

INTERVIEW

Gründerteam 8Venture:

Interview mit Hendrik Oeser und Oliver Klemm von 8Venture zu Ultrafood

Hendrik Oeser ist Diplom-Psychologe und Business Engineer bei 8Venture

Oliver Klemm ist Diplom-Lebensmittelchemiker und Chefentwickler von Ultrafood

Herr Oeser, Herr Klemm, Sie sind Teil des Gründungsteams von 8Venture, einem Projekt des Umwelttechnologieunternehmens BIOFABRIK aus Dresden. Sie versprechen mit Ihrem Produkt Ultrafood nicht weniger als eine 100%ige Nährstoffdeckung durch nur einen Drink, der noch dazu ein vollwertiges, veganes Lebensmittel sei und so jedem täglich eine gesunde, ausgewogene und natürliche Ernährung ermögliche. An welche Zielgruppen haben Sie dabei gedacht?

Hendrik Oeser: Ultrafood ist nicht als Spezial-Nahrung für besondere Zielgruppen gedacht, sondern wendet sich eigentlich an alle. Nahezu jeder weiß heute, dass eine gesunde und ausgewogene Ernährung die Basis für einen leistungsfähigen und gesunden Körper und Geist ist. Aber im Alltag aus Job und Familie gelingt es uns meist nicht, uns entsprechend gesund zu ernähren. Aus Zeitmangel oder Bequemlichkeit greift man viel zu oft zu ungesundem Fast-Food, der Tiefkühlpizza oder dem Burger. Unsere Ernährung ist oft zu einseitig, zu kalorienreich und führt letztlich dazu, dass sich körperliche und mentale Mangelerscheinungen zeigen. Anfangs macht sich eine Unterversorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen durch Anzeichen wie Müdigkeit, Antriebslosigkeit oder einem schwachen Immunsystem nur subtil bemerkbar. Mittel- und langfristig hat falsche Ernährung aber schwerwiegendere Folgen und steht in Zusammenhang mit Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Bluthochdruck oder Diabetes Mellitus – man ist, was man isst! Das gilt erst recht für Menschen mit einem erhöhten Nährstoffbedarf, wie Leistungssportler oder Schwangere oder Menschen, die ihren Nährstoffbedarf aus ethischen oder gesellschaftlichen Gründen überwiegend auf pflanzlicher Basis decken wollen.

Wir möchten mit Ultrafood sämtliche Vorteile einer gesunden Ernährung in einem schnell und einfach zu konsumierenden Produkt zur Verfügung stellen, und das im Gegensatz zu vielen anderen Superfoods aus möglichst regionalen und ressourcenschonenden Quellen. Es haben sich inzwischen drei Gruppen herauskristallisiert, die Ultrafood bevorzugt nutzen: zum einen High-Performer, also Menschen, die täglich geistige oder körperliche Höchstleistungen vollbringen. Zum anderen Sportler, welche dank der sehr hohen Bioverfügbarkeit des Proteins in Ultrafood und in Kombination mit Mikronährstoffen bessere Ergebnisse erzielen. Schließlich jene, welche gesund und nachhaltig ihr Körpergewicht reduzieren möchten. Ultrafood ist hier ideal, weil es bei wenig Kalorien eine sehr hohe Nährstoffdichte aufweist.

Wie sind Sie denn auf die Idee zu Ultrafood gekommen und was unterscheidet das Produkt von anderen Superfoods?

Hendrik Oeser: Ursprünglich haben wir Ultrafood für unseren Eigenbedarf im Team der Biofabrik entwickelt. Denn uns störte, dass wir mittags oft zu schwere, kalorienreiche Kost zu uns nahmen und danach in das bekannte Leistungstief fielen. Da wir alle sehr körperbewusst und sportlich sind, suchten wir etwas, das es ohne großen Aufwand erlaubte, uns auch im Büro ausgewogen und gesund zu ernähren. Oliver Klemm, unser Diplom-Lebensmittelchemiker, experimentierte dabei mit unterschiedlichen Superfoods, also Nahrungsmitteln mit einer besonders hohen Nährstoffdichte.

Oliver Klemm: Ja, ich kombinierte verschiedene Superfoods entsprechend ihrer Nährwertprofile in einem möglichst optimalen Verhältnis und heraus kam der erste Prototyp von Ultrafood. Der Effekt war verblüffend, unsere Produktivität, Motivation und Leistungsfähigkeit nahmen sichtbar zu. Haken an der ersten Version: der Drink schmeckte sehr gewöhnungsbedürftig und kostete uns viel Überwindung. Doch inzwischen haben wir in Generation 4 den Geschmack durch gezielte Rohstoffauswahl und Anpassungen an der Rezeptur verbessert, ohne bei den Nährstoffen Abstriche zu machen. Außerdem bieten wir unterschiedliche Add-Ons mit natürlichen Zutaten wie Kakao oder Beeren sowie Süße aus der Steviapflanze an, mit denen jeder den Geschmack von Ultrafood an seine individuellen Vorlieben anpassen kann. Das werden wir auch noch ausweiten.

Hendrik Oeser: Anfangs waren es vor allem unsere Freunde und Bekannte aus dem Leistungssport, die Interesse an Ultrafood hatten. Ab einem gewissen Punkt hat die Nachfrage aber unsere Möglichkeiten der Eigenproduktion überstiegen, so dass wir uns entschlossen haben, Ultrafood professionell produzieren zu lassen und allen zugänglich zu machen.

Oliver Klemm: Heute existieren hunderte unterschiedliche Drinks, Kapseln und Tabletten, die entweder einzelne Wirkstoffe liefern oder eine umfassende Versorgung des Körpers versprechen. Doch entweder enthalten diese Produkte ein für den Menschen sehr unausgewogenes Nährstoff-Spektrum, werden synthetisch und aus tierischen Quellen hergestellt, oder sie setzen auf isolierte Nährstoffe statt auf vollständige Lebensmittel und verzichten dadurch auf weitere positive Substanzen wie z.B. die sekundären Pflanzenstoffe. Ultrafood deckt dagegen den kompletten Nährstoffbedarf eines Menschen auf Basis natürlicher, vollwertiger Lebensmittel, die schonend getrocknet und gemahlen werden.

Was ist denn nun drinnen in Ultrafood und wie bereitet man sich den Drink zu?

Oliver Klemm: Bei der Auswahl unserer Rohstoffe achten wir auf Nährwertgehalt, pflanzlichen Ursprung, biologischen Anbau, Regionalität sowie auf geringstmögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt. Aufgrund der besonders hohen Nährstoffdichte der Superfoods enthält eine Tagesdosis Ultrafood von 150 g etwa so viele Nährstoffe wie 1,5 kg gesunde Lebensmittel. Dabei liefert es nicht nur Vitamine und Mineralstoffe, sondern auch gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe sowie pflanzliche 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. Ohne diese Verzögerung würden diese nur zum Teil aufgenommen werden, da die Aufnahmekapazität des Darmes überschritten wäre. Die enthaltenen pflanzlichen Proteine

reichen durch geschickte Kombination an die biologische Wertigkeit von hochwertigen tierischen Proteinen heran.

So deckt der Körper mit Ultrafood seinen Bedarf an Proteinen, Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen im optimalen Verhältnis. Ultrafood ist dabei gluten-, laktose- und GMO-frei sowie frei von den 14 Hauptallergenen. Natürlich kann und soll man sich auch mit frischen Lebensmitteln vollwertig, gesund und ausgewogen ernähren. Doch das erfordert ein entsprechendes Maß an Zeit und vor allem Know-How. Ultrafood spart Zeit und kann beispielsweise eine Mahlzeit pro Tag ersetzen.

Zum Verzehr wird Ultrafood einfach mit Wasser, Milch oder Säften gemischt. Mein Favorit: Besonders lecker und cremig wird Ultrafood mit Haferdrink im Mixer.

Bei der Entwicklung von Ultrafood stand auch das Thema Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Wie gewährleisten Sie die Nachhaltigkeit Ihrer Produktrange?

Hendrik Oeser: Unser eigener Anspruch war es, mit Ultrafood - und auch all unseren anderen Produkten - nicht nur die bestmögliche Wirkung auf die Gesundheit der Anwender zu erreichen, sondern dies auch möglichst nachhaltig und umweltfreundlich zu tun.

Unsere Rohstoffe haben wir deshalb so regional wie möglich ausgewählt. Viele bekannte Superfoods kommen nämlich oft aus weit entfernten exotischen Regionen. Dabei müssen sich auch unsere regionalen Superfoods wie z.B. Brokkoli nicht verstecken. Durch kurze Transportwege erreichen wir geringstmögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt. Auch auf den Einsatz von Soja haben wir komplett verzichtet, da der Sojaanbau für einen großen Teil der Regenwaldabholzung verantwortlich ist.

Zudem werden unsere Rohstoffe direkt nach der Ernte schonend getrocknet und pulverisiert. Damit wird ihr Transportgewicht auf einen Bruchteil reduziert.

Welche Pläne haben Sie mit 8Venture und Ultrafood? Wo geht die Reise hin?

Hendrik Oeser: Natürlich arbeiten wir laufend an der Verbesserung unserer Produkte und am Ausbau unseres Produktportfolios. So arbeiten wir an weiteren Add-Ons: Tomate-Oregano, Matcha-Guarana und Vanille stehen bereits in den Startlöchern. Mit unserem Produkt *Gainer* auf Basis von Bio-Süßkartoffeln und Bio-Kokosnussmilch etc. bieten wir Sportlern maximale Energie für ihren Muskelaufbau, und das vegan, laktosefrei und ohne Gentechnik. Auch planen wir weitere Produkte für spezielle Lebenssituationen und Anwendungsfälle. Mehr möchten wir an dieser Stelle aber noch nicht verraten.

Einen großen Fokus legen wir auf das Thema Qualitätskontrolle. So kontrollieren wir durch regelmäßige Vollanalysen den Nährstoffgehalt von Ultrafood, um trotz natürlicher Schwankungen der Rohstoffe eine Vollversorgung mit Nährstoffen garantieren zu können.

Mit unserem „Food Project“ wollen wir einen Teil dazu beitragen, Hunger und Mangelernährung in der Welt zu bekämpfen. Hier zeichnet sich aktuell ein Trend ab: die Kalorienversorgung hat sich in den letzten Jahrzehnten zwar verbessert, die Versorgung mit Mikronährstoffen allerdings kaum.

Außerdem planen wir Kooperationen mit Universitäten und anderen Instituten zur Durchführung von Studien zur Wirkung von Ultrafood bei z.B. Rheuma oder Diabetes. Ein Lebensmittel ist natürlich kein Arzneimittel. Ultrafood und eine gesunde Ernährung im Allgemeinen kann aber einen wichtigen Beitrag zur Prävention von Krankheiten leisten - sowohl auf individueller als auch auf gesellschaftlicher Ebene.

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 Ballaststoffen versorgt. Ultrafood von 8Venture ist vegan, gluten-, laktose- und GMO-frei sowie frei von den 14 Hauptallergenen. Ultrafood wird zudem von einem renommierten, deutschen 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