



EcoWellness-Netzwerk wird weiter ausgebaut

- **Manufaktur Hink und Spak GmbH bringen anlässlich der Anuga 2011 die ersten in Lizenz hergestellten EcoWellness Food-Produktserien auf den Markt**
- **Gemeinsame Projekte mit IFOAM**
- **Kooperation mit DEHOGA**

(Berlin / Bonn, 6. Oktober 2011) Nach dem Motto „Mehr als Bio“ werden mit dem EcoWellness-Gütesiegel ausschließlich funktionale Lebensmittel auf höchster Qualität ausgelobt, die ökologisch nach der EU Bio-Verordnung 834/2007 zertifiziert sind und die ethischen Grundsätze der Health Claims Verordnung der EU Nummer 1924/2006 und ihre neuen gesetzlichen Möglichkeiten berücksichtigen. Weitere wichtige Kriterien sind die Einhaltung kurzer, effizienter Transportwege sowie eine nach Möglichkeit regionale Produktion, die aus medizinischer Sicht für die Erhaltung der Mikronährstoffe wesentliche Bedeutung hat.

Rezepturen und Kreationen für EcoWellness-Bio-Lebensmittel oder Getränke werden von einem Team aus Ärzten, Spitzenköchen, Heilpraktikern und Agrarexperten auf der Grundlage der ayurvedischen Ernährungslehre, der Blutgruppen sowie auch der klassischen westlichen Medizin entwickelt.

Reinhardt Stefan Tomek, der Begründer des EcoWellness-Gütesiegels sieht die Bio-Lebensmittel dabei als wesentlichen Teil des EcoWellness-Netzwerkes an, das er zukünftig noch mit kompetenten Partnern verdichten und ausbauen will: „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, als Netzwerk zum besten Ansprechpartner im Bereich der Gesundheitsvorsorge zu werden, bei der das Thema Ernährung eine immer wichtigere Rolle spielt.“

Strategische Partnerschaft mit der Spak GmbH

Unter der Marke Spak firmieren die beiden Feinkosthersteller „Peter Spak GmbH“ mit Firmensitz in Wien und Spak Foods s.r.o. mit Sitz in Susice, Tschechien. Die beiden Unternehmen haben ihren Fokus in der Großserienfertigung für Geschmacksgeber und verwandte Produkte.

Unter dem EcoWellness-Gütesiegel bietet Spak seinen gewerblichen Partnern unter anderem den schlanken „TAO-Sirup“ als gesunde Alternative zu Zucker und Süßstoff an. Der TAO-Sirup hat nämlich nicht nur weniger Kalorien, sondern ist

auch reich an Kalium, Kalzium, Magnesium und Inulin und hat prebiotische Wirkung, was sich positiv auf die Darmflora auswirkt.

Auf Basis des TAO-Sirups produziert Spak auch einen schlanken „TAO-Glühwein“ mit 70 Prozent weniger Zucker und weniger Alkohol als konventioneller Glühwein sowie einen alkoholfreien „TAO-Orangenpunsch“ aus frisch gepresstem Bio-Orangensaft mit hohem Vitamin-C-Anteil und 70 Prozent weniger Kalorien als üblich.

Zusammenarbeit mit der Manufaktur Hink

Die Wiener Delikatessenmanufaktur Hink steht für Pasteten-Kreationen auf höchstem Niveau und kompromisslose Qualität. Alle Produkte der Marke Hink werden in Kleinmengen hergestellt, nach raffinierten Rezepten schonend zubereitet und kommen gänzlich ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker aus. Zuletzt hat der von Gault-Millau zum „Koch des Jahrhunderts“ gekürte Eckart Witzigmann für das Haus Hink eine eigene Eckart Witzigmann Pasteten-Edition entworfen.

Zukünftig wird Hink gemeinsam mit der Spak GmbH Österreich Smart Food-Bio-Lebensmittel unter dem EcoWellness Gütesiegel auf den Markt bringen. Die erste EcoWellness Food Produktserie wird auf der Anuga 2011 präsentiert. Die Beschaffung der Rohstoffe, die Produktion erfolgen je nach Produkt in einem der beiden Standorte, die Auslieferung erfolgt über das Lager der Spak GmbH in Österreich in der Nähe von Wien. Dazu zählen unter anderem die ballaststoffreichen, verdauungsfördernden sowie kalorienarmen Obst-Gemüsekompositionen in verschiedenen Variationen oder ein energiespendendes Petersilien-Pesto unter dem Namen „Wake up“.

Gemeinsame Projekte mit IFOAM

Auch die International Federation of Organic Agriculture Movements, kurz IFOAM, unterstützt das EcoWellness-Netzwerk mit ihrer Expertise und globalen Präsenz. Die International Federation of Organic Agriculture Movements bildet mit ihren 750 Mitgliedsorganisationen in 116 Staaten die weltweit bedeutendste und einflussreichste Plattform der internationalen Öko-Bewegung. Sie verfolgt das Ziel, ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltige Systeme zu schaffen, die auf den Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft basieren.

Aktuell wird im Rahmen einer Workshop-Reihe unter dem Titel: „Health – die neue Dimension für Bio-Lebensmittel“ gemeinsam über die Erweiterung des Bio-Begriffes um den Gesundheitsaspekt nachgedacht. Der nächste Workshop zum Thema findet als Fachpresse- und Experten-Snack am Rande der internationalen Lebensmittelmesse Anuga 2011 in Köln statt. Am Montag, den 10. Oktober 2011, um 16.00 Uhr diskutieren im Radisson Blu Hotel (gegenüber dem Messeingang Ost der Kölner Messe) Markus Arbenz, Geschäftsführer IFOAM, Prof. Dr. Jürgen Vormann, Ernährungswissenschaftler, Leiter des Instituts für Prävention und Ernährung (IPEV) in Ismaning bei München und Reinhardt Stefan Tomek, Vorsitzender des Aufsichtsrats der Integrated ART Holding AG, Begründer des EcoWellness Gütesiegels.

Kooperation mit DEHOGA Sachsen

EcoWellness und der DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. haben eine Kooperation vereinbart, die sich zu einem zukünftigen Modell einer fruchtbaren Zusammenarbeit mit der Hotel- und Gastronomiebranche entwickeln soll.

DEHOGA Sachsen ist der Unternehmervverband des Gastgewerbes in Sachsen und vertritt die Interessen von mehr als 2.400 Mitgliedsunternehmen aus Gastronomie und Hotellerie. Zukünftig sollen die EcoWellness-Produkte und präventiven Gesundheitsprogramme in Kooperation mit der DEHOGA in Sachsen als eine neue Qualität gesundheitsfördernder Ernährung eingeführt und gefördert werden. Die Kooperation ist als Pilotprojekt konzipiert und ist später auch auf andere Regionen übertragbar.

Im Rahmen des diesjährigen Verbandstages aller DEHOGA-Mitglieder am 17. Oktober 2011 in Dresden wird R. S. Tomek einen Vortrag zum Thema „Regionalität aus medizinischer Sicht“ halten. Basis für den Vortrag ist Tomeks Buch „Die 10 Gebote der Lebensfreude. Genieße dich gesund! Das ÖkoWellness-Konzept“ (D. Fischer Verlag), das in diesen Tagen in einer aktualisierten Neuauflage in den Buchhandel kommt. In seinem 10. Buchprojekt gewährt der Autor seinen Leserinnen und Lesern nicht nur einen Einblick in seine auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und Lebenserfahrung beruhenden Idee einer gesünderen Ernährung, sondern gibt auch ganz konkrete Tipps für eine typengerechte Ernährung und liefert einen Fragebogen zur persönlichen Stoffwechselltypbestimmung gleich mit. Tomek wird sein neuestes Werk auch im Rahmen der Frankfurter Buchmesse (12. bis 16. Oktober 2011) am Gemeinschaftsstand kleinerer unabhängiger Verlage (Halle 3.1, H131) präsentieren.

Medienkontakt:

Mag. Volkmar Weilguni

Unternehmenssprecher INtegrated ART I Holding AG, EcoWellness

Tel.: +43 (0)664 737 560 25

E-Mail: weilguni@vwcommunications.at

INtegrated ART I Holding AG

Die Business Unit EcoWellness bildet das operative Hauptgeschäftsfeld der INtegrated ART I Holding AG, Berlin. Sämtliche Entwicklungen unter dem Gütesiegel EcoWellness werden von der Aktiengesellschaft exklusiv vermarktet. Die INtegrated ART Holding AG fördert Projekte, die sich in einem ganzheitlichen Sinn abseits von Grenzen- und Schubladendenken für eine „neue Kunst des Lebens“ engagieren.

INtegrated ART I Holding AG

Müggelseedamm 162

12587 Berlin

Tel.: 049 (0)30 616 74 828

www.integratedart.eu