

## Heimisches Superfood Chlorella punktet mit hohem Antioxidantiengehalt

### Chlorella-Alge enthält mehr Antioxidantien als Moringa, Goji-Beeren oder Chia

Gerade in Zeiten von Covid-19, wo Bewegungsmangel und Angst dem Körper zusetzen, ist es wichtig, das Immunsystem zu stärken. Die Chlorella Alge eignet sich aufgrund ihres hohen Anteils an Antioxidantien ideal dafür. 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. Die antioxidative Wirkung von Chlorella wurde schon 2002 in Japan im Reagenzglas getestet. Das Ergebnis: Chlorella hat einen stärkeren und antioxidativeren Effekt als Spinat, Sellerie oder Kohl.

### Antioxidantien schützen unsere Zellen

Antioxidantien bekämpfen die „freien Radikale“ im Körper. Diese „räuberischen“ Sauerstoff-Verbindungen entstehen entweder während der eigenen Stoffwechselprozesse oder dringen in den Körper ein und können gesunde Zellen schädigen. Ein intaktes Immunsystem hat damit kein Problem. Werden es jedoch zu viele „freie Radikale“, ist das Immunsystem gestresst. Man spricht von oxidativem Stress. In dieser Situation helfen die Antioxidantien als natürliche Gegenspieler. Sie animieren den Körper dazu, die Produktion weißer Blutkörperchen anzukurbeln und geben selbst ein Elektron an die freien Radikale ab. Damit werden aggressive Moleküle abgefangen und die Oxidation verhindert. Deshalb auch der Name Antioxidantien. Derart gestärkt werden unsere Zellen vor Schädigung und Entzündungsprozessen geschützt. Die positiven Effekte der Chlorella Alge erklären sich vor allem durch die Kombination verschiedener antioxidativer Substanzen, die sich gegenseitig verstärken.

### Wertvoller Vitamin B-Lieferant

Aber auch andere Vergleiche braucht das in Österreich wachsende Superfood nicht zu scheuen. Die Chlorella-Alge ist hervorragender Vitamin B-Lieferant. Sie enthält zwar mit 0,16 mg (pro 10 g) Vitamin B2 weniger als Moringa, aber deutlich mehr als Hanfsamen und überholt auch getrocknetes Weizengraspulver und Acai-Pulver. Ebenso liegt ihr Gehalt an Folsäure (Vitamin B9) deutlich über dem Superfood Maca-Pulver, ungerösteten Kakaobohnen oder den lange gehypten Chiasamen. Chlorella ist eine wahre Vitamin B12-Bombe. Nur 4 Mikrogramm reichen aus, um den täglichen Vitamin B12-Bedarf abzudecken. Weder Chia- noch Hanfsamen oder ungeröstete Kakaobohnen kommen an diesen Wert

heran. Die grüne Wasserpflanze beinhaltet auch einen konkurrenzlos hohen Wert an Eisen und Omega 3-Fettsäuren.

### **B12 und Omega 3-Fettsäuren sind essentiell für Veganer**

Vitamin B12 und Eisen tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. Folsäure hilft bei der Verringerung von Müdigkeit und beim Funktionieren des Immunsystems. Vor allem für Veganer ist eine ausreichende Menge an Vitamin B12 und Omega 3-Fettsäuren wichtig, da bei rein pflanzlicher Kost dem Körper nur geringe Mengen zugeführt werden. Dieser benötigt Vitamin B12 aber für die Stärkung des Nervensystems oder die Unterstützung des Energiestoffwechsels.

### **Die Chlorella Alge stammt aus umweltfreundlicher heimischer Zucht**

Chlorella wächst in österreichischem Trinkwasser in der Firma ecoduna AG in Bruck an der Leitha heran. Während des Wachstums gibt die Alge reinen Sauerstoff an die Umwelt ab. Die Produktion ist somit umweltfreundlich, nachhaltig und lange Transportwege fallen weg. Da Mikroalgen zehnmals schneller wachsen als Feldfrüchte, stellen sie auch eine zukunftssträchtige Alternative in Zeiten des Klimawandels dar.

### **Alge wurde erstmals in Österreich als Tonikum verflüssigt**

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](http://www.algevit.com)

#### Rückfragehinweis:

Mag. Monika Sperber  
Pressearbeit & Public Relations  
Tel. 0660 73 12 004

E-Mail: [monika.sperber@chello.at](mailto:monika.sperber@chello.at)

W., 20.4.2020