reinen Produktpräsentation abzubilden, sondern erlebbar zu machen. Die Erlebnisswelt wird gemeinsam mit dem Vegetarierbund (VEBU) organisiert und es beteiligen sich dort nicht nur eine Vielzahl prominenter Akteure, darunter der VeganHeadChef Björn Moschinski, sondern auch Aussteller mit 151 ihrer Produkte. Wie gefragt das Segment aktuell ist, zeigt der große Zuspruch seitens der Aussteller: Insgesamt haben 730 Hersteller auf der BIOFACH 2015 vegane Produkte im Angebot. Das ist ein deutliches Plus gegenüber dem Vorjahr (2014: 542).

Weitere Erlebnisswelten sind Olivenöl und Wein gewidmet. Alles rund um das Kulturgut Olivenöl finden Fachbesucher in Halle 4. Teil des Programms ist neben Workshops, Vorträgen und Verkostungsmöglichkeiten der jährliche OLIVE OIL AWARD, die Prämierung der besten Öle. Die Erlebnisswelt WEIN mit dem Internationalen Bio-Weinpreis MUNDUS VINI BIOFACH präsentiert sich in Halle 7 dem Fachpublikum. Dort können auch die Gewinnerweine verkostet werden. Vorträge und Workshops zählen ebenso zum Angebot.

Köche, Gastronome und Verantwortliche aus dem Markt für Außer-Haus-Verpflegung sollten unbedingt einen Besuch in Halle 7 einplanen. Dort findet 2015 erstmals cook + talk statt. Der Treff für Profiköche bietet Raum für fachlichen Austausch und als Kommunikationsplattform fundiertes Wissen rund um Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung im Bio-Bereich und wird gemeinsam mit dem Anbauverband Bioland organisiert.

BIOFACH 2015 mit größtem Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen

Bio schreibt Zukunft und das nicht nur auf der Sonderfläche Generation Zukunft mit Karrieretreff, Biojob-Börse und Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft, sondern auch am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert. Die Präsentation der Newcomer ebenfalls in Halle 9 ist mit 44 Ausstellern die größte ihrer Art seit Bestehen der Fachmesse. Feines, Köstliches und Impulsgebendes gilt es dort zu erleben.

Kongress: Highlight Speaker und zwei neue Foren

Die Teilnehmer des BIOFACH und VIVANESS Kongresses 2015 diskutieren Themen, die bewegen, und gestalten die Zukunft des globalen Marktes und der Bio-Bewegung sowie die Politik mit. Kongressschwerpunkt ist in diesem Jahr „Organic 3.0 – gute Rahmenbedingungen für mehr Bio“. In insgesamt sieben Foren gliedert sich der Kongress. Zwei davon feiern 2015 Premiere: das Wissenschafts Forum und das Politik Forum. Der Kongress lebt von den Menschen, die mit ihren Beiträgen alljährlich die Teilnehmer informieren und inspirieren – prominente Akteure der Branche, Pioniere genauso wie Newcomer. Zu den Highlight Speakern zählen 2015 Doris Gadermann, Soziologin Schwerpunkt Sozialpsychologie und systemischer Coach, creative analytic 3000, mit der Studienpräsentation zu Free From und Lola Güldenberg, Trendforscherin mit dem Vortrag zu Organic 3.0.

Land des Jahres BIOFACH 2015: Bio-Qualität aus den Niederlanden

Unter dem Motto „Qualität wächst in Holland“ präsentieren sich 99 Aussteller aus den Niederlanden 2015 den internationalen Fachbesuchern der BIOFACH. An den niederländischen Ständen rund um den zentralen Holland Pavillion sind diese eingeladen, die Vielfalt innovativer ökologischer Produkte aus Holland zu entdecken und zu verkosten, darunter zahlreiche Neuheiten. Als Land des Jahres organisieren die Niederlande im Rahmen des Kongresses das Seminar Holland Organic 2030. Höhepunkt der Veranstaltung: „Innovationen in der ökologischen Landwirtschaft“ mit der niederländischen Landwirtschaftsministerin Sharon Dijksma und weiteren hochrangigen europäischen politischen Vertretern.

Alle Pressetexte sowie weiterführende Infos und Fotos finden Sie unter:

www.biofach.de/presse und www.vivaness.de/presse

Ansprechpartner für Presse und Medien:

Barbara Böck, Helen Kreisel-Gebhard

Ellen Damarowski

Tel +49 (0) 9 11.86 06-83 28

Fax +49 (0) 9 11.86 06-12 83 28

iChoc – Die neue vegane Schokolade der VIVANI-Macher

geschrieben von Alexander Kuhlmann | 15. November 2016



[Herford, 20. Januar 2015] Die veganen Bio-Schokoladen von VIVANI gehören mittlerweile zum festen Einkaufs-Repertoire vieler veganer Bio-Kunden. In England wurden sie bereits als „beste vegane Süßware“ prämiert.* Nun knüpft der Hersteller an den Erfolg seiner milchfreien Schoko-Alternativen an und bringt mit iChoc eine neue, rein vegane Bioschokoladen-Linie auf den Markt. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf tierproduktfreien Schokoladen, die geschmacklich sehr nah an das Vollmilch-Original herankommen.

Vier Sorten auf preisbewusstem Niveau

„White Nougat Crisp“, „Choco Cookie“, „White Vanilla“, „Almond Orange“: Vier innovative Sorten, die wie klassische Vollmilch-Schokolade schmecken, aber – dank der Verwendung von Reisdrink (Reismilch) anstelle von Kuhmilch – völlig tierproduktfrei gefertigt sind. Hergestellt werden die veganen iChoc Schokoladen, ebenso wie auch die VIVANI-Produkte, in der renommierten Ludwig Weinrich Schokoladenfabrik im ostwestfälischen Herford. Ab März werden sie im ausgewählten Einzelhandel, gut sortierten Biomarkt und Reformhaus sowie im VIVANI Onlineshop erhältlich sein.

Die einzelnen iChoc Schokoladen im Überblick:

»**Almond Orange**« | 80 g | UVP 1,99 €

„Vollmilch“-Schokolade auf Reisdrink-Basis mit Mandel- und Orangenstückchen.

»**White Nougat Crisp**« | 80 g | UVP 1,99 €

„Weißer“ Haselnuss-Nougat, verfeinert mit knusprigem Haselnuss-Krokant.

»**White Vanilla**« | 80 g | UVP 1,99 €

Weißer Reisdink-Schokolade, veredelt mit echter Bio-Bourbon-Vanille.

»**Choco Cookie**« | 80 g | UVP 1,99 €

„Vollmilch“-Schokolade auf Reisdink-Basis mit dunklen Kakaokeks-Stückchen.

Vegan und ganzheitlich ökologisch

Die Rohstoffe der iChoc Schokoladen stammen allesamt aus 100 % geprüfem Bio-Anbau, der Kakao aus Bio-Mischkulturen von fair bezahlten Bauern-Kooperativen in der Dominikanischen Republik. Bei den Rezepturen werden keine künstlichen Aromen und keine Emulgatoren, wie beispielsweise Sojalezithin, eingesetzt – ein besonderer Qualitätsanspruch der VIVANI Chocolatiers. Auch die Verpackung der einzelnen Tafelchen ist ökologisch wertvoll. Dank NatureFlex-Folie und FSC-zertifiziertem Karton ist sie vollständig kompostierbar. „Hierauf haben wir viel Wert gelegt“, erklärt iChoc Geschäftsführer Andreas Meyer. „Ökologische Zutaten, faire Löhne für die Lieferanten und Bio-Verpackungsmaterial sind unserer Meinung nach ebenso wichtige Aspekte für eine vegane Schokolade, wie die tierproduktfreie Herstellung. Da sollte es keine Trennung geben.“

Große Kundennachfrage gab den Ausschlag

Durch den Erfolg der VIVANI Schokoladen wurde spürbar, was die vegane Kundschaft bislang vermisst hat: Milchfreie Schokolade, die genauso schmeckt, wie die Schokolade, die man vor dem veganen Entschluss gerne gegessen hat. „Der Mensch wird ja nicht als Veganer geboren,“ so Andreas Meyer. „Für viele ist der Geschmack einer leckeren Vollmilchschokolade eine liebgewonnene Kindheitserinnerung. Entschließt man sich für die vegane Lebensweise, ergeben sich zwangsläufig Einschränkungen. Bei Schokolade bleibt unterm Strich zumeist dunkle Schokolade übrig. Wenn man die nicht mag, führt Verzicht schnell zu Frustration.“ Das soll sich nun ändern, indem diese Lücke mit geschmacklich hochwertigen Alternativen geschlossen wird.

**Quelle: <http://www.viva.org.uk/awards/winners>*

iChoc – Eine Marke erfindet sich neu

iChoc war nicht immer iChoc, so wie man sie heute kennt. Unter dem Markennamen iChoc brachte die EcoFinia GmbH bereits im Jahr 2010 eine Bioschokoladen-Linie auf den Markt. Mit einem modernen Design und einem handlichen 40 g „Chocolate-to-go“-Format sollte sie die neue Trendmarke für junge, bewusste Genießer werden. Im Jahr 2014 wurde die Produktion der alten iChoc-Linie eingestellt. 2015 ist nur noch der Markenname geblieben. Mit rein veganen Produkten – und dem Fokus auf tierfproduktreien „Milch“-Schokoladen – verspricht sich die EcoFinia GmbH, neue Zielgruppen zu erreichen und eine Lücke im (veganen) Ladenregal zu schließen.

Weblinks

Website: www.ichoc.de

Onlineshop: www.bioschokolade.de

Facebook: facebook.com/ichoc.vegan.chocolate

Feinstoff Superbeeren stärken Abwehrkraft und Immunsystem! Mit Acai-Pulver & Co. gesund durch die kalte Jahreszeit

geschrieben von Andreas | 15. November 2016

Wien, 13.01.2015. **Draußen ist es kalt, der Wind bläst einem um die Ohren, die Hände und Nase frieren – da sind starke Abwehrkräfte gefragt. Doch gerade im Winter ist das menschliche Immunsystem oft geschwächt. Die Immunkraft wird in der Ayurveda als Ojas bezeichnet. Ist sie erst angegriffen, so**

ist man nicht nur anfällig für Krankheiten, sondern auch den Augen fehlt der gewisse Glanz. Doch was dagegen tun? Acai oder Himbeeren können dabei wahre Helfer sein. Vollgepackt an Vitaminen und Antioxidantien sind sie der ideale Begleiter bei Erkältungskrankheiten. Feinstoff macht's möglich die wirkungsvollen Beeren auch in den kalten Monaten zu genießen. Denn die veganen Superfood-Pulver haben auch im Winter Saison.

Ojas: Vitalität und Widerstandskraft

Ojas bezeichnet in der Ayurveda die menschliche Immunkraft. Sie ist die feinstoffliche Essenz aller Körpergewebe und bietet Vitalität und Widerstandskraft. Seinen Platz findet es, bestehend aus nur acht Tropfen, im menschlichen Herzen. Geht es verloren, ist der Mensch anfällig für Krankheiten. Verschiedenste Umweltfaktoren wie unter anderem Stress, Nikotin, Alkohol, falsche Essgewohnheiten oder auch Umweltgifte können zu einer geschwächten Abwehr führen. Ob man eine gute Immunkraft besitzt, lässt sich mit einem Blick in den Spiegel und der Betrachtung seiner Augen erkennen. Ein gesunder Mensch oder auch Kinder, haben meist strahlende Augen mit einem besonderen Glanz.

Superfood-Beeren bringen die Abwehrkräfte auf Touren

Fehlt dieser Glanz, benötigt der Körper Hilfe zur Stärkung seiner Abwehrkräfte. Dabei können die fruchtigen Beerenpulver von Feinstoff Unterstützung bieten. Erhältlich sind sie als Einzelsorten Acai und Himbeere sowie in der besonderen „Magic Berry-Mischung“. Diese bildet sich aus Acai, Hagebutte und Traubenkernmehl. Frau Bernhard Geschäftsführerin von Feinstoff und Ayurveda Therapeutin erklärt, „besonders ist der „Magic Berry-Mix“ vor allem aufgrund seines natürlich hohen Gehalts an Antioxidantien sowie Vitamin A und C.“ Superbeeren gelten von Natur aus als wahre Vitaminbomben. Neben ihrer hohen Vitalstoffdichte sind sie außerdem reich an Antioxidantien. Antioxidantien dienen dem Körper zum Schutz vor freien Radikalen und folglich vor Zellzerstörung und frühzeitiger Alterung. Diese antioxidative Fähigkeit wird anhand des

sogenannten ORAC-Wertes gemessen. Dabei liegt der empfohlene ORAC-Tagesbedarf bei 5000-7000 µmol TE/100g. Die starke Kraft der Acai-Beere beispielsweise, zeigt sich anhand ihres hohen Total-ORAC-Wertes von über 102.000, ganz deutlich (Quelle: U.S.D.A.).

Acai & Co. in Pulverform: nährstoffreich, biologisch und auch im Winter verfügbar

Damit die Superbeeren auch alle wichtigen Nährstoffe behalten, werden sie in Form eines schonenden Gefriertrocknungsverfahrens gewonnen. Aufgrund ihrer Pulverform sind sie für den menschlichen Körper leicht verdaulich, einfach in der Anwendung und weisen vor allem eine lange Haltbarkeit auf. Dadurch haben sie das ganze Jahr hinweg Saison und sind auch in der kalten Jahreszeit verfügbar. Die fruchtigen Beerenpulver sind einzigartig im Geruch und Geschmack und außerdem zu 100 Prozent vegan und biologisch. Sie sind pure Fruchtpulver und frei von jeglichen Zusätzen oder Allergenen.

Gestärkt durch die kalte Jahreszeit mit leckeren Beeren-Smoothies

Die fruchtigen Beerenpulver lassen sich unterwegs ganz einfach in ein Glas Biosaft, Wasser oder Tee zu einem leckeren Beeren-Trink vermischen. Doch wie wäre es zur Abwechslung mit einem noch schmackhafteren Beeren-Smoothie? 1-2 Teelöffel „Magic Berry“ fein vermixt mit einem Glas Kokosnusswasser, einem Apfel, zwei Mandarinen und eine halbe Mango und schon beginnt das Immunsystem sich zu stärken. Um die volle Strahlkraft der Augen und des gesamten Körpers zurück zu erlangen, ist es empfehlenswert die fruchtigen Pulver täglich zu trinken. Dabei ist es egal ob morgens, mittags, abends oder einfach zwischendurch. Die feinen Beerenpulver können jederzeit genossen werden.

Rückfragehinweis

Ursula Melchhammer

Feinstoff Vertriebs GmbH

Kaasgrabengasse 10/7
1190 Wien

+43/1/23 686 43
presse@feinstoff.net
www.feinstoff.net

Pressebilder
<http://www.feinstoff.net/downloads/>

Bio-Lebensmittel vom Hersteller jetzt auch auf dem Online-Marktplatz damado bestellen

geschrieben von damado.de | 15. November 2016



Verbraucher, die auf eine allergiearme Ernährung angewiesen sind und auf Bio-Produkte Wert legen, finden jetzt geeignete Lebensmittel verschiedener Produzenten auf dem Online-Marktplatz damado.de.

Seit dem 1. September 2014 ist der Online-Marktplatz damado.de am Start. Das Start-Up damado möchte das deutschlandweite Angebot von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik online bündeln und es dadurch besser auffindbar machen. Kunden können so online 24/7 Waren bestellen – und bezahlen nur 1 Mal. Bei der Suche nach den geeigneten Produkten profitieren sie von

umfangreichen Allergiefiltern.

„Wer sich glutenfrei ernähren muss oder vegan leben möchte, hat in Deutschland vor allem in ländlichen Regionen oft noch Schwierigkeiten, geeignete Lebensmittel zu finden. Das wollen wir mit damado.de ändern.“, sagt die Geschäftsführerin Mareike Kriesten. „Uns geht es um nachhaltige, regionale und faire Produkte. Deshalb wird man auf damado.de keine Bio-Produkte von großen Supermarktketten finden.“

Besucher des Online-Marktplatzes finden im [Blog](#) zusätzlich Informationen zu einer gesunden Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie passende Rezeptvorschläge. Alle Händler werden dort vorgestellt.

Das Interesse der Bio-Hersteller an damado.de ist groß. Durch den Online-Marktplatz werden sie bundesweit für Kunden sichtbarer, die nachhaltig und fair gehandelte Waren einkaufen möchten und ihre Kunden finden übersichtlicher die passenden Produkte. Außerdem erhalten sie eine kostenfreie Shop-Seite, der automatisierbare Tools zur Sortimentspflege bietet und vom Anbieter damado gepflegt und beworben wird.

Auf dem Marktplatz ist noch viel Platz für regionale Händler. Bis zum 15. Oktober übernimmt das Team von damado.de die Einrichtung und den Artikel-Upload für die neuen Händler.

Den Online-Marktplatz damado.de für Bio-Lebensmittel und Naturkosmetik haben Mareike Kriesten und David Schmitz 2014 gegründet. Er bündelt deutschlandweit das Angebot fair produzierter 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.

Pressekontakt

E-Mail: info@damado.de

Telefon: +49 (0) 3321 429 92 09

Fax: +49 (0) 3321 429 92 24