



FIRMENCHEFIN CHANTAL VOETS | »OFT FRAGEN MICH KUNDEN, WAS SIE ALLES MIT AMANPRANA-ÖLEN MACHEN KÖNNEN. ICH ENTWICKLE VIELE VEGETARISCHE UND AUCH GLUTENFREIE REZEPTE. AUF UNSERER HOMEPAGE KÖNNEN SIE SICH INSPIRIEREN LASSEN.«

NATIVES ÖL – SAFT FÜR LEBENSKRÄFT



Aman bedeutet Frieden und Prana heißt Lebenskraft. Mit ihren nativen Amanprana-Bio-Pflanzenölen begeistern Bart, der Omega Pionier und Chantal Maes jetzt auch die deutschen Reformwaren-Kunden.

Unser Nachbarland Belgien steht für allerlei kulinarische Verlockungen, die viele Menschen schwach und die meisten von ihnen dicker machen: Waffeln, Pommes frites, Schokolade und Bier gibt es dort in Weltklasse-Qualität. Und gemeinsam macht sich der Belgier (und im Übrigen auch der Deutsche) recht wenig Gedanken darüber, was drinsteckt in der Nahrung und was ihm wirklich guttut.

Bart Maes hat seine Landsleute wachgerüttelt. Im Land der Moules frites und der Carbonade flamande verpasste man ihm schnell den Spitznamen »Bio-Veggie-Man«, als er vor acht Jahren seine Ernährung komplett umstellte, vom Segen nativer Pflanzenöle predigte und sich fortan nur noch biologisch und fleischlos ernährte. »Wir luden unsere Freunde ein, um für sie zu kochen und ihnen unsere neue Küche schmackhaft zu machen. Meine Frau wollte zuerst auch Fleisch servieren. Aber wir blieben konsequent.« Bart Maes lacht. Auch heute hat seine Frau Chantal Voets für uns gekocht. Es gibt fruchtige Vital-Cocktails, Salate aus Avocado, Tomaten und Spargel, Algennudeln, Käse, Brot und Öl. Alles mundet hervorragend

und ist fein abgeschmeckt mit den Amanprana-Bio-Ölen, die Bart Maes und seine Frau so populär gemacht haben.

Aus Sorge um die Tochter beschäftigte sich der Firmenchef mit gesunder Ernährung

Alles begann damit, dass die beiden sich Sorgen machten um ihre Tochter Maxime. Kurz nach der Einschulung hieß es, das Mädchen könne wegen schlechter Leistungen nicht an der Schule bleiben. Die Eltern konsultierten viele Ärzte und fanden schließlich heraus, dass Maxime an verschiedenen Unverträglichkeiten gegen Farb- und Konservierungsstoffe und einem Mangel an essenziellen Fettsäuren litt. »Ich hatte kurz zuvor meine Firma verkauft und mir eine Auszeit genommen, so hatte ich viel Zeit, mich dem Problem zu widmen. Ich habe sehr viele Bücher gelesen, Vorträge besucht und mit Spezialisten gesprochen. Der Schlüssel zu allem lag in der Ernährung«, erzählt Maes. Die Familie beschloss, nur noch Bio-Lebensmittel zu kaufen und auf Fleisch zu verzichten. Tochter Maxime bekam spezielle Öle, die Omega-3/6/7/9-Fettsäuren enthielten. »Es war fantastisch, schon nach



Ich bin gesund mit frischen Säften

Buch **Gratis!**

Um fit zu bleiben, empfehlen Experten den Genuss frisch gepresster Säfte. Dieser handliche Ratgeber verrät Ihnen alles über pflanzliche Nährstoffe und deren Nutzen für Ihre Gesundheit. Viele Rezepte für Gesundheitscocktails.

GRATIS-Buch-Kupon

Bitte senden Sie mir gratis:

den neuen Saft-Rezepte "Ich bin gesund - Mit frischen Säften" (Normalpreis 2,70 €).
 Ihren Newsletter
Bitte 1 Mail-Aboverlangung

Oder rufen Sie uns einfach an:
04161 / 511617

Name: _____
 Straße, Nr. _____
 PLZ, Ort, Land _____
 Telefon _____
 E-Mail _____

Heinling
 Naturkost Center
 Dorotheenl. Bismarckstr. 51/56 • 20114 Buchholz
 Telefon: 04161 511 61 (7-17 Uhr) 04161 511 81 98
 Telefax: 04161 511 61 99
 E-Mail: info@heining.de • www.heining.de
 Obernoll, Dorotheenl. 5 • 40101 Loh
 Telefon: 0210 91 252 1 • Fax: 0210 91 252 2
 E-Mail: info@heining.de • www.heining.de
 Steiner, Dorotheenl. 96 • 20114 Caden
 Telefon: 04161 511 61 4 • Fax: 04161 511 61 5
 E-Mail: info@heining.de • www.heining.de

DIE KOKOSNUSS | IN ASIEN HEISST ES, SIE WÄCHSE AM »BAUM DES LEBENS«.



natürlich | 5,08



FÜR AUSGEGLICHENE LEBENSSTOFFE | AMANPRANA-KOKOSMEHL IST BALLASTSTOFFREICH UND GLUTENFREI. DAS ROTE PALMWÖL ENTHÄLT ZEHN MAL MEHR CAROTIN ALS KAROTTEN UND IST SEHR REICH AN VITAMIN EN. ALLE PRODUKTE SIND NATURSCHÖNEND VERPACKT UND MIT KOMPOSTIERBAREN ETIKETTEN AUSGESTATET.



kurzer Zeit waren Maximes Schnulprobleme verschwunden und selbst mein Asthma, das mich jahrelang quälte, wurde besser«, berichtet Chantal Voets. Bart Maes war mittlerweile ein Fachmann in Sachen Öle und Fettsäuren geworden und hatte eine Vision: Das, was seiner Tochter geholfen hatte, konnte auch vielen anderen Menschen Gutes tun. Inspirieren ließ sich Bart Maes bei seinen Produktentwicklungen von einem Phänomen auf der Inselgruppe Okinawa im Süden Japans. Dort leben die meisten über 100-jährigen Menschen. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass die besonders alten Einwohner schlanke Körper, starke Knochen, niedrige Cholesterinwerte und eine gute Kondition haben.

In ihrer Ernährung spielen pflanzliche Omega-Fettsäuren eine wesentliche Rolle. »Seit 2003 produzieren wir native und umraffinierte Bio-Öle unter der Marke Amanprana. Der Name kommt aus dem indischen Sanskrit und bedeutet »ausgeglichene Lebenskraft«. Unsere Produkte unterstützen die Gesundheit auf

ausgewogene Weise – ohne Körper und Geist zu schaden«, versichert der 46-jährige Chef von Noble-House.

Von vielfältigen nativen Ölen über Weizenkeime bis hin zu Kokosmehl

Das Sortiment des Naturkostunternehmens umfasst neben acht verschiedenen Okinawa-Omega-Ölen auch native Öle aus Kokosnuss, rotes Palmöl, die Spezialmischungen »Kokos + Olivenöl« und »Kokos + Olivenrotes Palmöl«, sowie Weizenkeime und ballaststoffreiches glutenfreies Kokosmehl.



natürlich | 508

»Was ist das Besondere an den Amanprana-Ölen?«, möchte ich wissen. Jetzt ist der sonst eher ruhige, zurückhaltende Bart Maes ganz in seinem Element: »Bewusstste Menschen ernähren sich mit viel Obst und Gemüse. Dabei vergessen sie allerdings oft, dass es zwei essenzielle Fettsäuren gibt, die der Körper nicht selbst herstellen kann und die einem gesunden Menschen nicht fehlen dürfen«, betont er und präzisiert: »Es sind Alpha-Linolensäure aus der Omega-3-Familie und Linolsäure aus der Omega-6-Familie. Sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden und kommen nur in ötreichen Nahrungsmitteln vor. Ohne diese beiden und die übrigen Omega-Fettsäuren ist eine gute Gesundheit unmöglich. Sie erfüllen zahlreiche lebensnotwendige Aufgaben, verstärken den Herzmuskel, unterstützen den Blutkreislauf, erhöhen die Libido und beschleunigen die Genesung. Sie sind gut für den Cholesterinhaushalt, helfen bei emotionalen Tiefpunkten, bei Stimmungsschwankungen und bei Hitzewal-



LECKER UND GESUND | NATIVES KOKOSÖL IST DAS BESTE ÖL ZUM ERHITZEN. ES ENTHÄLT ZAHLREICHE GESUNDE EIGENSCHAFTEN, DIE BEIM BACKEN UND BRATEN NICHT VERLOREN GEHEN. KOKOSÖL IST LEICHT VERDAULICH, GUT BEI DARMENTZÜNDUNGEN UND DIABETES.

lungen, verbessern die Konzentration und sorgen für gute Laune.«

Alle Amanprana-Produkte sind rein pflanzlich und ausschließlich aus biologisch angebauten Rohstoffen hergestellt. Bart Maes achtet auf gesunde, umweltfreundliche Verpackungen und benutzt in der Abfüllung Glas statt Plastik, zum Vorteil für Umwelt, Gesundheit und Geschmack. Wenn es möglich ist, wird mit pflanzlichen Tinten auf umweltfreundlichem Papier gedruckt.

salat. Wenn man nur Karotten isst, ernährt man sich zu einseitig. Vietens: Einige Öle darf man erhitzen, andere nur kalt gebrauchen. Öle mit vielen mehrfach ungesättigten Fettsäuren dürfen nur für kalte Zubereitungen benutzt werden. Bei Erwärmung werden sie sehr schädlich.«

Das Holzrelief neben der Eingangstür – ein passendes Amanprana-Logo

Aber das Wichtigste sind für Bart Maes die Produkte selbst. Er erklärt seine vier Grundregeln: »Firstens: Gesunde Öle sind ebenso wichtig wie Gemüse und Obst. Die Zeit, in der wir dachten, dass Öle nur Hilfsmittel zur Zubereitung der Mahlzeiten sind, gehört der Vergangenheit an«, beginnt er aufzuzählen. »Zweitens: Die Qualität der Öle ist wichtiger als die Sorte. Native Öle sind die besten! Raffinierte Öle erkennt man daran, dass sie einen neutralen Geschmack haben oder durch die Raffination geruchlos geworden sind. Drittens: Man sollte verschiedene Öle benutzen, so wie man auch Gemüse und Obst variiert. Eine Karotte ist nicht dasselbe wie ein Kopf-

Als wir uns verabschieden, fällt mir ein Holzrelief auf. Es hängt neben der Eingangstür des schönen Wohnhauses der Familie und stimmt den Gast ein auf die besondere Atmosphäre dieses Ortes. Eine Elefantenskulptur schützt den Rüssel um ihr Kalb. »Es ist schön, nicht? Wir haben es aus Indonesien mitgebracht und spüren gleich, dass es zu unserer Philosophie passt«, sagt Chantal Voets. Elefanten verkörpern Weisheit, Verträglichkeit und Frieden. Die armutigen, klugen Pflanzenfresser vernichten eine große, nicht aggressive Kraft. Chantal Voets und Bart Maes hätten kein schöneres Bild auswählen können, um ihre Amanprana-Produkte auszuzeichnen. ■ sb



UNTERNEHMENS PORTRÄT

»Sparen Sie nie an einer gesunden Ernährung.«

BART MAES



VISIONÄRE | BART MAES MIT SEINER FAMILIE.

WIE ALLES BEGANN
Nach 17 Jahren als erfolgreicher Unternehmer verkaufte der Belgier Bart Maes 1999 seine Öfen-Firma und nahm sich eine mehrjährige Auszeit, in der er sich im Selbststudium mit Ernährung, Vitalität und Wohlstandskriterien beschäftigte. Unter der Marke Amanprana produziert er eine Reihe von umraffinierten, nativen Ölen und weitere Bio-Produkte.

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Geschäftsführer und Inhaber des belgischen Naturkostunternehmens sind Bart Maes und seine Frau Chantal Voets.

SORTIMENT

Das Programm umfasst neben acht Omega-Ölen auch traditionelle native Öle wie Kokosöl, rotes Palmöl und Mischungen aus Kokos- und Olivenöl oder Kokos-, Oliven- und Palmöl. Daneben werden auch Bio-Weizenkeime und Bio-Kokosmehl hergestellt.

MARKTSTELLUNG

In Belgien gehört Noble-House zu den Pionieren der biologisch-vegetarischen Ernährung. Mit großem Erfolg vermarktet Bart Maes seine Amanprana-Produkte in neun europäischen Ländern.

ERFOLGSPRODUKTE

Okinawa-Omegale, rotes Palmöl, natives Kokosöl und Kokosmehl

MITARBEITER

25 Mitarbeiter in Herstellung und Außendienst

www.noble-house.tk



QUALITÄT | UMWELTFREUNDLICH VERPACKT.

natürlich | 508