

PRESSEMITTEILUNG

Die optimale Superfood-Kombination:

Wunderwaffe im Alltag: Ultrafood liefert 100 Prozent des Tagesbedarfs an Nährstoffen in einem Drink

Dresden, 1. August 2018, Gesunde und ausgewogene Ernährung ist die Basis für einen leistungsfähigen und gesunden Körper und Geist. Doch auch wenn vielen diese Tatsache bekannt ist, gelingt es nur den Wenigsten, sich im Alltag aus Job und Familie dementsprechend zu ernähren. 8Venture, ein Projekt des Umwelttechnologie-Unternehmens BIOFABRIK Technologies GmbH aus Dresden, bietet nun mit Ultrafood ein Produkt, das genau dieses Problem zu lösen verspricht. Ultrafood liefert in einem Drink eine ideale Mischung aus ausgewählten, naturbelassenen und schonend verarbeiteten Superfoods, die dem menschlichen Körper sämtliche wichtigen Nährstoffe liefert, die er benötigt, und das bei niedriger Kaloriendichte.

Unsere heutige Leistungsgesellschaft verlangt uns ein hohes Maß an körperlicher und geistiger Leistungsfähigkeit, Stressresistenz und Konzentrationsfähigkeit ab. Doch Leistungsfähigkeit – egal ob als Sportler, Kreativer oder Künstler – beginnt bei der richtigen Ernährung. Wer sich einseitig und unausgewogen ernährt, wird schnell körperliche und mentale Mangelerscheinungen feststellen. Ganz zu schweigen von Leistungssportlern oder Menschen, für die eine vollwertige Ernährung aufwändiger umzusetzen ist, wie Veganer oder Schwangere. Mit einer natürlichen und ausgewogenen Ernährung lässt sich dagegen viel mehr erreichen.

Doch das Problem liegt wie so oft in Zeitmangel und Bequemlichkeit begründet. Viel zu oft greift man nach einem anstrengenden Tag doch wieder zum Convenience-Food, der Tiefkühlpizza oder dem Burger. Der übermäßige Genuss industriell verarbeiteter Lebensmittel spielt jedoch eine große Rolle bei Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Bluthochdruck oder Diabetes Mellitus – man ist, was man isst! Letztlich leistet man auch nur, was man isst. Denn eine Unterversorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen kann zu Müdigkeit, Antriebslosigkeit und einem schwachen Immunsystem führen. Man ist nicht voll leistungsfähig. Eine vollwertige Ernährung als Basis für Gesundheit und Leistungsfähigkeit sollte deshalb oberste Priorität haben. Doch den gesamten Nährstoffbedarf auf einer täglichen Basis ausschließlich über die Ernährung zu decken, ist gar nicht einfach und geht außerdem meist mit einer hohen Kalorienaufnahme einher.

Von wissenschaftlicher Seite besteht Einigkeit darüber, wie eine vollwertige Ernährung zusammengesetzt sein sollte: überwiegend auf Basis pflanzlicher, ballaststoffreicher Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte. Die so genannten Superfoods sind solche Lebensmittel. Auch wenn „Superfoods“ ein ziemlich überstrapazierter Marketingbegriff der Lebensmittelindustrie ist, sind Heidelbeeren, Chiasamen, Maca und Co seit Jahren gerade bei gesundheitsbewussten Menschen in aller Munde. Gemeint sind allgemein nährstoffreiche Lebensmittel, denen eine besonders förderliche Wirkung auf Gesundheit und Wohlbefinden nachgesagt wird. Doch einzelne Superfoods reichen nicht aus, um den Nährstoffbedarf eines Menschen lückenlos zu decken und alle nötigen Vitamine und Mineralstoffe im richtigen Verhältnis zu liefern.

8Venture kreiert mit Ultrafood die optimale Kombination von Superfoods

Es müsse doch möglich sein, durch optimale Kombination der besten Superfoods ein vollwertiges Lebensmittel zu schaffen, das den Tagesbedarf aller notwendigen Nährstoffe deckt, so lautete die Grundidee des Teams von 8Venture. Dabei legte man auch großen Wert auf naturbelassene Inhaltsstoffe, schonende Verarbeitung, Regionalität und eine gute Ökobilanz, um die weltweiten Ressourcen zu schonen.

Mit dem Ziel, ein Lebensmittel mit einem für den Menschen optimalen Nährstoffprofil zu entwickeln, ging man ans Werk. Es gelang dem interdisziplinären Team der 8Venture in monatelanger Entwicklungsarbeit, unterschiedliche Superfoods entsprechend ihrer Nährwertprofile in einem optimal abgestimmten Verhältnis zu kombinieren. Ursprünglich war dies nur für den Eigenbedarf gedacht und der Geschmack stand anfangs nicht im Vordergrund. Der Prototyp von Ultrafood war deshalb zwar wirkungsvoll, die Teammitglieder fühlten sich deutlich wacher, konzentrierter und motivierter. Doch kostete der Verzehr eher Überwindung.

In der nächsten Entwicklungsphase wurde der Geschmack durch gezielte Rohstoffauswahl und Anpassungen der Rezeptur, aber ohne geschmacksgebende Zusatzstoffe verbessert. Inzwischen ist die dritte Generation von Ultrafood erhältlich und mit ihr hat der Drink einen angenehm milden Geschmack. Zudem kann man durch Add-ons, bestehend aus natürlichen, geschmacksgebenden Zutaten wie Kakao und Früchten sowie Süßstoff aus der Steviapflanze den Geschmack von Ultrafood seinen individuellen Vorlieben anpassen.

Die Besonderheit von Ultrafood

Auf dem Markt existieren hunderte unterschiedliche Drinks, Kapseln und Tabletten, die von einzelnen Wirkstoffen bis hin zu einer hundertprozentigen Versorgung des Körpers alles versprechen. Doch entweder enthalten diese Produkte nicht das gesamte Nährstoff-Spektrum, werden synthetisch und aus tierischen Nährstoffen hergestellt, oder sie weisen eine nur sehr geringe Nährstoffdichte auf. Ultrafood von 8Venture deckt dagegen den kompletten Nährstoffbedarf eines Menschen auf Basis natürlicher, vollständiger Lebensmittel gemäß des aktuellen Standes der Ernährungswissenschaft und dies vollständig biologisch, naturbelassen und vegan. Aufgrund der besonders hohen Nährstoffdichte der Superfoods enthält eine Tagesdosis Ultrafood von 150 g etwa so viele Nährstoffe wie 1,5 kg gesunde Lebensmittel. Dazu werden die Rohstoffe direkt nach ihrer Ernte schonend getrocknet und pulverisiert. Zum Verzehr wird Ultrafood mit Wasser, Milch oder Säften gemischt. Besonders lecker und cremig wird Ultrafood mit Haferdrink im Mixer.

So deckt der Körper mit Ultrafood hundert Prozent seines Bedarfs an Proteinen, Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren im optimalen Verhältnis. Ultrafood ist dabei gluten-, laktose- und GMO-frei sowie frei von den 14 Hauptallergenen. Ultrafood liefert nicht nur Vitamine und Mineralstoffe, sondern auch gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe mit positiver ernährungsphysiologischer Wirkung. Zum Beispiel liefert Ultrafood auch Proteine und Ballaststoffe, welche die Verweildauer im Magen erhöhen. Dadurch wird neben einer Sättigung eine schrittweise Abgabe an den Darm erreicht, wo die Mikronährstoffe aufgenommen werden können. Ohne diese Verzögerung würden diese nur zum Teil aufgenommen werden, da die Aufnahmekapazität des Darmes überschritten wäre. Die enthaltenen pflanzlichen Proteine wurden analysiert und so kombiniert, dass die biologische Wertigkeit an jene von hochwertigen tierischen Proteinen

heranreicht. Damit ist Ultrafood auch für Veganer ein ideales Lebensmittel, das es ihnen ermöglicht, sich auf einfache und schnelle Art mit allen Nährstoffen zu versorgen. Leistungssportlern bietet Ultrafood die Möglichkeit, ihren erhöhten Nährstoffbedarf auf rein pflanzlicher Basis zu decken und ersetzt so herkömmliche Proteinpulver, die in der Regel immer ein einseitiges Nährstoffspektrum aufweisen und oft ungesunde Zusatzstoffe beinhalten.

Bei der Entwicklung von Ultrafood stand jedoch nicht nur die bestmögliche Wirkung auf die Gesundheit der Anwender im Mittelpunkt, sondern auch das Thema Nachhaltigkeit. So wurden sämtliche Rohstoffe so regional wie möglich ausgewählt. Auf den Einsatz von Soja verzichtete man komplett, da Sojaanbau für einen großen Teil der Regenwaldabholzung verantwortlich ist. Durch Trocknen und Mahlen der Rohstoffe reduziert sich das Gewicht beim Transport auf einen Bruchteil. So wurde man dem eigenen Anspruch gerecht, auch für die Umwelt das Bestmögliche zu tun.

„Mit Ultrafood haben wir ein Lebensmittel entwickelt, das uns den Tagesbedarf an essentiellen Vitaminen, Mineralien, Proteinen und auch Ballaststoffen zur Verfügung stellt“, erklärt Oliver Klemm, Diplom-Lebensmittelchemiker und Entwickler von Ultrafood bei 8Venture. „Dabei bietet Ultrafood ein hohes Maß an Vollwertigkeit und Flexibilität, denn es gewährleistet in nur wenigen Minuten eine ganz individuelle gesunde Ernährung und dies bei niedriger Kaloriendichte.“

8Venture GmbH & Co. KG

8Venture ist ein Tochterunternehmen der BIOFABRIK Technologies GmbH mit Sitz in Dresden. Die BIOFABRIK Technologies GmbH ist eine Firmengruppe, die innovative Technologien zur nachhaltigen Bewältigung von Energie-, Ernährungs- und Abfallproblemen entwickelt und vermarktet. 8Venture entwickelt und vermarktet das Produkt Ultrafood, das aus einer optimalen Kombination der besten Superfoods besteht und den menschlichen Körper auf Basis natürlicher, vollständiger Lebensmittel mit hundert Prozent seines Tagesbedarfs an Proteinen, Mineralstoffen, Vitaminen und Proteinen versorgt. Ultrafood von 8Venture ist vollständig biologisch, naturbelassen und vegan, dabei gluten-, laktose- und GMO-frei sowie frei von den 14 Hauptallergenen. Ultrafood wird von einem renommierten Lebensmittelhersteller produziert, welcher GMP- und IFS-zertifiziert ist und somit die höchstmöglichen Sicherheitsstandards für Lebensmittel erfüllt.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.8venture.com.

8Venture GmbH & Co. KG

Hendrik Oeser
Rossendorfer Ring 6
D-01328 Dresden
Tel.: +49 (0351) 316 28 888
Fax: +49 (351) 79 79 007
info@biofabrik.com
www.biofabrik.com

Grüne Welle Kommunikation

Frank Brodmerkel
Notburgastr. 3
D-80639 München
Tel: +49 (089) 203 494 94
Fax: +49 (089) 178 761 47
kontakt@gruenewellepr.de
www.gruenewellepr.de