

Was macht Fermentation so besonders

20.02.2026, 07:36 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *vm vertrieb*



"VON" Fermente- Produkte

Paul: Guten Morgen. Schön, dass du dir Zeit nimmst.

Jean: Guten Morgen — gern geschehen.

Paul: Was ist eigentlich Fermentation?

Jean: Fermentation ist ein natürlicher Prozess, bei dem Mikroorganismen (z. B. Milchsäurebakterien, Hefen) organische Stoffe umbauen. Dabei entstehen Enzyme, organische Säuren, Vitamine, Aminosäuren und sekundäre Pflanzenstoffe. Man kann es als eine „Vorverdauung“ durch Mikroorganismen sehen: Nährstoffe werden aufgeschlossen und bioverfügbarer.

Paul: Warum sind Fermente so gut für Haut, Darm und den gesamten Organismus?

Jean: Weil sie auf mehreren Ebenen wirken:

Darm: Unterstützung des Mikrobioms, bessere Verdauung, stärkere Darmbarriere, positive Immunwirkung.

Organismus: Höhere Bioverfügbarkeit von Vitalstoffen, Entlastung des Stoffwechsels, antioxidative Effekte.

Haut: Stabilisierung des Hautmikrobioms, verbesserte Barrierefunktion, entzündungshemmende und feuchtigkeitsregulierende Effekte.

Kurz gesagt: Ein ausgeglichenes Inneres zeigt sich oft in gesunder Haut.

Paul: Was unterscheidet eure Fermente von anderen Produkten am Markt?

Jean: Unsere Prinzipien: kleine Chargen, lange Reifezeiten, keine industriellen Beschleuniger. Wir verwenden ganze, hochwertige Pflanzenrohstoffe, arbeiten mit lebenden Mikroorganismen, verzichten auf synthetische Zusätze und künstliche Konservierung — und setzen auf schonende Prozesse. Viele Handelsprodukte sind pasteurisiert oder nur mit isolierten Stämmen gearbeitet; unsere Flüssigfermente bieten ein komplexes, lebendiges mikrobielles Milieu.

Paul: Was ist besonders an eurer Fermentkosmetik?

Jean: Fermentierte Wirkstoffe sind kleiner und bioverfügbarer — sie dringen besser in die Haut ein. Durch Fermentation entstehen neue, wertvolle Pflanzenstoffe. Unsere Kosmetik unterstützt das Hautmikrobiom, kommt ohne aggressive Konservierungsstoffe aus und arbeitet regulierend statt zu überdecken.

Paul: Welche Effekte haben Flüssigfermente mit lebenden Kulturen?

Jean: Sie können das Darmmikrobiom positiv modulieren, pathogene Keime verdrängen, Milchsäure und Enzyme liefern sowie die Schleimhautbarriere und das Immunsystem stärken. Flüssigfermente haben den Vorteil, dass die Kulturen bereits metabolisch aktiv sind.

Paul: An welche neuen Produkte arbeitet ihr?

Jean: Wir entwickeln funktionelle Ferment-Komplexe für spezifische Bedürfnisse (z. B. Darm, Haut, Regeneration), fermentierte Pflanzenelixiere, mikrobiom-fördernde Hautpflege und kombinierte Inner-&-Outer-Beauty-Konzepte — hin zur personalisierten Mikrobiom-Balance.

Paul: Warum bringt ihr zusätzlich Pulver- und Kapselversionen eurer Flüssigfermente?

Jean: Gründe sind Alltagsauglichkeit, Reisefähigkeit, standardisierte Dosierung und Nachfrage von Apotheken/Therapeuten sowie internationalen Märkten. Wichtig: Diese Formen basieren weiterhin auf unseren fermentierten Rohstoffen — es sind getrocknete Fermentkomplexe, keine Standard-Probiotika.

Paul: Vielen Dank für die Einblicke.

Jean: Sehr gerne — Fermentation ist kein Trend, sondern ein uraltes Naturprinzip mit Zukunft.

vm vertrieb & marketing von oettingen baldern gmbh

Auf der Sulz 32 Auf der Sulz 32
Mauerbach Mauerbach bei Wien
Österreich

Jean Hoffmann (Geschäftsführer)

06763400766

info@oettingen-baldern.at

www.fermentmanufaktur.com

Portrait

Entwicklung und Produktion von Fermenten und Fermentkosmetik

Pressekontakt

PR Produktion und Repräsentanz von Oettingen Baldern GmbH Auf der Sulz 32 Auf der Sulz 32

Mauerbach 3001
Österreich

jeanhoffmann (geschäftsführer)

06763400766

info@oettingen-baldern.at

www.von-fermente.at

News-ID: 1304441 • Views: 432 (Stand: 31.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1304441/Was-macht-Fermentation-so-besonders.html>