



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



PRESSEINFORMATION

Provamel. Aus Liebe zur Zukunft **Ein Porträt**

Düsseldorf, 11. Februar 2010. Jedes Jahr im Dezember bringt José Rodrigues dos Santos, Sojafarmer im südlichen Brasilien, Saatgut auf seine Felder aus. Nur gemäß der EU-Ökoverordnung gentechnikfreie Sojasamen kommen in den Boden, denn José Rodrigues dos Santos ist einer der Vertrags-Farmer, die in Brasilien Bio soja für Provamel anpflanzen. Provamel steht für ein vielfältiges Sortiment an biologischen Sojalebensmitteln des europäischen Marktführers Alpro. Mit einem Test des Saatguts vor der Aussaat beginnt das umfassende Kontrollsystem von Alpro. Das Unternehmen hat ein hauseigenes und vollständiges System zur Rückverfolgung eingeführt, das von Anfang an sicherstellen soll, dass seine Produkte ohne den Einsatz von Gentechnik und garantiert biologisch sind.

Denn: Was für Provamel selbstverständlich ist, sieht im weltweiten Vergleich ganz anders aus. Sojapflanzen gehören mit zu den ersten Pflanzen, die heute mit Hilfe von Gentechnik kultiviert werden. Mittlerweile sind ca. 60 Prozent der konventionellen Sojabohnen genmanipuliert – Tendenz steigend. Und das obwohl die langfristigen Folgen der genetisch veränderten Organismen weder für den Menschen noch für die Umwelt hinreichend geklärt sind. Doch nicht nur Gentechnik ist laut EU-Ökoverordnung tabu auf den Feldern von José Rodrigues dos Santos. Der Biobauer baut seine Sojapflanzen auch ohne den Einsatz von Pestiziden, Chemikalien und künstlichem Dünger an. Mit Fruchtwechsel sorgt er auf natürliche Weise dafür, dass das Auslaugen der Böden verhindert wird.

Respekt gegenüber der Menschheit und der Umwelt

Die Sojabohnen für Provamel stammen von Anbauverbänden und Familienunternehmen in China, Kanada und Brasilien. Für den Anbau von Soja wird weltweit mehr und mehr Regenwald gerodet und landwirtschaftlich erschlossen. Für Provamel aber muss kein Regenwald zerstört werden, denn Provamel verzichtet selbstverständlich auf Soja aus Regenwaldgebieten – aus Achtung vor der Umwelt und ihren natürlichen Ressourcen.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Doch nicht nur ein nachhaltiger Umgang mit der Natur prägt das unternehmerische Handeln von Provamel; auch ein respektvoller und fairer Umgang mit den Menschen gehört dazu. Als Vertragsfarmer bekommt José Rodrigues dos Santos für seine Sojaernte einen Ertrag, der deutlich über dem Weltmarktpreis liegt. Auch bei Ernteauffällen und finanziellen Problemen kann er sich auf Unterstützung durch seinen europäischen Vertragspartner verlassen. Provamel legt Wert auf eine enge, langfristige Zusammenarbeit und bezieht die Sojabohnen ohne Zwischenhändler direkt von seinen Sojafarmern. Der durch EcoSocial verbürgte ethische Verhaltenskodex beinhaltet ehrliche Löhne, anständige Unterkünfte, Sicherheits- und Gesundheitsstandards für die Sojafarmer.

Nachhaltigkeit – Aus Liebe zur Zukunft

100 Tage dauert es von der Aussaat bis zur Ernte. Im März und April ist es soweit. In jeder Sojabohne, die José Rodrigues dos Santos dann erntet, steckt ein weiterer wichtiger Aspekt der Provamel Unternehmensphilosophie, die der Nachhaltigkeit verpflichtet ist: Würde José Rodrigues dos Santos tierisches Eiweiß anstatt von pflanzlichem Eiweiß produzieren, hätte er fünf mal mehr fossile Energie und zehn mal mehr Wasser verbraucht. So werden z.B. um die 4000 Liter Wasser benötigt, um ein Steak herzustellen. Jeder Verbraucher, der bewusst zu pflanzlichen Produkten greift, leistet einen aktiven Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Provamel möchte das unterstützen und erweitert stetig sein Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln.

Wenn José Rodrigues dos Santos die Sojapflanzen geerntet und die Bohnen auf die Reise nach Europa geschickt hat, greift eine weitere Sicherheitsvorkehrung im Kontrollsystem von Provamel. Beim Transport wird sichergestellt, dass keine Verunreinigung und Vermischung mit GMO-Produkten stattfinden kann. Vor der Verschiffung werden die Sojabohnen zusätzlich auf gentechnisch veränderte Organismen getestet. In die Verarbeitung in Europa gelangen nur die Chargen, bei denen die Stichproben negativ waren.



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



Mehr als 20 Jahre Soja Know how stecken in jedem Provamel Produkt

Basis aller Produkte ist das Extrakt der ganzen Sojabohne. Dafür werden die geschälten Bohnen in Wasser eingeweicht und anschließend fein gemahlen. Dann werden die unlöslichen Bestandteile herausgesiebt und der pure Sojadrink, die Basis für alle Provamel Produkte, bleibt übrig – voll mit wertvollen Inhaltsstoffen. Sojabohnen sind reich an Eiweiß, Ballaststoffen, Vitaminen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Provamel ist bio und somit gibt es auch für die Herstellung der Produkte wieder klare Vorgaben der EU-Ökoverordnung. Nur ca. 1/10 der generell zugelassenen Zusatz- und Hilfsstoffe sind für Bio-Produkte erlaubt. Wann immer möglich setzt Provamel sogar noch natürlichere und hochwertigere Zutaten ein als es der Gesetzgeber vorgibt: So kommen z.B. beim Provamel Hafer Drink und den Provamel Vanille- und Schoko-Produkten Vanilleextrakte aus kontrolliert biologischem Anbau anstatt der erlaubten natürlichen Aromastoffe zum Einsatz.

Wenn die Provamel Produkte den Herstellungsprozess durchlaufen haben, schließt eine zusätzliche Untersuchung der Enderzeugnisse auf GMO-Spuren das Kontrollsystem ab. Beim Verlassen des Werks erhalten alle Produkte eine Nummer, die die Rückverfolgbarkeit bis zum jeweiligen Sojabauern ermöglicht. Die Sojafasern und –hülsen, die bei der Verarbeitung übrig bleiben, werden als Tiernahrung weiterverwertet und gehen somit wieder in den natürlichen Energie-Kreislauf unserer Erde ein – ganz im Sinne der biologischen Landwirtschaft.

Mit Provamel durch den Tag – gesunde und köstliche Vielfalt aus Sojabohnen

Am Ende des langen Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Kontrollprozesses steht ein Sortiment von aktuell über 50 Provamel Produkten, die seit 2010 CO₂-neutral produziert werden: Die köstlichen **Bio Soya Drinks** in vielen verschiedenen Sorten sind eine vollwertige Option zu Milch, ob warm oder kalt, ob zum Frühstück oder zwischen den Mahlzeiten. Eine Alternative zu Joghurt sind die erfrischenden **Bio Soja Joghurtalternativen** mit wertvollen, probiotischen Bifidus Kulturen.

Auch Verfeinern und Kochen ist mit Provamel erlaubt: **Bio Soya Cuisine** ist ein leichtes, pflanzliches Pendant zu flüssiger Sahne und kann fast genauso verwendet werden. Provamel **Bio Soya Backen und Streichen** ist als Brotaufstrich und zum Kochen und Backen gedacht. Der Klassiker aus Soja darf natürlich auch nicht fehlen. So bietet Provamel



AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT



eine vielfältige Auswahl an **Tofuspezialitäten**. Und das Süße zum Schluss: **Bio Soya Desserts** runden das Provamel Sortiment ab.

Alle Provamel-Produkte sind frei von Laktose und Kuhmilcheiweiß. Sojaprodukte eignen sich für eine vegetarische oder vegane, laktose-, kuhmilcheiweißfreie Ernährung. Sie passen perfekt zu einem ausgeglichenen und gesunden Lebensstil.

Für weitere Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

Sylvia Raabe, Gritta Venus – Provamel Presse-Service

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

t: 089 / 23 88 89 620

f: 089 / 23 88 89 899

e: s.raabe@raabengruen.de oder

g.venus@raabengruen.de

www.provamel.de