

BioSüd 2014: livQ – Lebensmittel mit Mehrwert

22.09.2014, 18:36 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: livQ AG



Die ersten Produkte: livQ Bio-Essenz und livQ Bio-Primärhefe

Neuried, 22. September 2014 – Immer mehr Menschen gönnen sich regelmäßig eine extra Portion „Gesundheit“ und sorgen so für eine gute Nährstoff-Balance und einen gesunden Körper. Im Biohandel legt der gesundheitsbewusste Kunde dabei Wert auf natürliche Spezialprodukte.

Faszination Fermentation

Die livQ AG in Neuried nutzt für die Herstellung der livQ Produkte den enzymatischen Prozess der Fermentation. Die dadurch veredelten Lebensmittel zeichnen sich durch eine Reihe vorteilhafter Eigenschaften aus. Bei der Produktentwicklung wird besonders auf die Auswahl der Mikroorganismen geachtet. Das eigens entwickelte Propaferm-Verfahren (das Patentierungsverfahren läuft) definiert dabei die Parameter der Fermentation.

Dr. med. Rudolf Raßhofer, Mikrobiologe, untersucht die Wirkung milchsauer fermentierter Produkte auf das Mikrobiom des Menschen und sagt: „Die Säuerungsflora ist für die Bildung des Darmmilieus zuständig, andere Bakterien schützen die Darmschleimhaut vor Eindringlingen, wieder ein anderer Teil der Flora versorgt den Darm mit essentiellen Nährstoffen und alle ‚guten‘ Darmbakterien zusammen, die sogenannte Milieuflora, sind das Vorbild für unser Immunsystem, um Freund von Feind unterscheiden und mikrobielle Angriffe abwehren zu können, aber auch nicht zu stark zu reagieren. Die Vielfaltigkeit der mikrobiellen Darmflora als Teil des Mikrobioms ist für die menschliche Gesundheit entscheidend. Die Erhaltung einer intakten Darmflora oder auch ihr Wiederaufbau nach Erkrankungen sind unverzichtbar und aus einer gesunden Lebensweise nicht wegzudenken.“

Die ersten aus fermentativen Verfahren hergestellten Produkte stellt das Unternehmen auf der BioSüd in Augsburg der Fachwelt vor: livQ Bio-Primärhefe, die natürliche Bierhefezubereitung und livQ Bio-Essenz, das pure und intensive Fermentationsgetränk aus ernährungsphysiologisch wertvollen pflanzlichen Rohstoffen. Die livQ-Produkte werden im Naturkost und Reformwarenhandel erhältlich sein.

livQ Bio Primärhefe – Super Food aus Bayern

Bierhefe ist ein wahrer Gesundheitsgenerator. Eine Vielzahl an natürlichen Vitalstoffen reichert die Hefe während der Fermentation in ihren Zellen an. Die Bio-Bierhefe, die Hauptbestandteil der flüssigen Zubereitung ist, wächst in Bierwürzen aus reinem Bio-Malz und enthält frische, vollaktive Hefezellen. Der Körper kann die Hefe-Wirkstoffe am besten in flüssiger Form aufnehmen. Daher sind die praktischen Einzelportionen der livQ Bio-Primärhefe eine sinnvolle und wirksame Darreichungsform.

Fruchtsüße aus Bio-Apfel- und Bio-Johannisbeersaft runden den Geschmack ab, Reismehl sorgt für den fein-cremigen Genuss. livQ Bio-Primärhefe schmeckt würzig und richtig gut.

In den Sticks ist die Flüssighefe dabei gut geschützt verpackt und die tägliche Portion „Hefepower“ allzeit verzehrbereit. Für die Sticks wird eine PE-Barrierefolie verwendet, welche die erforderliche Sauerstoffbarriere ohne Aluminiumanteile sicherstellt. Diese innovative Verpackung spart Transportkosten, ist leicht zu entsorgen und somit ökologisch sehr gut vertretbar.

Weitere Bio-Bierhefe Zubereitungen mit Macawurzel, Aroniabeere oder Guaraná werden die Produktlinie ergänzen.

livQ Bio-Essenz – milchsauer tut gut!

In vielen Kulturen ist seit Jahrhunderten bekannt, welch wichtigen Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden fermentierte Lebensmittel leisten. Richtig fermentierte Naturprodukte aus pflanzlichen Zutaten stehen heute nicht mehr regelmäßig auf dem Speiseplan. Ernährungsberater und Therapeuten empfehlen, das anerkannte Wirkpotential wieder in die tägliche Ernährung zu integrieren.

Die ganze Kraft fermentierter Pflanzenstoffe – pur, intensiv und ohne Zusätze.

Für die livQ Bio-Essenz wurden ernährungsphysiologisch besonders wertvolle Früchte, Gemüse, Nüsse, Getreide, Samen, Kräuter und Wurzeln ausgewählt. Bei der besonders effektiven Fermentation im Propaferm-Verfahren werden die zahlreichen Inhaltsstoffe aufgeschlossen.

Für diesen durch Enzyme gesteuerten Reife- und Veredelungsprozess werden eigens dafür ausgewählte Milchsäurebakterien der livQ-Kultur verwendet. Die livQ-Kultur besteht aus probiotischen Milchsäurebakterien, die auf pflanzlicher Basis kultiviert werden.

Der fertigen, fermentierten Naturkost werden keine Zusätze wie Glycerin und auch keine künstlichen oder natürlichen Nährstoffe hinzugefügt. Die pure und intensive livQ Bio-Essenz wird nicht verdünnt. Die enthaltenen Nährstoffe befinden sich in ihrem natürlichen Verbund und sind damit wirkungsvoller.

livQ AG – Elements of Life

Die Gründer der livQ AG haben ein gemeinsames Ziel: Für gesundheitsbewusste Menschen innovative und biologisch wertvolle Fermentationsprodukte in besonderer Qualität anzubieten.

„Wir sind fasziniert vom Potential der Fermentation!“ sagt Dipl.-Ing. Werner Schuegraf, Fermentationsspezialist und einer der drei Gründer des noch jungen Unternehmens. „Unser Fermentationsprozess bedarf einer intensiven Betreuung und wird vollständig im eigenen Haus durchgeführt.“ Genaue Kenntnis des Produktionsprozesses und der tägliche Umgang damit sind für Produktqualität, -entwicklung und die Umsetzung eigener Visionen entscheidend.

Das Unternehmen mit Sitz in Neuried im Münchner Süden wurde Ende 2013 gegründet.

Kontrollierte Qualität

Bereits im Februar 2014 erfolgte die erste Überprüfung durch die Öko-Kontrollstelle ABCERT AG. Die Produkte der livQ AG tragen das deutsche und europäische Bio-Siegel.

Ebenso erfüllen die Produkte die Anforderungen des VEBU – Vegetarierbund Deutschland. Sie sind mit dem V-Label, Prädikat VEGAN, gekennzeichnet.

www.livQ.de

Portrait

livQ AG - www.livQ.de

Unter der Marke livQ werden fermentierte Bio-Lebensmittel hergestellt und vertrieben. Die ersten Produkte aus dem Portfolio sind livQ Bio-Primärhefe und livQ Bio-Essenz. Diese werden anlässlich der BioSüd in Augsburg am 28. September 2014 dem Fachpublikum präsentiert.

Das Unternehmen wurde im November 2013 von Werner Schuegraf, Renate Ladner und Bernd Hermann gegründet. Aufsichtsrat: Dr. med. Peter Borlinghaus (Vorsitzender), Facharzt für Innere Medizin, Gastroenterologie, FEBGH; Hermann Oswald, Geschäftsführender Gesellschafter, EPOS Bio Partner Süd GmbH und Dipl.-Kfm. Theodor Petersen, Steuerberater, Steuerkanzlei Petersen & Hofbauer

News-ID: 817170 • Views: 1348 (Stand: 07.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/817170/BioSued-2014-livQ-Lebensmittel-mit-Mehrwert.html>