

eine Reise von Tausend Meilen
beginnt mit einem einzigen
Schritt...

Laozi (605 – 531 v.Chr.)



FERMENTIEREN (fɛrmɛn'ti:rən)
lat. fermentare, gären machen

...ist die Umwandlung organischer Stoffe durch Mikroorganismen und/oder Enzyme.
Dies geschieht entweder anaerob (unter Abwesenheit von Luft) oder aerob (mit Luft).
Die Zellstruktur der Ausgangsmaterie wird aufgebrochen und „veredelt“

Treu dem guten Alten aber
darum nicht minder
aufgeschlossen für das gute
Neue

Erzherzog Johann (1782 – 1859)



TRADITION (tradi'tsjɔ:n)
das Beste aus zwei Kulturkreisen

seit vielen Jahrhunderten wird in Asien und Europa das Fermentieren als Kunst gepflegt, weiterentwickelt und an die folgenden Generationen weitergegeben. Bereits in den 1980er Jahren wurde die Rezeptur für unsere Share-Produkte entwickelt und seitdem laufend verbessert und verfeinert.

INNOVATION (inova'tsjɔ:n)
das Beste vom Besten

Wir haben die Traditionen Asiens mit dem aktuellsten Know-How Europas verbunden und verpflichten uns gleichwohl den wertvollen Erfahrungen wie den guten neuen Ideen. Daraus entstehen in unserer Obhut die wahrscheinlich spannendsten Lebensmittel der Welt



Sei dir bewusst, was du weißt.
Was du hingegen nicht weißt,
das gib zu. Das ist das richtige
Verhältnis zum Wissen.

Konfuzius (551 – 479 v.Chr.)



know-how (nou'hou)

es ist ein langer Weg zum Wissen und er ist steinig wie auch von Hindernissen geprägt. Wenn wir der Meinung wären jetzt hätten wir genug Wissen angehäuft dann würden wir wohl umgehend eines Besseren belehrt. Unsere Stärke sehen wir im Zusammenführen von Wissen aus aller Welt und allen Kulturkreisen. Mit diesem Wissen im Hintergrund entwickeln wir unsere Produkte gemeinsam mit unseren Experten aber auch gemeinsam mit unseren Kunden ständig weiter. Denn oftmals wissen unsere Kunden mehr als wir und bringen Erfahrungen aus fremden oder verwandten Bereichen ein. Auf dieses wertvolle Gut wollen wir nicht verzichten, darum nehmen wir Feedback gerne an und vermehren das Know-how von Share zum Wohle aller.

Güte in den Worten erzeugt
Vertrauen,
Güte beim Denken erzeugt Tiefe,
Güte beim Verschenken erzeugt
Liebe...

Laozi (605 – 531 v.Chr.)



die Geschichte hinter Share®

Share heißt Teilen – und Teilen ist unsere Stärke. Bereits von Beginn an haben wir gerne unsere Produkte zum Probieren mit den Menschen geteilt. Doch beginnt die Geschichte nicht schon viel, viel früher? Seit Menschengedenken gehört in fast allen Kulturen das Fermentieren zum Leben und zum Überleben dazu. Und auch bei SHARE® ist Fermentieren vom Start weg das zentrale Thema unserer Produkte und des Unternehmens.

Doch zurück ins Jahr 2015: Ein Zufall führt unsere asiatisch-stämmige Unternehmerin, die bis zu diesem Zeitpunkt eine Firma in der Mode-Branche besitzt zu einer kleinen, süß-säuerlichen Frucht die angeblich ein paar Monate fermentiert hat und dem Körper sehr guttun soll. Sie probiert das Produkt selber aus, findet es super und beginnt die Früchte im Freundes- und Bekanntenkreis zu verschenken. Damals hat sie noch keine Vorstellung davon was die kleine Frucht bereits für eine lange Historie und vor allem welches zukünftige Potenzial sie hat.

Erst im Jahr 2016 – schon wird die fermentierte Frucht von vielen Konsumenten im Umfeld unserer Unternehmerin geschätzt – wird ein anderer Unternehmer in ihrer Nähe auf sie aufmerksam und sie begeistert ihn sofort für das neuartige „Naschzeug“. Er hat nach vielen Jahren in der Lebensmittelindustrie und im internationalen Handel bereits einige Erfahrung mit Fermentation und er hat auch schnell eine erste Ahnung davon was alles in dieser Frucht steckt. Er beginnt daraufhin die Entstehungsgeschichte professionell zu hinterfragen und zu analysieren. Schon bald darauf stößt ein österreichischer Fastenexperte ebenso begeistert zum Team und beginnt seine Kolleginnen und Kollegen in Österreich und Deutschland – zum Teil echte Stars im Gesundheitsbereich - mit großem Erfolg von diesem einzigartigen Lebensmittel zu überzeugen. Einer davon ist ein international sehr erfolgreicher Händler von Gesundheitsprodukten der ebenfalls schon in der ersten Sekunde das Potenzial dieser Einzigartigkeit erkennt und sofort mit der Vermarktung über seine Kanäle beginnt. In einem dieser Kanäle findet sich ein weithin bekannter und geschätzter Energetiker der vom Produkt, der Gruppe und der positiven Energie angezogen wird und er berichtet über das unglaubliche Potenzial, welches seine übersinnlichen Sphären in den Produkten und dem Team erkennen. Alle sind restlos begeistert und so entsteht eine richtige Community, eingeschworen und mit einem großen gemeinsamen Ziel.



Share | Original® 



Die *prunus mume* oder japanische Aprikose aus der Familie der grünen Pflaumen bildet die wunderbare Basis für unser einzigartiges fermentiertes Lebensmittel.

Qualität wächst bereits am Baum - nur Früchte mit dem perfekten Reifegrad können für Share-Original® verwendet werden. Unversehrt müssen sie sein. Und die richtige Größe benötigen sie auch. Denn nur die sogenannten „Kaiserfrüchte“ (wie sie früher exklusiv an das Kaiserhaus geliefert wurden) sind für unsere Kunden gerade gut genug. Dass die Früchte wildwachsend aus einem Naturschutzgebiet stammen (150km²) ist eine willkommene Draufgabe.

Nach 900 Tagen der Fermentation und Ruhe im eigenen Fruchtsaft sind auf ganz natürlichem Wege kleine Enzymkraftwerke entstanden – unglaublich förderlich für unseren Organismus - und voller kostbarer Mikroorganismen.

Kurz werden die Früchte danach sonnengetrocknet bevor es zum ersten Mal technisch wird: In der (international zertifizierten) Produktion werden die Früchte nochmals selektiert und mit ausgewählten Kräutern ummantelt, welche den Produkten ihre typische dunkel- bis hellbraune Erscheinung geben. Die Verpackung erfolgt danach vollautomatisch unter Schutzatmosphäre.



Prunus mume: In der traditionellen chinesischen Medizin spielt die Ume eine sehr große Rolle. Besonders bei Nahrungsmittelvergiftung, Müdigkeit, Verdauungsbeschwerden, Reisekrankheit und Eisenmangel-Anämie wird sie gern eingesetzt. Tatsächlich hat die Ume-Frucht einiges zu bieten. Sie enthält doppelt so viele Proteine und Mineralien als alle anderen Früchte der gleichen Pflanzenfamilie. Auch ihr hoher Calcium-, Eisen- und Phosphorgehalt sticht hervor. Die japanische Aprikose wirkt im Körper stark alkalisierend. Die Aufnahme von 10 g der Frucht kann die Säuren von 100 g aufgenommen Zucker neutralisieren. Dieser Umstand brachte der Frucht den Beinamen „Königin der alkalischen Nahrung“ ein.

Maulbeerfruchtpulver: Die Maulbeere enthält einige Vitamine, unter anderem Vitamin C, und das Antioxidant Resveratrol. Daneben kommen verschiedene Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Zink und Mangan in ihr vor.

Mateblätter: Die Mate-Blätter enthalten Koffein, Theobrombin, Theophyllin, Gerbstoffe und andere Komponenten. Mate wirkt anregend auf das zentrale Nervensystem und harntreibend.

Karottenextrakt: Unser Körper kann das Beta-Carotin zu Vitamin A verarbeiten, darum nennt man es auch oftmals Provitamin A. Vitamin A ist unter anderem wichtig für den Aufbau von Schleimhäuten und Hautzellen sowie für den Sehvorgang. Generell wirken die Carotinoide als Antioxidantien, die schädliche freie Radikale abfangen.



Share | Pomelozzini® 



die *Citrus maxima* auch bekannt als Pampelmuse (oft auch – nicht ganz richtig - als Pomelo bezeichnet), ist die wertvolle Ur-Zitrusfrucht welche heute nur mehr in ausgewählten Regionen der Welt kultiviert wird. Weil wir die ganzen Früchte verarbeiten, achten wir bei unseren Lieferantenpartnern auf gepflegten, aber absolut naturbelassenen Anbau.

Mit ihrem eigentümlichen Aussehen, ihrer festen Schale und der sehr dicken weißen Schichte (Albedo) sowie dem wenig saftigen Fruchtfleisch ist die Pampelmuse für unsere Pomelozzini® eine äußerst attraktive und wertvolle Basis. Nach der Ernte der vollreifen Früchte werden diese umgehend zerkleinert und mit allen Bestandteilen für 900 Tage im eigenen Fruchtsaft sorgfältig fermentiert. Dass in dieser Zeit der Ruhe alle wertvollen Inhaltsstoffe nicht nur beibehalten, sondern durch Enzyme und Mikroorganismen sogar verbessert werden versteht sich dabei fast von selbst.

In der Produktion (international zertifiziert) werden dann nur mehr die festen Inhaltsstoffe aus dem Saft geschöpft und kleine Pralinen daraus geformt. Die Verpackung erfolgt danach vollautomatisch unter Schutzatmosphäre.



Den Leib soll man nicht schlechter behandeln als die Seele

Hippokrates (460 – 370 v.Chr.)



unser Körper:

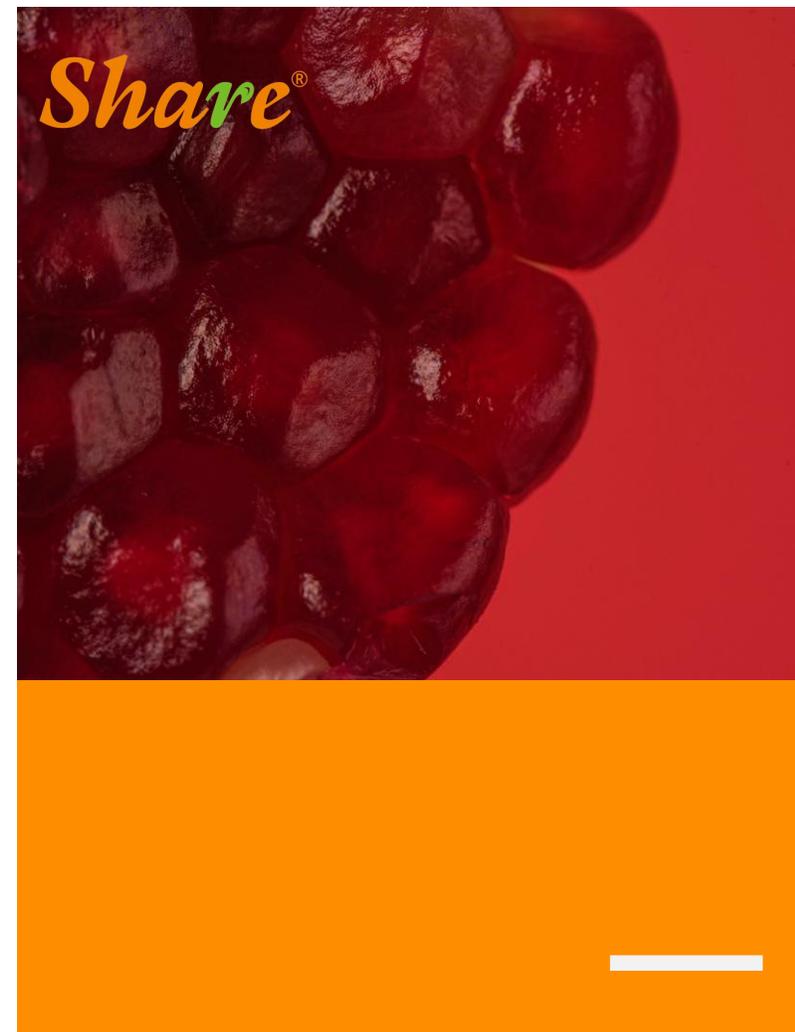
so wie jedes Lebewesen ein einzigartiges Wunder darstellt ist auch der menschliche Körper ein absolutes Wunder der Natur. Eine äußerst komplexe „Maschine“ und darüber hinaus ist jeder Körper auch noch einzigartig. Wie soll man da Regeln oder Hinweise finden was dem einzelnen Körper – dem Individuum - guttut?

Bei all der Vielschichtigkeit und Möglichkeiten der genauen Betrachtung findet sich ein einfacher gemeinsamer Nenner: Achte auf die Qualität der Lebens- und Genussmittel, die du deinem Körper zuführst und beachte dabei vor allem auch die Menge. Wir lernten in den vergangenen Jahren wieder mehr auf uns zu achten, auf die Bedürfnisse unseres Körpers zu hören und darauf einzugehen. Einen wertvollen Beitrag dazu liefern erwiesenermaßen fermentierte Lebensmittel.



Der Mensch ist was er isst.

Paracelsus (1493 – 1541)



unser Mikrobiom:

viel zu wenig wissen wir bisher über das Zusammenspiel unserer körpereigenen Zellen und der Mikroorganismen, die uns lebenslang auf uns und in uns begleiten. Nach Schätzungen diverser Studien ist die Anzahl der „Mitbewohner“ sogar um einiges größer als die Anzahl unserer eigenen Körperzellen. Umso wichtiger scheint es, dass wir aktiv darauf achten, keine negativen oder schädlichen Organismen zu beherbergen. Bei allen Fortschritten unserer modernen Lebensweise, die uns zu durchschnittlich längerem Leben führen, sprechen viele Mediziner heute schon von einer Verarmung der Vielfalt unseres Mikrobioms. Ist das nicht erschreckend? Noch bevor das Thema auch nur annähernd erforscht ist, stellen wir bereits eine Abnahme der Lebensfülle fest. Es liegt dabei allein in unseren Händen die Fortschritte unserer Zeit zu nutzen und mit dem Hausverstand sowie dem traditionellen Wissen aus Ost und West zu einer vernünftigen Einheit zu verbinden. Einen wertvollen Beitrag dazu liefern erwiesenermaßen fermentierte Lebensmittel.





Die Gifte im Darm sind es, die
den Menschen krank, vorzeitig
alt und hässlich machen

Dr. F.X. Mayr (1875 -1965)





unser Darm:

Er ist mit einer Oberfläche von 250 – 450 m² mit Abstand unser größtes Organ (weit grösser als die Fläche, die ein Tennisplatz einnimmt – fast zwei). Viele Gelehrte sind der Meinung er ist auch unser wichtigstes. Der Darm ist eines der ersten Organe, die sich im Embryo ausbilden – zeitgleich mit dem Gehirn (daher wahrscheinlich auch die direkte Verbindung zwischen den beiden). All das deutet schon auf den Stellenwert hin, den unser Darm für unser Leben hat. Sehr viel wurde in den letzten Jahren geforscht und neue Erkenntnisse gewonnen aber auch altes Wissen wiederentdeckt. All diesen Forschungen gemeinsam ist das Ergebnis, dass wir besser auf unseren Darm achten und ihn pflegen müssen. Wurde es bis vor einigen Jahren noch als „normal“ angesehen, wenn jemand nur ein bis zwei Mal in der Woche die Toilette aufsuchte, so ist es heute selbstverständlich, dass bei normaler Ernährung der tägliche Toilettengang Pflicht ist, um nicht „unnötigen“ Ballast mit sich herumzutragen. Unser Darm ist an fast allen Prozessen im Körper beteiligt: Resorption, Hormonproduktion, Immunabwehr, Flüssigkeitsregulierung – um nur einige wichtige zu nennen. Einen wertvollen Beitrag dazu liefern erwiesenermaßen fermentierte Lebensmittel.

Besonders überwiegt die
Gesundheit alle äußeren
Güter so sehr, dass wahrlich
ein gesunder Bettler
glücklicher ist als ein kranker
König.

Arthur Schopenhauer (1788 – 1860)



pathogene Feuchtigkeit

diesen Begriff kennt man vor allem aus der TCM (traditionelle chinesische Medizin). Die TCM unterscheidet dabei nach verschiedenen „Graden“: Nässe, Schleim, Eiter. Warum ist das für unseren Körper nicht gut? Die pathogene Feuchtigkeit „erstickt“ unser Qi – die Lebensenergie und äußert sich zuerst in unangenehmen später schwerwiegenden körperlichen Problemen. Richtige Ernährung kann einen wichtigen Beitrag gegen das Entstehen der Feuchtigkeit leisten. Darum empfiehlt die TCM gekochte bzw. fermentierte Speisen.

Parasiten

so bezeichnen wir alle unerwünschten „Mitbewohner“ die auf oder in uns leben. Parasiten, die unseren Darm befallen, sind besonders unangenehm da sie den Stoffwechsel und das Immunsystem negativ beeinflussen. Meistens finden diese den Weg durch ungewaschene, rohe Lebensmittel oder durch verunreinigtes Wasser. Ein gut funktionierender Darm und fermentierte Lebensmittel können den Körper bei der Abwehr dieser Eindringlinge unterstützen.



Die Gesundheit ist wie das
Salz. Man bemerkt nur wenn
es fehlt...

Italien

Enzyme:

sind wichtige Bausteine des Lebens und spielen neben den Mikroorganismen eine sehr wichtige Rolle bei der Fermentierung sowie im menschlichen Stoffwechsel. Meist sind es Proteine die katalytisch wirken – das heißt sie beeinflussen chemische Prozesse, ohne sich dabei selbst zu verändern. Darum ist ausreichende Zufuhr von Enzymen (teilweise produziert der Körper auch selbst) für einen gut funktionierenden Stoffwechsel unerlässlich. Manche Enzyme können sogar Entzündungsprozesse im Körper lindern oder im besten Fall verhindern.

Im Zuge der Renaissance von fermentierten Lebensmitteln entstehen auch viele wissenschaftliche Studien, in welchen die positiven Eigenschaften von Enzymen und Mikroorganismen herausgestellt werden.



An den Scheidewegen des
Lebens stehen keine
Wegweiser...

Charly Chaplin



FAQ:

Warum ist jede Frucht anders? - Share-Original[®] ist ein reines Naturprodukt und daher ist jede Frucht einzigartig. Außerdem hat jeder Jahrgang etwas unterschiedliche Ausprägungen – wie es etwa auch bei Wein vorkommt. Share-Pomelozzini[®] ist verarbeitet und sieht daher meistens gleich aus (die Farbschattierungen können variieren)

Muss ich das immer essen? – Bei uns gibt es kein „Muss“. Wir empfehlen Share[®]-Produkte über einen Zeitraum von drei Monaten täglich zu essen. Danach nach Belieben. Ob und wann man Share[®] zu sich nimmt entscheidet jeder individuell.

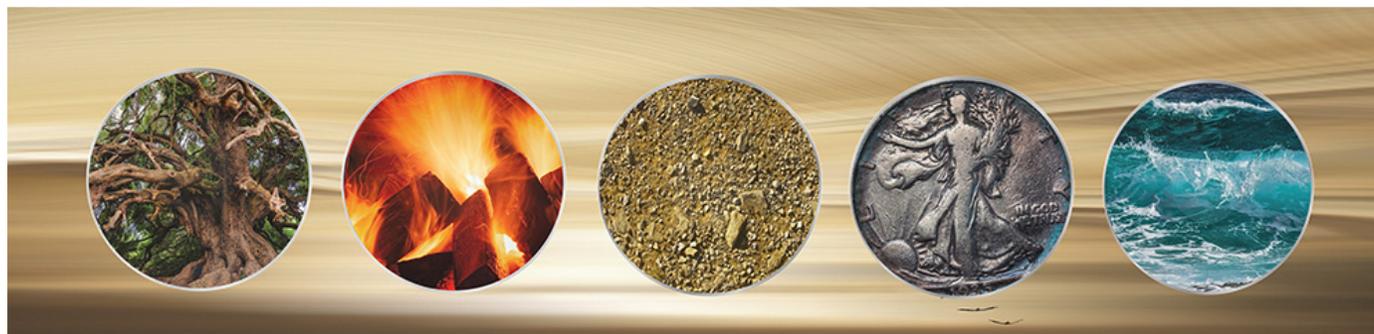
Ist es Pflaume oder Aprikose? – Share-Original[®] ist eine japanische Aprikose und damit eine edle Frucht innerhalb der Pflaumen-Familie

Warum ist Share[®] so teuer? – die Ausgangsprodukte sind sehr genau selektiert und die Verarbeitungsprozesse der Share[®]-Produkte sind sehr aufwändig. Daher der hohe Preis.

Intoleranzen/Allergien? – wie bei allen Lebensmitteln ist das im Einzelfall nicht auszuschließen. Jedoch sind bisher keine diesbezüglichen Rückmeldungen bekannt. Eher sind kritische Kunden positiv überrascht.

Ihr Vertriebspartner:

Bio-Vital 
WOLFGANG NOLTE



+49 178 215 89 77

office@biovital.info www.biovital.info