

## AKAL Food – die Vollwert Spirulina

AKAL Food steht für natürliche roh-vegane Genuss-Produkte auf Algenbasis. Im Sanskrit steht „akal“ für unendlich - so wie die Spiralform der Hauptzutat Spirulina, die sich endlos windet. AKAL Food betrachtet die Ernährung ganzheitlich: vom natürlichen Wachstum der Alge über die schonende Verarbeitung der Zutaten, setzt AKAL Food auf nährstoffreiche, genussvolle und sozial hergestellte Produkte. Seit 10 Jahren widmen sich die Gründer dem nachhaltigen Anbau und der Weiterverarbeitung der Alge. Für sie ist die Blaualge fester Bestandteil einer ausgewogenen zeitgemäßen Ernährung im 21. Jahrhundert.

### Was ist Spirulina?

Spirulina ist eine Süßwasseralge und ein anerkanntes Superfood. Es ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen und wurde bereits von den Azteken gegessen. Heutzutage wird es sogar im All angebaut. Der gemeinsame Wunsch, Spirulina nach dem ganzheitlichen Ernährungskonzept der Vollwerternährung, sprich gesundheitsfördernd, sozial, wirtschaftlich tragbar und umweltfreundlich, zu produzieren, hat die Gründer von AKAL Food zusammengebracht. Spirulina wird auf Farmen in Deutschland, Frankreich, Griechenland und Burkina Faso mithilfe nachhaltiger Energie angebaut, von Hand geerntet und schonend luftgetrocknet (< 42°C).

Mit der eigenen Spirulina entwickelt AKAL Food weitere vollwertige Spirulina Produkte. Im Sortiment sind unter anderem Getränkpulver, Riegel, ein Körnermix und Schokolade mit der Alge. Hier kooperiert AKAL Food mit europäischen Herstellern, welche ebenfalls mit handwerklich erzeugter Qualität arbeiten. Das Verpacken der meisten Produkte findet bei der Lebenshilfe in Caen (Frankreich) statt. Außerdem wird mit dem Anbau von Spirulina in Burkina Faso das solidarische Prinzip gefördert.

### Die Deutsche Spirulina

Nach vielen Jahren des Forschens bietet AKAL Food seit 2018 deutsche Spirulina in Rohkost Qualität an. Ganz nach dem ganzheitlichen Konzept wird die deutsche Spirulina vom Anbau, über die Ernte und die Vermarktung nachhaltig und ressourcenschonend produziert. Nach dem erfolgreichen Anbau von Spirulina in Deutschland ist die Alge für AKAL Food ein heimisches Superfood geworden.

Von Anfang an verfolgen die Gründer das Leitbild der Vollwerternährung, welche eine nachhaltige Ernährung mit den folgenden 6 Punkten beschreibt:

- Lokal (saisonal)
- Natürlich (umweltschonend angebaut)
- Unverarbeitet (Rohkost-Qualität)
- Sozial (faire Arbeitsbedingungen)
- Wirtschaftlich tragbar (subventionsfrei)
- Genussvoll

**Lokal** - Mit dem lokalen Anbau von Spirulina will AKAL Food die Algenkultur, als neuen Zweig in der Landwirtschaft, etablieren ([www.hyes.eu](http://www.hyes.eu)). Die deutsche Spirulina bezieht AKAL Food von seiner Partnerfarm in Bad Hersfeld, in Hessen.

**Natürlich** - Bei dem Anbau von Spirulina werden keine Pestizide und Pflanzenschutzmittel benötigt. Somit sind sie biologisch und belasten nicht die Umwelt. Außerdem benutzt AKAL Food erneuerbare Energien und betreibt mit seinem Anlagenmodell ein Wärmenutzungskonzept. So werden wärmeproduzierende Anlagen wie Biogasanlagen mit Algenbecken ergänzt. Dadurch kann die Wärme klimafreundlich und nachhaltig genutzt werden.

**Unverarbeitet** – Alle Produkte sind roh-vegan. AKAL Food sucht seine Zutaten bewusst aus und trocknet sie unterhalb der Fiebertemperatur 42°C, um die Nährstoffe zu erhalten. So kommt der natürliche Eiweiß-Geschmack von Spirulina zur Geltung.

**Sozial** - Bei jedem Schritt soll der soziale Aspekt der Lebensmittelherstellung bewahrt werden. Die Getränkemischungen werden von der Lebenshilfe in Caen (Frankreich) verarbeitet. In Hessen kooperiert AKAL Food mit dem Netzwerk Antonius in Fulda, um Spirulina Brot anbieten zu können. Damit allen Mitgliedern der Gesellschaft ein verdienter Platz gegeben wird. Den Produzenten von den Spirulina Farmen zahlt AKAL Food einen fairen marktunabhängigen Preis, der sich nach dem Aufwand und der Qualität des Produkts orientiert.

**Wirtschaftlich tragbar** – AKAL Food ist der Meinung, dass landwirtschaftliche Produkte ihren Wert im Preis wiederfinden müssen. Der Kunde zahlt den wahren Preis eines qualitativ wertvollen Produkts. Das Unternehmen arbeitet transparent und direkt mit den Erzeugern. AKAL Food gehört zu den kleinbäuerlichen Unternehmen, die keine Agrarfördermittel beziehen.

**Genussvoll** – Der Genuss steht bei AKAL Food im Vordergrund. Deshalb wird ihre Spirulina schonend verarbeitet, um den frischen und besonderen Eiweiß-Geschmack wiedergeben zu können. AKAL Food bietet Spirulina in unterschiedlichen Formen an. Zusätzlich zu üblichen Pulver und Presslingen, wird hier Spirulina als Flocken und Streusel angeboten. So kann die Alge wie ein Gewürz auf herzhaften und süßen Speisen gestreut werden.

Einblick in die Farm von AKAL Food in Hessen.

<https://www.youtube.com/watch?v=z3GWY9GlgQQ&t=3s>

--

AKAL FOOD - Die Vollwert Spirulina

Inh. Dr Frank Winter

Ringallee 86

35390 Gießen

Email: [info@akalfood.de](mailto:info@akalfood.de)

[www.akalfood.de](http://www.akalfood.de)