

Superfood: Alge ist nicht gleich Alge

Österreichische Algen werden umweltfreundlich und emissionsfrei gezüchtet

Schon die Azteken schätzten die wertvollen Eigenschaften von Algen und die Japaner setzen die Vitamin- und Nährstofflieferanten seit Jahrtausenden auf ihren Speiseplan, wie beispielsweise als Suppenbeilage, Sushi-Röllchen oder Algencracker. Auch in unseren Breiten erfreuen sich die grünen Wasserpflanzen wegen ihrer entgiftenden und immunstärkenden Wirkung als Nahrungsergänzungsmittel immer größerer Beliebtheit.

Mikroalgen sind besser erforscht

Doch Alge ist nicht gleich Alge: Es gibt die sichtbaren Makroalgen mit ihren Blättern und die mikroskopisch kleinen Mikroalgen. Beide liefern veganes Eiweiß und wertvolle Ballaststoffe. Makroalgen sind jedoch deutlich weniger erforscht als Mikroalgen. Vor allem Salzwasser-algen sind oftmals Träger von Umweltgiften und können aufgrund ihrer Funktion als Schmutzfilter auch Schwermetalle enthalten. Die modernsten Mikroalgen-Produzenten stammen aus Österreich und beschäftigen sich seit Jahren mit den winzigen Organismen und ihren beeindruckenden Inhaltsstoffen.

Niederösterreichischen Algen wachsen in „hängenden Gärten“

Die Auswahl an Superfoods ist mittlerweile unübersichtlich groß und ihre Superfood-Leistung oft nicht nachvollziehbar. Ihre immunstärkende und entgiftende Wirkung lässt sich in zahlreichen, wissenschaftlich anerkannten, Studien nachlesen. Wer auf heimische Alternativen setzt, kann auch Mikroalgen aus Österreich dazuzählen, ohne sich Gedanken um seinen ökologischen Fußabdruck machen zu müssen. Chlorella & Co. wachsen in gereinigtem österreichischem Trinkwasser unter niederösterreichischer Sonne in Bruck an der Leitha heran. Die Firma ecoduna AG hat sich ihr Verfahren der reinsten Algenzucht weltweit patentieren lassen. Denn während in China oder Korea Algen – oft unter Zuhilfenahme von Antibiotika - ausschließlich in offenen Becken gezüchtet werden und damit äußeren Umwelteinflüssen ausgesetzt sind, gedeiht Chlorella in Österreich in einem einzigartigen Röhrensystem, den „hängenden Gärten“. Es sorgt dafür, dass die Süßwasser-algen stressfrei heranwachsen und durch den Lichteinfall gleichmäßig reifen können. Dieser Effekt kann bei einer Beckenzucht auch durch regelmäßiges Wenden nicht in dieser Reinheit erreicht werden.

Mikroalgen wachsen zehnmal schneller als Feldfrüchte

Während des Wachstums bindet die Alge enorme Mengen an klimabedrohlichem CO₂ und gibt reinen Sauerstoff an die Umwelt ab. Die Produktion ist somit umweltfreundlich, nachhaltig und lange Transportwege fallen weg. Da Mikroalgen zehnmal schneller wachsen als Feldfrüchte, stellen sie auch eine zukunftssträchtige Alternative in Zeiten des Klimawandels dar.

Im Vergleich mit anderen Superfoods, wie etwa getrockneten Moringablättern, Goji-Beeren, ungerösteten Kakaobohnen, Hanfsamen oder Acai-Pulver kann die grüne Alge sowohl mit einem hohen Vitamin E-Gehalt als auch mit dem höchsten Beta-Carotin-Gehalt punkten.

Erstes Algentonikum kommt aus Österreich

Jetzt ist es in Österreich gelungen, den weltweit ersten Algendrink als Tonikum zu entwickeln. Denn die Algen können – wie könnte es anders sein – verflüssigt ihre Wirkung am besten entfalten. Das Algen-Tonikum Algevit besteht aus der Chlorella Alge, gezüchtet in Bruck an der Leitha. Der flüssige Gesundheitsbooster wurde mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen angereichert, um die positiven Eigenschaften der Alge noch zu verstärken.

Weitere Infos: www.algevit.com

Rückfragehinweis:

Mag. Monika Sperber
Pressearbeit & Public Relations

Tel. 0660 73 12 004

E-Mail: monika.sperber@chello.at

W., 20.4.2020