

# Presseinformation

## Superfood aus Österreich

### Es ist so weit: Erstes österreichisches Gersten- und Weizengras im Handel

(Wien, 24. Juli 2017). **Feinstoff, österreichischer Spezialist für Superfood und Ayurveda, bringt Gersten- und Weizengras aus Österreich auf den Markt. Das Superfood wurde in Kooperation mit einem niederösterreichischen Bio-Bauern hergestellt. Speziell in der Verarbeitung setzt Feinstoff neue Maßstäbe: Das Gersten- und Weizengras wird schonend gefriergetrocknet. Die erste Ernte – rund 20.000 Dosen – ist ab sofort im Handel erhältlich.**

Seit 2012 ist Feinstoff am Markt vertreten und vertreibt ausgewählte Pflanzenpulver und -mischungen, sowohl in Österreich als auch international. Alle Feinstoff Produkte sind biologisch, vegan sowie frei von Zusätzen.

**Gersten- und Weizengras aus Österreich.** Im vergangenen Frühjahr wurde das Pilotprojekt „Superfood aus Österreich“ gestartet und mit heimisch produziertem Gersten- bzw. Weizengras ein neuer Meilenstein gesetzt. Das grüne Superfood wird regional, nachhaltig und umweltschonend erzeugt.

„Unser Ziel ist, Qualität auf höchstem Level zu produzieren“, schildert Feinstoff-Geschäftsführer Matthias Schodits. „Wir haben dafür einen innovativen heimischen Partner ausgewählt und besonderes Augenmerk auf die Verarbeitung der Rohstoffe gelegt“, unterstreicht Schodits.

**Geprüft und gefriergetrocknet.** Mit Stefan Artner, Bio-Bauer in Berndorf, wurde ein erfahrener Partner für die Produktion von Gersten- und Weizengras gefunden. „Der Acker, das Saatgut, als auch die Verarbeitung sind biologisch zertifiziert und werden laufend kontrolliert und geprüft“, betont Landwirt Artner. „Etwa vier bis sechs Wochen nach der Aussaat und einer Höhe von rund 15 bis 20 cm weist das Gerstengras den höchsten Gehalt an Vital- und Mikronährstoffen auf“, so Artner. Mit einer speziell konstruierten Erntemaschine wird nun rasch geerntet. Die frischen Gräser haben eine sehr kurze Halbwertszeit. Man hat nur wenige Stunden zur Weiterverarbeitung. Die sensiblen Gräser werden daher innerhalb von 2 Stunden gewaschen, zerkleinert und schockgefrostet. Erst ab diesem Zeitpunkt ist das Produkt dann lagerfähig. Um so viele Nährstoffe wie möglich zu erhalten, setzt Feinstoff bei der Trocknung auf schonende Gefriertrocknung. Abschließend werden die Gräser zu einem feinen Pulver gemahlen.

„Wir achten auf ein strenges Qualitätsmanagement in der gesamten Produktionskette“, unterstreicht Matthias Schodits. An jedem Punkt in der Verarbeitungskette werden Proben entnommen und auf mikrobiologische Verunreinigungen getestet. Zudem werden die Rohstoffe auf Pestizide und Schwermetalle getestet.

„Unser gefriergetrocknetes Gerstengras ist bislang einzigartig am österreichischen Markt“, so Schodits, „durch die spezielle Erntetechnik, das schnelle Verarbeiten und das schonende Gefriertrocknen wird höchstmögliche Qualität bei den Produkten erreicht.“

**Gestengras versus täglich Spinat.** Das Getreidegras zählt zu den Bestsellern unter den Superfoods. Die Inhaltsstoffe sprechen für sich: Besonders Eiweiß, Ballaststoffe, Folsäure, Phosphor und Vitamin B1 (Thiamin) sind reichlich vorhanden. Um die empfohlene Tagesdosis an Phosphor, welche durch eine Portion Gerstengraspulver (6g) konsumiert wird, durch z.B. „gesunden“ Spinat aufzunehmen, müsste man rund 500g gekochten Spinat essen. (Daten Bundeslebensmittelanstalt). Mit 6g Gerstengras werden rund 1/4 des Tagesbedarfs an Thiamin (B1) und Folsäure abgedeckt, sowie rund 1/3 des Phosphorbedarf und 1/8 des Kaliumbedarfs.

Das Gerstengraspulver lässt sich leicht in die tägliche Ernährung einbauen. Man kann es Smoothies, Bowls oder Salatdressings beifügen, in Suppen oder Aufstriche einrühren oder als schnellen Vitamin-Shot zwischendurch trinken. Das Superfood unterstützt eine ausgewogene Ernährung und ist für Menschen von jung bis alt geeignet.

**Mehr Superfood aus Österreich.** Ab Juli 2017 ist das erste gefriergetrocknete österreichische Gersten- und Weizengras erhältlich. Rund 20.000 Dosen á 70g werden durch die erste Ernte in Umlauf gebracht.

Feinstoff plant den Superfood-Anbau in Österreich in den kommenden Jahren weiter auszubauen. „Durch regionales Superfood kann die Qualität noch besser kontrolliert werden und auch der ökologische Fußabdruck kann sich sehen lassen“, resümiert Schodits. „Und das Bewusstsein für hochwertige pflanzliche Produkte und Lebensmittel wird immer stärker“, ergänzt Verena Bernhard, Ayurveda-Expertin und Feinstoff-Gründerin. „Superfoods sind eine einfache und effektive Möglichkeit, dem Körper natürliche Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß, Ballaststoffe oder Antioxidantien zu liefern. Je mehr davon aus heimischen Produktionen abgedeckt werden kann, umso besser!“

Das Pilotprojekt ‚Gerstengras aus Österreich‘ ist damit erst der Anfang. „Wir wollen den Anbau von heimischen Superfoods auf jeden Fall weiter forcieren“, so Bernhard. Zukünftig plant Feinstoff neben Gersten- und Weizengras auch Anbau und Verarbeitung von Grünkohl sowie Heidelbeeren, Himbeeren oder auch Johannisbeeren.

**Über Feinstoff:** Feinstoff wurde im Mai 2012 mit Sitz in Wien gegründet und beschäftigt derzeit sieben MitarbeiterInnen. Das österreichische Unternehmen ist auf Ayurveda sowie die Herstellung und den Vertrieb von Superfood-Produkten spezialisiert. Derzeit werden rund 2.000 Verkaufsstellen in Österreich, Deutschland und der Schweiz beliefert. Das Feinstoff Sortiment reicht von Superfood-Einzelsorten bis hin zu einzigartigen Superfood-Mischungen, ayurvedischen Rasayana, Superfood Smoothie Bowls und ganz aktuell heimische Superfood-Produkte. In Zusammenarbeit mit Lieferanten und Partnern wird streng auf biologische Produkte und eine nachhaltige Herstellung geachtet. Ayurvedisches Wissen um die Wirkung von Nahrungsmitteln bildet die Grundlage für die Entwicklung aller Produkte.

Download Logo & Bildmaterial <http://www.feinstoff.net/downloads/>

**Rückfragehinweis:** Ursula Melchhammer +43/1/23 686 43 - 15 [presse@feinstoff.net](mailto:presse@feinstoff.net)  
[www.feinstoff.com](http://www.feinstoff.com) [www.facebook.com/feinstoff](http://www.facebook.com/feinstoff)