

PANVEGA

PANVEGA präsentiert *vitamin'co*: Das weltweit erste Vitamin B₁₂, das in BIO-zertifizierten Lebensmittel erlaubt ist

FlexitarierInnen sind Menschen mit einem, verglichen mit dem Durchschnitt, stark reduzierten Konsum an Fleisch- und Milchprodukten. Ihr Anteil an der Weltbevölkerung steigt kontinuierlich an, was die Märkte für rein pflanzenbasierte und Bio-Lebensmittel befeuert. Der Gesamtmarkt für rein pflanzliche Produkte weist eine Wachstumsprognose von > 20 % pro Jahr auf. Und der globale Bio-Markt erreichte 2017 ein Volumen von 100 Milliarden US-Dollar und wächst jährlich um mehr als 15 %.

Pro Mahlzeit können vom Menschen maximal 2 µg Vitamin B₁₂ über das aktive Aufnahmesystem im Dünndarm resorbiert werden. Dies entspricht auch ungefähr der Menge, die der Mensch pro Tag durchschnittlich aufnehmen sollte, um einen B₁₂-Mangel vorzubeugen. Ein Mangel an dem Vitamin kann zu schwerwiegenden gesundheitlichen Problemen führen – insbesondere zu megaloblastärer Anämie und neurologischen Funktionsstörungen. Die EU-Gesetzgebung empfiehlt daher eine tägliche Dosis von 2,5 µg B₁₂ für Erwachsene.

Rein pflanzliche Nahrungsmittel enthalten kein Vitamin B₁₂. Folglich können VeganerInnen, VegetarierInnen UND FlexitarierInnen einen B₁₂-Mangel entwickeln, wenn sie keine B₁₂-Nahrungsergänzungsmittel zu sich nehmen. Innerhalb dieser Zielgruppen ist jedoch der Anteil an Menschen groß, die einerseits natürliche Vitaminquellen gegenüber Nahrungsergänzungsmitteln bevorzugen, und andererseits vorrangig Bioprodukte kaufen. Das Anreichern von konventionellem B₁₂ in BIO-zertifizierten Lebensmitteln ist nicht zulässig, da seine Herstellung nicht die Vorgaben der Bio-Gesetzgebung erfüllt.

Auf diese Herausforderung hat die PANVEGA AG - ein Startup aus Zürich (www.panvega.ch) – reagiert, und *vitamin'co* entwickelt. *vitamin'co* ist das weltweit erste B₁₂, das als Zutat in BIO-zertifizierten Lebensmitteln eingesetzt werden darf. Zusätzlich ist es auch für vegan zertifizierte Lebensmittel zugelassen. Seine Entwicklung dauerte zwei Jahre, da für seine Produktion ein aufwendiger Fermentationsprozess etabliert werden musste. *vitamin'co* basiert auf Biomasse von B₁₂-produzierenden, gentechnisch nicht veränderten Bakterien, und ist so natürlich wie Sauerkraut oder Wein. Es ist hitzestabil und wird als einfach zu dosierendes Pulver angeboten, so dass es als Zutat in viele Lebensmittel eingesetzt werden kann.

PANVEGA hat schon eigene biovegane Lebensmittel, die mit *vitamin'co* angereichert sind, in der Schweiz lanciert. Es handelt sich um drei Fertigmischungen (Fleischalternativen) und einen Gemüsebouillon. Diese Produkte werden unter der Eigenmarke *veg'Nco* angeboten, und können unter anderem über PANVEGAs Online Shop (www.vegncoco.ch) bezogen werden. Für das Jahr 2020 ist geplant, das Produktspektrum von *veg'Nco* zu erweitern und die Marke auch in Deutschland einzuführen.

vitamin'co ist dagegen schon heute in der EU und anderen Ländern erhältlich. *vitamin'co* ist gentechnikfreies und BIO-konformes B₁₂, das eine gesunde, vollwertige, biologische und Ergänzungsmittel-freie Ernährung auf pflanzlicher Basis ermöglicht.

PANVEGA präsentiert *vitamin'co* und *veg'Nco* auf der BIOFACH in Nürnberg (12.- 15. Februar 2020) als Teil der Erlebnisswelt VEGAN in Halle 4A Stand 4A-100.

