

BORMIA: Hi'Tec aus der Natur (Bionik) für die liquid-food-production

Nachhaltige Wertschöpfung in der Getränke- und Liquid-Food-Produktion. Die Entwicklungen in der Lebensmitteltechnologie überschlagen sich. Einerseits werden zur MHD-Optimierung z.B. technische Bestrahlung von Fleisch oder der Einsatz von Drucksystemen mit bis zu 7000 bar angeboten, andererseits gibt es einfache aus der Natur kopierte Verarbeitungssysteme.



Alte technische Verfahren beenden ihren Lebenszyklus und die Naturtechnik nimmt als neuer Megatrend Fahrt auf. Naturtechnik in anwendbare Technik überführt, wird als Bionik bezeichnet: Das ist Hi'Tec der Natur! Sie ist konventioneller Technik weit überlegen, vereint Ökologie & Ökonomie und passt zur aktuellen Zeit.

Derartige Innovationen überfordern anfänglich oft die Entscheider, die ihre Komfortzone nicht verlassen wollen und sich auf ihrer Etablierung am Markt ausruhen. Aus der Vergangenheit weiß man jedoch, dass Innovationsvermeidung deutliche Verluste am Markt bewirken kann.

Hi'Tec der Natur ... oder Green Tech – Who is Who?

Green Tech definiert das Zukunftsinstitut.de als „Technologie, die Belastungen für die Umwelt von vornherein zu vermeiden versucht, sie verringern oder bereits entstandene Schäden beheben...“ Hi'Tec der Natur bzw. Bionik als 1:1 Kopie aus der Natur dagegen, lässt Kollateralschäden, egal auf welcher Ebene, gar nicht erst entstehen. Das heißt: Nachhaltige Innovationen machen Ökologie zur Ökonomie. Ganzheitlich gesehen ist Hi'Tec aus

der Natur in allen Bereichen effizienter als konventionelle Technologie.

Aber nicht nur das: Echte Natur Hi'Tec wertet Produkte – egal welcher Art - im Verarbeitungsprozess auf, verdoppelt in der Regel das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und steigert den Geschmack. Damit ist aus der Natur kopierte Hi'Tec automatisch ein Megatrend und der ganzheitliche Weg, für positive Veränderungen in der landwirtschaftlichen Produktion, der Lebensmittelverarbeitung, im Handel (MHD) und beim Konsumenten. Hochwertigere Lebensmittelqualität wird verlangt und ist möglich. In der Summe ist das WIN-WIN für alle!

Wer sich evolutionär nicht weiterentwickelt, wird revolutioniert.

Der Glaube, dass sich die aktuelle Zeit nur langsam verändert, wird für Trendverweigerer fatal. „Wer sich evolutionär nicht weiterentwickelt wird, revolutioniert“ sagen die Analysten vom Zukunftsinstitut. Wer die Verbraucher in ihrem Wunsch nicht wahrnimmt, verschwindet vom Markt. Der Konsument verlangt: Super-, vital-, funktional-, raw-food – und mehr!

Trends, die sichtbar sind und die keiner mehr ignorieren sollte. Aber wie will man das mit konventioneller Technologie machen? Konservierungsmittel, Stabilisatoren, E-Nummern und weitere Additive sind out. Und ungeeignete Erfindungen, die z. B. Pasteurisation mit 7000 bar Druck ersetzen wollen oder die Fleisch in der Plastikverpackung bestrahlen, wird der Verbraucher ablehnen.

Holistisches Gesundheitsbewusstsein – der Megatrend des Konsumenten

Was mit dem BIO-Impuls vor 50 Jahren begann, wurde mit Smoothie & Co, Sojamilch & Co, super-, vital-, funktional- und raw food radikal weitergeführt. Jetzt in der C-Krise, stellt sich ein eigenverantwortliches Gesundheitsbewusstsein ein. Bio wächst und macht 12 Mrd. EUR Umsatz. ALDI kürt sich schon als größter Bio-Händler. Qualität wird hinterfragt und bekommt eine dynamische Dimension, denn vitale Lebensmittel sind nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch für die Umwelt.

Diese Nachhaltigkeit fordert jetzt ein Re'engineering unserer Verarbeitungs-

techniken. Energetisch steigern statt reduzieren, ist angesagt!

80% aller Krankheiten sind Stoffwechselkrankheiten

80% aller Krankheiten sind offiziell als Stoffwechselkrankheiten definiert. Der Brauer, Getränkeentwickler & Wasserforscher Nadeen Althoff (*Bormia.de*) ist diesem Phänomen auf der Spur: „Struktur = Stabilität = Haltbarkeit = optimale Bioverfügbarkeit = Gesundheit“ sagt er und hebt das Lebendige im Trink- und Zellwasser ins Bewusstsein. Lebendigkeit im Wasser ist Stoffwechselgarant, sagt er und mahnt erneut die Denaturierung der Lebensmittel durch die Lebensmittelverarbeitung als Hauptgrund für die Stoffwechsellisere an.

Althoff hat die Gesundheits- und Qualitätsfrage seit 1988 im Visier und trat 1991 mit unpasteurisierten Enzymgetränken in den Bio-Markt. „Leben kommt vom Lebendigen und nicht vom Toten“ ist ein einfacher Erklärungssatz für einen gesunden Stoffwechsel. 1994 wurde er mit seinen Enzymgetränken zum internationalen Bio-Produkt des Jahres gewählt. Später erweiterte er seine Palette mit unpasteurisierte Frucht- und Gemüsekonzentraten. Als Brauer und Getränkeentwickler kam er quasi automatisch zur Zentralfrage seiner Arbeit: dem Wasser... denn der Mensch und alle Lebensmittel bestehen zu 70 – 80% aus Wasser. Nadeen Althoff veröffentlicht regelmäßig Artikel zum Thema: ‚Warum ist Lebendiges Wasser ein unspezifisches Heilmittel?‘ Er vertreibt den Bormia Bio-Kolloid-Quellwassergenerator und seit 2019 steht die Weiterentwicklung zum Bio-Kolloid-Homogenisierer im Markt.

„Neo-Ökologie“ ... die Natur-DNA der Zukunft

„Neue Werte, neue Märkte, neue Umwelten und neues Wirtschaften: Neo-Ökologie wird das kommende Jahrzehnt stärker formen als jeder andere Megatrend, so das Zukunftsinstitut. Es spricht von „dem neuen Zeitgeist, der sich über viele Jahre

seinen Weg aus der Nische in den Mainstream gebahnt hat und sich jetzt im kollektiven Bewusstsein verankert. Er bringt neue Marktlogiken und neue Kundenbedürfnisse hervor, disruptiert Geschäftsmodelle und stellt das System Wirtschaft auf den Kopf... Das neue Umweltbewusstsein ist zentrales Element einer neuen Globalkultur und die Basis für aufstrebende Lebensstile und neue Konsummuster – bis hin zu einem neuen Menschenbild. Unternehmen, die zukunftsfähig bleiben wollen, müssen es zum Teil ihrer DNA machen“.

BIONIK als Zukunftstechnologie

„Natur kopieren – Natur kopieren“ (Zitat: V. Schaubberger) ist der Zentralsatz, um Naturgesetze zu entdecken und in BIONIK umzusetzen. Bormia hat das praxisorientiert durchgeführt, getestet und in nachhaltige Produkte umgesetzt. Es ist das einzige Wasseraufbereitungsverfahren, das zellbiologisch & biophysikalisch zertifiziert ist. Während konventionelle Wasseraufbereitung den Kolloidal-Charakter im Trinkwasser und in Lebensmitteln zerstört, baut das Bormia Verfahren Kolloide im Wasser auf und macht alle daraus hergestellte Produkte zu einem 1:1 bioverfügbarem Lebensmittel. Kolloide sind energetische, physikalische Zellen, die eine stabile Struktur bilden, ähnlich einem organischen Gewebe. Bormia verwendet das Harmonieprinzip der Natur und erzeugt so ein stabiles und stabilisierendes Nullpunktwasser. Filtrierte und destrukturierte Getränke werden durch so ein Verfahren wieder kolloidal und 100 % bioverfügbar.

Neu Vitalgetränke: Milch wird zu SAHNE-Milch, Molke wird zum In-Getränk

Der Bio-Kolloid-Homogenisierer mixt verschiedene flüssige Stoffe (z.B. Saftmixturen) stabil und homogen. Milch wird zu SAHNE-Milch und Mischgetränke (z.B. mit Kakao, Milch mit Frucht-konzentraten etc.) steigern sich zu einem sahnigen Trinkerlebnis. Auch die geschmacklich trostlose Molke, das Stiefkind der Molke-

reien, lässt sich mit diesen Ideen zu einem Kultgetränk gestalten. Die Verdoppelung der Haltbarkeit der Milchprodukte verhindert auch das stichig werden.

BIONIK: Wertschöpfung in der Getränke- und Liquid-Food-Produktion

Die Firma MERTRO® verdoppelte mit Bormia-Wasser das MHD einer Brokkoli-Cremesuppe. In Langzeitversuchen sind unpasteurisierte Enzymgetränke und pasteurisierte Getränke je nach Sorte bis zu einem Jahr haltbar. Althoff's unpasteurisierte Fruchtkonzentrate halten – je nach Sorte – sogar mehrere Jahre – gut für die Vorratshaltung. Pasteurisierte, filtrierte und mit Bormia nachbehandelte Getränke (Bier, Limonaden, Mixgetränke, Weinverschnitt, Milchalternativen etc.) erhalten im Prozess einen Kolloidstatus.

Testgeräte auf Anfrage via *Bormia.de*.

Ihr Ansprechpartner



N. K. Althoff, GF,
Head of Development
Brauer & Getränkeentwickler

Bormia
Zwischen den Wegen 27
88696 Owingen-Bodensee

Tel.: 07551-9472111
Mobil: 0178-9629425
mail@Bormia.de
www.Bormia.de