



Mit fermentierten Lebensmitteln Darmgesundheit stärken: BioTech Start-up BIOMES kooperiert mit FoodTech Start-up Fairment

(Mynewsdesk) ?Das Wohlbefinden der Menschen nachhaltig zu verbessern ist das gemeinsame Ziel der zwei Start-ups BIOMES und Fairment. Sie setzen bei der Darmflora an, da deren bakterielle Zusammensetzung unsere Gesundheit maßgeblich beeinflusst. Das BioTech Start-up BIOMES hat die Darmflora-Analyse INTEST.pro entwickelt, mit der Mikrobiota-Profile erstellt und individuelle Ernährungspläne sowie personalisierte Nahrungsergänzungsmittel abgeleitet werden können. Als FoodTech Start-up vertreibt Fairment u.a. Kits zum Fermentieren sowie prä- und probiotische Lebensmittel. Diese können dabei unterstützen, den Bakterienhaushalt der Darmflora auszugleichen. Ab sofort kooperieren die Unternehmen über ihre Online-Auftritte.

In diesem Rahmen verkauft Fairment den Darmflora-Selbsttest INTEST.pro über seine Online-Kanäle. BIOMES wiederum gibt auf Grundlage der Analyse individuelle Empfehlungen zu den Produkten von Fairment. Zukünftig soll die Kooperation auch Nahrungsergänzungsmittel einschließen.

Paul Hammer, Gründer und CEO von BIOMES sieht in der Kooperation einen großen Mehrwert für die Kundinnen und Kunden beider Unternehmen: ?Sobald wir die DNA der Darmbakterien einer Person untersucht und Ungleichgewichte im Bakterienhaushalt festgestellt haben, geben wir Empfehlungen für jeweils passende, darmflorafreundliche Produkte von Fairment. Mit fermentierten Tees, selbstgemachtem Joghurt oder Sauerkraut kann der eigene Ernährungsplan dann auf unkomplizierte Art gesund ergänzt werden?.

Die Fairment-Gründer Paul Seelhorst und Leon Benedens sind ebenfalls begeistert von der Zusammenarbeit: ?Mit der Darmflora-Analyse erhalten Interessierte neben einer ausführlichen Auskunft über ihre Darmgesundheit wertvolle Ideen dazu, wie sie langfristig gesund leben und fit bleiben können. Dies möchten wir mit unseren Produkten unterstützen.?

Unter Fermentation versteht man einen natürlichen Gärungsprozess, bei dem Milchsäurebakterien Gemüse oder Obst kontrolliert zersetzen und damit besser verdaulich machen. Ein zentrales Produkt von Fairment ist fermentierter Tee, sogenannter Kombucha. Dieser kann als Kit zum Selber-Brauen sowie als fertiges Getränk erworben werden. Er enthält neben verdauungsförderlichen Bakterien und Hefestämmen wichtige organische Säuren, Mineralstoffe und Vitamine, die sich positiv auf die Darmflora auswirken können.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Tower PR

Pressekontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Firmenkontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Über Biomes NGS GmbH

Die Biomes NGS GmbH ist ein Biotechnologie-Unternehmen mit aktuell 40 Mitarbeitenden, das auf Basis der sogenannten Next Generation Sequencing Methode die DNA der Mikroben analysiert, die in und am menschlichen Körper leben. Die Analyse basiert auf einer Datenbank, die nahezu alle weltweiten, wissenschaftlichen Mikrobiom-Studien vereint. Das Ergebnis sind persönliche Mikrobiota-Profile, auf deren Basis die Kundinnen und Kunden individuelle Empfehlungen zur Steigerung ihrer Lebensqualität erhalten. Die Biomes NGS GmbH entstand 2017 aus einer EXIST Gründung der Technischen Hochschule Wildau (bei Berlin), gefördert vom BMWi. Der Analyse-Selbsttest INTEST.pro ist das erste Produkt und stellt die Darmflora in den Vordergrund. Erhältlich ist er für 129 Euro unter <http://www.biomes.world/shop> sowie bei ausgewählten Vertriebspartnern (Apotheken und Ernährungsberatern). INTEST.pro ist ein Lifestyle- und kein Medizinprodukt. ? www.biomes.world?: <http://www.biomes.world>

Über Fairment

Fairment ist eine Marke der Primal Life GmbH aus Berlin mit aktuell 10 Mitarbeitern. Das Lebensmitteltechnologie-Unternehmen vertreibt fermentierte Lebensmittel und lebendigen, nicht pasteurisierten Kombucha sowie Kits mit denen echter Kombucha, Wasserkefir, Joghurt und andere Fermente selbst zu Hause günstig hergestellt werden können. Zudem bietet fairment mit dem Online-Fermentationskongress und der fairment Akademie die größte Online-Weiterbildungsplattform zum Thema Fermentation im deutschsprachigen Raum. Das Start-up wurde 2015 von Leon Benedens und Paul Seelhorst

gegründet und engagiert sich seither im Bereich Inklusion. Auch Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden in Bezug auf die Verpackung und Produktionsprozesse großgeschrieben. Alle Produkte sind fair gehandelt, bio und meist vegan. Alle lebendigen Produkte und Startersets sind erhältlich unter www.fairment.de: <http://www.fairment.de/>