

GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#44

Unser Tipp:
Schokoladen-
Himbeer-
Törtchen!

Rezept auf Seite 15

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

die Munich Strategy Group hat 3.500 deutsche mittelständische Unternehmen unter die Lupe genommen. GELITA zählt mit Platz 33 zu den 50 Innovations-Champions 2018. Für uns ein Beleg mehr, dass wir mit unserer Innovationskultur auf dem richtigen Weg sind. So stellen wir Ihnen auch in dieser up2date gleich zwei Weltneuheiten vor: Blattgelatine mit Kollagen und ein veganes Geliermittel in Blattform. GELITA ist es gelungen, in einem

neuen Herstellprozess Agar-Agar in eine standardisierte Blattform vergleichbar zur Blattgelatine zu bringen.

Preiswürdig ist auch FORTIBONE®. Das bioaktive Kollagenpeptid, das nachweislich gegen Knochenschwund wirkt, hat den German Innovation Award 2019 gewonnen und damit bereits die vierte Auszeichnung innerhalb von zwei Jahren für sich verbucht. Einer der sich ganz besonders über unsere innovativen Produkte freut, ist David Storl. Dem mehrfachen Welt- und Europameister im Kugelstoßen half das Kollagenpeptid TENDOFORTE® nach einer Knieverletzung wieder fit zu werden. „TENDOFORTE® hat nicht einfach nur die Schmerzen gelindert, sondern es hat die Regenerationszeit verkürzt“, sagt Storl im Interview.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen – und einen ideenreichen Sommer!

Michael Teppner

Global VP Marketing & Communication
GELITA AG



GELITA sprach mit Profisportler David Storl

Applications
Kopfsache

Innovation
Saubere Lösung –
NOVOTEC® CL800



Interview [4]
Schmerzfrei
mit TENDOFORTE®

[10]



Weltneuheit [7]
Veganes Gelier-
mittel in Blattform



NEWS [12]
Tuft-IT®, German
Innovation Award, ...



Lieblings-Rezept [15]
Schokoladen-
Himbeer-Törtchen

Neu:
mit Kollagen!

Innovation – Weltneuheit

Das Plus für Blattgelatine

Wie lässt sich ein erfolgreiches Produkt wie Blattgelatine weiter verbessern? Dieser Frage ging GELITA nach – und hat eine Weltneuheit entwickelt: Blattgelatine mit Kollagen. Gesundheitsbewussten Verbrauchern wird das innovative Produkt mit Sicherheit schmecken.

Aktuell ist GELITA dabei, die neue Blattgelatine auf den Markt zu bringen, die ersten Musterlieferungen gingen bereits an Großhändler und Supermärkte. „Die Produktion der Blattgelatine mit Kollagen steht. Zunächst konzentrieren wir uns auf den deutschen Markt, wir könnten aber weltweit liefern“, sagt Marwan Teubner, Head of Global Business Unit Retail von GELITA.

Einfach in kaltem Wasser einweichen, quellen lassen, mit den Händen ausdrücken, in etwas Flüssigkeit auflösen und in die Speise einrühren. Fertig! Die mit zehn Prozent Kollagen angereicherte Blattgelatine lässt sich eins zu eins wie die klassische Blattgelatine anwenden. Auch die Mengenangaben in Rezepten können unverändert über-

nommen werden. Sind für eine Panna Cotta beispielsweise sechs Blatt Gelatine angegeben, kann diese einfach durch sechs Blatt der neuen Gelatine mit Kollagen ersetzt werden.

MEHR INFORMATIONEN:

Marwan Teubner
Tel. +49 (0) 6271 84-2112
marwan.teubner@gelita.com



„Mit TENDOFORTE® wurde ich wieder fit“

2011 holte David Storl mit 21 Jahren als erster Deutscher den Weltmeistertitel im Kugelstoßen. Damit war er der bis dato jüngste Welt- und Europameister im Kugelstoßen und der erste, der beide Titel gleichzeitig trug. Insgesamt war Storl zweimal Welt- und dreimal Europameister in seiner Disziplin. Im Interview erzählt der Athlet, wie ihm TENDOFORTE® bei einer Knieverletzung half, wieder fit zu werden.



„Ich brauche eine ausgewogene und getestete Ernährung, wenn ich meine Ziele als Athlet erreichen will“

David Storl

Herr Storl, Sie kamen vor kurzem von den Hallen-Europameisterschaften in Glasgow zurück, wo Sie Silber geholt haben. Erst einmal herzlichen Glückwunsch zur Medaille. Wie war der Wettkampf?

David Storl:

Ich bin sehr zufrieden mit dem Ergebnis von 21,54 Metern. Der zweite Platz war ein großer Erfolg für mich. Es war mein bisher drittbester Hallenwettbewerb.

Sie hatten längere Zeit mit einer Verletzung der Patellasehne zu kämpfen.

David Storl:

Das war 2016 und 2017, die schwersten Jahre meiner Karriere. Ich wurde sechster bei den Weltmeisterschaften und elfter bei den Olympischen Spielen, was sehr unbefriedigend für mich war. Ich entschied daraufhin, meinen Coach zu wechseln, denn das Training mit ihm hat meine Knieprobleme verursacht. Dies war eine harte Entscheidung, da ich eine lange Zeit mit ihm zusammengearbeitet hatte.

Wie war das, als Sie ihr Knie verletzten?

David Storl:

Es war nicht so, dass die Knieverletzung plötzlich passierte, es war ein schleichender Prozess. Jeden Tag wurde es etwas schlimmer. Am Anfang nahm ich Schmerztabletten, ich bekam Injektionen ins Knie, machte und nahm alles, was Linderung versprach. Ich konnte so weitere drei, vier Jahre auf einem guten Niveau antreten. Bis ich dann den Punkt erreichte, an dem ich mein Training und meine Technik ändern musste.

Was unternahmen Sie?

David Storl:

Wir änderten sehr viel. Ich arbeitete mit einem Nahrungsmittel- und Ernährungsspezialisten zusammen, der meine Ernährung genau auf mein Training abgestimmt hat. Raimond Igel, unser Physiotherapeut vom Deutschen Leichtathletik-Verband, brachte TENDOFORTE® ins Spiel. Er war sehr überzeugt von dem Produkt und meinte, es könne eine Lösung für meine Knieprobleme sein und mir helfen, wieder erfolgreich bei den Weltmeisterschaften anzutreten.

Seit wann nehmen Sie TENDOFORTE® und welche Effekte haben Sie festgestellt?

David Storl:

Ich nehme TENDOFORTE® seit Oktober 2017 und es hat mir sehr geholfen. Selbst nach intensivem Training habe ich keine Schmerzen mehr im Knie, was das Wichtigste ist. Außerdem hat sich die Erholungsphase deutlich verkürzt, das heißt, ich kann intensiver trainieren. TENDOFORTE® hat nicht einfach nur die Schmerzen gelindert, sondern es hat die Regenerationszeit verkürzt.

Der große Erfolg war dann der zweite Platz bei den Leichtathletik-Hallenweltmeisterschaften im März 2018 in Birmingham. Ich trat dort als gesunder Athlet an. Ich hatte überhaupt keine Schmerzen, weder während, noch nach dem Wettkampf. Auch anschließend konnte ich wieder beschwerdefrei intensiv trainieren.

„Es ist wichtig, dass ein Produkt getestet ist“

David Storl

Wie haben Sie TENDOFORTE® eingenommen?

David Storl:

Meistens habe ich es mit Wasser vermischt und im Auto auf dem Weg zum Training getrunken. Ich hatte sehr viele Tütchen mit TENDOFORTE®. Sie waren im Auto, beim Training und Zuhause verteilt, sodass ich TENDOFORTE® überall einnehmen konnte. Ich hatte keine Chance, es zu vergessen (lacht).

Wie könnte die TENDOFORTE® Einnahme verbessert werden?

David Storl:

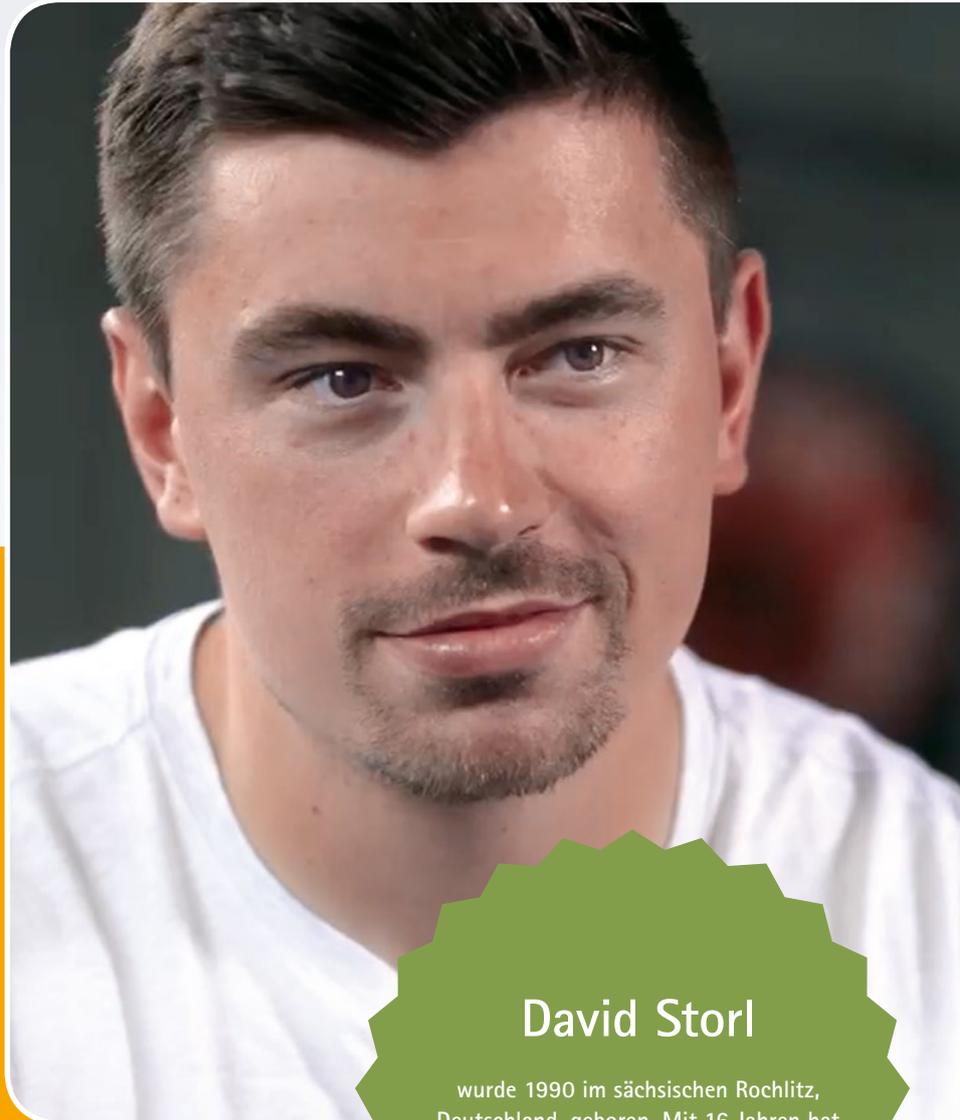
Es wäre super und deutlich einfacher, wenn TENDOFORTE® beispielsweise in Riegeln oder

Fitnessdrinks enthalten wäre. Aktuell muss man es jedes Mal mischen. Manche Athleten sind dazu zu faul oder sie vergessen, es einzunehmen.

TENDOFORTE® wurde in zahlreichen Studien getestet. Wie ausschlaggebend ist die wissenschaftliche Untermauerung für Sie?

David Storl:

Durch die Studien weiß ich, dass TENDOFORTE® funktioniert. Es ist generell für einen Athleten wichtig, dass ein Produkt getestet und die Einnahme sicher ist, also keine verbotenen Substanzen enthalten sind. Schließlich nehme ich das Produkt, um mich nach Verletzungen zu erholen und nicht, um ein zusätzliches Problem für meine Karriere zu kreieren.



David Storl

wurde 1990 im sächsischen Rochlitz, Deutschland, geboren. Mit 16 Jahren hat er mit dem Kugelstoßen begonnen. Storl war bislang zweimal Welt- und dreimal Europameister im Kugelstoßen.





Sympathisch im Interview

Food first ist das Mantra vieler Athleten und ihrer Ernährungsberater. Wie denken Sie darüber?

David Storl:

Ich brauche eine ausgewogene und getestete Ernährung, wenn ich meine Ziele als Athlet erreichen will. Manchmal muss man Zusatzprodukte wie Proteinshakes nehmen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Beim Kugelstoßen, Diskuswerfen oder ähnlichen Sportarten reden alle über Muskeln und Kraft, vergessen aber die Sehnen und Bänder. Für mich ist es wichtig, diese zu stärken, denn es ist ihre Aufgabe, die Bewegung und die Kraft der Muskeln in die Bewegung beim Kugelstoßen oder Diskuswerfen zu transferieren. Ich brauche gesunde und kräftige Sehnen und Bänder für gute Resultate.

„Dank TENDOFORTE® hatte ich überhaupt keine Schmerzen mehr“

David Storl

Was sind Ihre Ziele für die Zukunft?

David Storl:

2019 will ich eine Medaille bei den Weltmeisterschaften in Katar holen. Ich möchte 22 Meter werfen, was eine hohe Messlatte im Kugelstoßen ist. Ein großes Ziel ist eine Medaille bei den Olympischen Spiele 2020 in Tokio.

Herr Storl, wir danken Ihnen für das Interview und wünschen Ihnen viel Glück und Erfolg bei den Meisterschaften.

Erfolgsgeschichte mit GELITA

GELITA unterstützt nationale und internationale Profi- und Leistungssportler mit bioaktiven kollagenen Peptiden, wie zum Beispiel David Storl, der nach langer Verletzung an der Patellasehne mit TENDOFORTE® wieder schmerzfrei trainieren kann und zurück an die Weltspitze gefunden hat. Das Unternehmen hält dazu direkten Kontakt zu Sportlern, betreuenden Ärzten und Physiotherapeuten. Die positiven Berichte der Profisportler aus den unterschiedlichsten Kategorien wie Kugelstoßen, Speerwurf, Schwimmen, Tennis, Basketball unterstreichen die erfolgreichen Ergebnisse aus den klinischen Studien. Bestätigen kann das auch der erfolgreiche australische Mittelstreckenläufer Rorey Hunter, der unter einer Stressfraktur am Fuß litt und auf Empfehlung seines betreuenden Arztes FORTIBONE® einnahm: „Der Heilungsprozess der Stressfraktur war sehr zufriedenstellend und ich habe mein Training hinsichtlich Umfang und Inten-

sität wieder zu 100 Prozent aufgenommen. Seit der Einnahme von FORTIBONE® habe ich keine knochenbedingten Beschwerden mehr. Ich habe auch meine persönliche Bestzeit auf zehn Kilometern auf unter 30 Minuten gesteigert. Ich fühle dies darauf zurück, dass ich konsequenter trainieren kann, denn eine starke Knochenstruktur macht ein stabiles Training möglich. Die Einnahme und die Verträglichkeit von FORTIBONE® sind sehr gut. Ich kann jedem Athleten die Einnahme von FORTIBONE® empfehlen, um Defizite bezüglich seiner Knochengesundheit und -stabilität zu vermeiden und dadurch immer eine optimale Leistung erbringen zu können“.

MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Jutta Hugenberg
Tel. +49 (0) 162 2633498
jutta.hugenberg@gelita.com



Rorey Hunter, Mittelstreckenläufer

GELITA entwickelt erstes veganes Geliermittel in Blattform



Welt-
neuheit!

GELITA präsentiert seinen Kunden mit einem Agar-Agar-Geliermittel in Blattform eine Weltneuheit. Bisher ist das pflanzliche Geliermittel Agar-Agar nur in Pulverform oder als Mischung mit anderen Geliermitteln erhältlich.

GELITA ist es nun gelungen, in einem neuen Herstellprozess Agar-Agar in eine standardisierte Blattform vergleichbar zur Blattgelatine zu bringen. Diese Form bringt zahlreiche Vorteile in der Verarbeitung in Speisen mit sich. Die Verwender müssen künftig weder unklare Messangaben wie „ein Teelöffel“ noch komplizierte Umrechnungen bei unterschiedlichen Pulverlösungen berücksichtigen. Jedes einzelne Blatt hat eine exakt definierte identische Gelierkraft und erleichtert so ungemein die Dosierungsangaben in Rezepten. Die Enttäuschungen über misslungene Speisen gehören so der Vergangenheit an.

Einsatz in heißen Regionen und für Veganer/Vegetarier

Das klassische Geliermittel Gelatine in Blattform kommt teilweise an seine Grenzen, wenn es in warmen oder heißen Regionen verarbeitet wird. Der einzigartige Vorteil, dass Gelatine-Produkte bei Körpertemperatur schmelzen, kann

in heißen Regionen so zum Nachteil werden. Speisen müssen dort nach der Zubereitung sehr schnell verzehrt werden, bevor sie im wahrsten Sinne des Wortes dahinschmelzen. Agar-Agar hat einen deutlich höheren Schmelzpunkt und somit bleiben die Speisen auch bei heißen Bedingungen länger stabil.

Ein weiterer Aspekt ist, dass ein Teil der Bevölkerung die sich vegan oder vegetarisch ernähren wollen nicht auf beliebte Speisen wie Panna Cotta, Mousse au Chocolat oder viele andere Gerichte verzichten wollen.

„Wir haben uns intensiv mit dem Thema in den letzten Jahren beschäftigt und eine interne Technologie Entwicklung angestoßen. Für uns war es klar, dass verbrauchergerechte Produkte extrem einfach in der Handhabung sein müssen. Deshalb haben wir die seit langem bekannten Vorteile der standardisierten Blattform auf Agar-Agar übertragen“, so Dr. Franz-Josef Konert, Vorstandsvorsitzender von GELITA. „Unser Kerngeschäft bleibt die klassische Gelatine, aber wir wollen den regionalen An-

forderungen und den Präferenzen der Verbraucher Rechnung tragen und optimale Lösungen anbieten.“

Produkt stößt auf großes Interesse

Die Vorstellung des neuen Produkts stößt auf großes Interesse bei potenziellen Kunden, da die Unzufriedenheit der Verbraucher mit den am Markt verfügbaren Agar-Agar basierten Pulverprodukten sehr groß ist.

GELITA wird in den nächsten Monaten neben seinen bestehenden Kunden das Agar-Agar-Blatt zudem auf internationalen Messen vorstellen.

MEHR INFORMATIONEN:
Marwan Teubner
Tel. +49 (0) 6271 84-2112
marwan.teubner@gelita.com

Kopfsache

Kunstprojekt
mit Gelatine von
GELITA

Schauspielerin, Fotografin, Konzeptkünstlerin – Magdalena Korpas ist ein Multitalent. Bei ihrem jüngsten Projekt Stigma spricht sie ein Tabuthema an – und baut bei der Umsetzung auf ballistische Gelatine von GELITA.

„Kreativität ist ein essentieller Teil meines Lebens. Alles, was ich mache, basiert auf einem Konzept“, sagt Korpas, die in Danzig, Polen, geboren ist und nach Stationen in Paris und Los Angeles nun in London lebt. Mit Stigma widmet sie sich dem Thema Genetic Sexual Attraction. Dieses als GSA abgekürzte Schlagwort meint die sexuelle Anziehung zwischen Blutsverwandten, die sich erst als Erwachsene begegnen. „In Los Angeles traf ich eine Frau, die in einer GSA-Beziehung lebte. Die Problematik interessierte mich wegen des damit verbundenen Stigmas in der Gesellschaft.“ Korpas sprach mit Psychologen und recherchierte intensiv über GSA. Von der Londoner Agentur House of Greenland erhielt sie die Gelegenheit, ihr Projekt als Artist in Residence umzusetzen. „Da Menschen, die in einer GSA-Beziehung leben, nicht als solche in der Gesellschaft



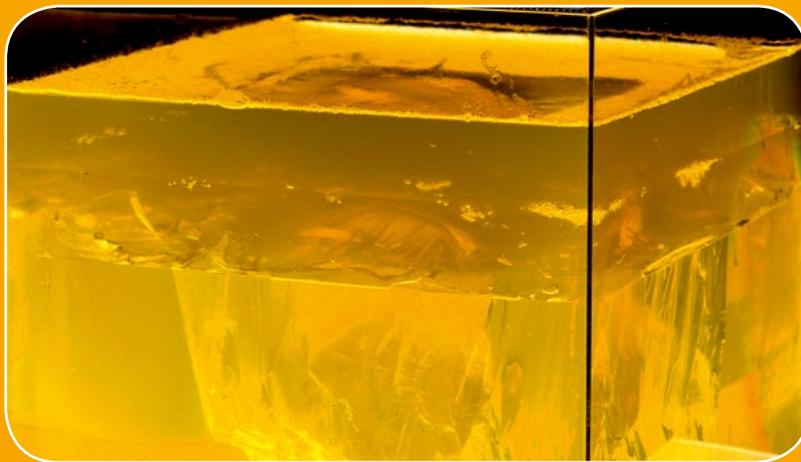
Die Kunstinstallation Stigma widmet sich dem Thema Genetic Sexual Attraction (GSA). Sie soll den Betrachter zum Nachdenken über die Gesellschaft anregen.



Arbeiten gehören. Korpas nahm Kontakt zu GELITA auf und das Unternehmen stellte nicht nur das Material zur Verfügung, sondern stand Korpas auch mit Ratschlägen zur Seite. „Ich wollte einen Kubus aus Gelatine schaffen, in den ich

Eine Frage der Geduld

Korpas fertigte zunächst Gipsabdrücke von Gesichtern, die sie dann mit der in Wasser aufgelösten ballistischen Gelatine füllte. Nach dem Aushärten der Masse entfernte sie die Gipsform und bearbeitete das Gesicht. „Ich wollte zeigen, wie Tragödie und Stigma das Antlitz deformieren.“ Anschließend bereitete die Künstlerin die Gelatine für die Kuben vor. „Es war nicht einfach den richtigen Zeitpunkt zu finden, um die Köpfe in die Gelatine Kuben zu legen. Die Gelatinemasse der Kuben musste noch so weich sein, dass die Köpfe einsinken können, durfte aber nicht mehr so heiß sein, dass sich die Köpfe auflösen“, beschreibt Korpas die Problematik und lacht: „Ich brauchte viel Geduld.“ Drei Monate arbeitete Korpas an den Objekten, die anschließend in London ausgestellt wurden. Sie können sich die Kunstinstallation von Magdalena Korpas auf ihrer Website anschauen. Dort zeigt sie auch ein Video über die Entstehung.



Je zwei Gelatineköpfe hat Magdalena Korpas in einen mit Gelatine gefüllten Kubus einsinken lassen.

erscheinen möchten und lieber durchsichtig wären, wollte ich mit einem transparenten, leicht farbigen Material arbeiten. So kam ich auf die Idee, ballistische Gelatine einzusetzen,“ erklärt Korpas.

Die Kunstinstallation mit Gelatine sollte ein Teil einer Trilogie sein, zu der ihr Feature Constellations und fotografische

zwei, ebenfalls aus Gelatine geformte Köpfe einbette. Erfahrung mit Gelatine hatte ich bislang nicht und war deshalb froh über die vielen hilfreichen Tipps von Christoph Simon, meinem Ansprechpartner bei GELITA. Durch ihn erfuhr ich beispielsweise, welche Temperatur und Qualität das Wasser für ein optimales Auflösen und Ergebnis haben müsste.“

MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Christoph Simon
Tel. +49 (0) 6271 84-2535
christoph.simon@gelita.com

<https://korpasmagdalena.wixsite.com/korpas>

Saubere Lösung



2015 steigt cwTec in seiner Produktion auf Kühlschmierstoffe mit NOVOTEC® CL800 um. Was sich seitdem verändert hat? Die Produktion ist effektiver, sauberer und umweltfreundlicher geworden. Und: Die Mitarbeiter fühlen sich deutlich wohler.

Das Unternehmen aus Hage, Norddeutschland, entwickelt, konstruiert und fertigt Maschinen, Anlagen und Werkzeuge. Die Qualitätsprodukte und einzigartigen Lösungen kommen weltweit in der Tee- und Kaffeeindustrie, in der Lebensmittelindustrie sowie bei der Kanalreinigung und -sanierung zum Einsatz. Bis 2015 verwendete cwTec ölbasierte Kühlschmierstoffe in der Produktion. „Wir waren sehr unzufrieden mit diesen Stoffen, vor allem auch, weil das Einatmen des mineralöhlhaltigen Nebels auf Dauer der Gesundheit schaden könnte. Ein paar Mitarbeiter konnten deswegen ihren Job nicht mehr ausüben“, bedauert Christoph Wenk, der das Unternehmen 1991 als Zweimannbetrieb gegründet hat und heute 70 Mitarbeiter beschäftigt. Hinzu kamen weitere Nachteile der ölbasierten Kühlschmierstoffe, wie hoher Kühlschmierstoffverbrauch, erhöhte Stillstandszeiten durch Verunreinigungen und

häufigen Austausch der Kühlschmierstoffe sowie deren geringe Haltbarkeit, was bei nur selten genutzten Maschinen besonders ins Gewicht fällt.

„Unsere Erfahrungen mit dem NOVOTEC® CL800-haltigen Kühlschmierstoff sind sehr gut.“

Christoph Wenk, cwTec Geschäftsführer

„Wir haben alles Mögliche vergeblich ausprobiert, bis ich in einer Fachzeitschrift für Maschinenbau über NOVOTEC® CL800 von GELITA gelesen habe.“ Nach einem Feldversuch war Wenk von dem innovativen Produkt überzeugt und wechselte komplett auf NOVOTEC® CL800-haltige Kühlschmierstoffe. „Wir verwenden das neue Produkt bei rund 30 Dreh-, Fräs-, Flach- und Rundschleif-

maschinen, auf denen wir Werkstoffe wie Messing, Aluminium, Titan, alle Arten von Kunststoffen sowie harten, weichen und korrosionsfesten Stahl verarbeiten“, sagt Wenk und betont: „Unsere Erfahrungen mit dem NOVOTEC® CL800-haltigen Kühlschmierstoff sind sehr gut. Es war eine rundum gute Entscheidung.“ Die Arbeitsergebnisse sind hervorragend und die bearbeiteten Werkstücke sauber und trocken. „Auch die Späne kommen sehr trocken raus, was für einen geringen Verbrauch an Kühlschmierstoffen spricht und was die Entsorgung deutlich vereinfacht und umweltfreundlicher gestaltet.“ Dies ist gerade beim Flach- und Rundschleifen ein großer Vorteil, denn dabei entstehen extrem feine Späne, aus denen sich die Verunreinigung durch das Mineralöl nicht entfernen lassen. Auch mit dem Einsatz bei selten genutzten Maschinen hat Wenk positive Erfahrung gemacht: „Bisher mussten wir halbjährlich den



Im Einsatz bei cwTec: NOVOTEC® CL800-haltiger Kühlschmierstoff.

Kühlschmierstoff tauschen, weil er ‚umgekippt‘ war. Jetzt arbeiten wir bei einer dieser Maschinen bereits seit zwei Jahren mit demselben Produkt.“

Dass die Kühlschmierstoffe mit NOVOTEC® CL800 eine saubere Sache sind, zeigt sich ebenso im Produktionsumfeld. „Der Ölnebel, der sich überall niedergeschlagen hat, fällt weg. Die Werkzeugmaschinen, ihr Umfeld und der Boden bleiben nun wesentlich sauberer.“ Und was sagen die Mitarbeiter? „Die haben sich gefreut, denn ihre Arbeit ist deutlich angenehmer geworden. Die Hände sind nicht mehr ölerschmiert und die Luft bleibt rein.“ Letzteres wollte Wenk genauer wissen und ließ von der Berufsgenossenschaft eine Luftanalyse durchführen. Das erfreuliche Ergebnis: Es konnten keine schädlichen Stoffe nachgewiesen werden. Wenks Fazit nach vier Jahren: „Ich kann insbesondere allen Unternehmen, die zerspanen und schleifen, den Umstieg auf NOVOTEC® CL800-haltige Kühlschmierstoffe empfehlen.“



Sauberes Ergebnis: ein mit NOVOTEC® CL800-haltigem Kühlschmierstoff gefertigtes Bauteil aus Stahl, 1.2379 HRC 60–62.

NOVOTEC® CL800 – das Performance Additiv von GELITA für Kühlschmierstoffe

Anwendungsbereich: Additiv für Kühlschmierstoffe in der Metall- und Kunststoffverarbeitung

Zusammensetzung: proteinbasiertes Additiv

Wirkmechanismus: hydrophiler Proteinschutzfilm

VORTEILE

- bessere Oberflächenqualität der Werkstücke
- saubere Oberflächen dank easy-to-clean Effekt
- hautfreundlich und biologisch abbaubar

MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Matthias Reihmann

Tel. +49 (0) 6271 84-2538

matthias.reihmann@gelita.com

Nutrition in Athlete Development Summit

Treffer: GELITA Produkte punkten bei Sportlern

Im März 2019 fand in Düsseldorf, Deutschland, der zweite Nutrition in Athlete Development Summit statt. Die gut besuchte Veranstaltung richtete sich an Profi-Athleten, Trainer, Vertreter von Sportvereinen und -verbänden sowie an Anbieter von Sporternährung und Nahrungsergänzungsmitteln aus aller Welt. International anerkannte Experten informierten über die neuesten Erkenntnisse in Sachen Ernährung für Sportler.

GELITA nutzte die Gelegenheit und traf sich mit Ernährungsspezialisten und Vertretern der Top-Sportvereine und Verbände, darunter der FC Porto, der FC Red Bull Salzburg, der Arsenal Football Club, der Dachverband der portugiesischen Fußballvereine, der Deutsche Eishockeyverband sowie die Nationale Anti-Doping Agentur Deutschland. „Wir konnten sehr viele Gespräche führen. Insbesondere die Vertreter der Fußballvereine waren an unseren bioaktiven Kollagenpeptiden interessiert“, bestätigt Oliver Wolf, Head of B2B Marketing, GELITA, zufrieden.



Sucheinfo: „essbare Cola-Flasche“ bei www.youtube.de

Die essbare Cola-Flasche

Sie ist ein Spaß für jede Geburtstagsparty oder Feier – und präsent auf vielen youtube-Kanälen: die essbare Cola-Flasche. Das Rezept mit Cola und Gelatine ist denkbar einfach.

DIE ZUTATEN: 1 PET-Flasche Cola (0,5l)
50g Pulvergelatine (entspricht
ca. 33 Gelatineblättern)
stabiles Klebeband

UND SO GEHT'S:

Die Cola in eine Schüssel geben. Gelatine in etwas Wasser einrühren, quellen lassen und erhitzen, sodass sich die Gelatine auflöst. Cola erwärmen und anschließend die aufgelöste Gelatine in die Cola geben und gut verrühren. Etikett von der Flasche vorsichtig entfernen, dann die PET-Flasche an einer Seite mit einem Cutter längs aufschneiden und den Schnitt mit dem Klebeband verschließen, Cola in die Flasche füllen und diese ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Cola fest geworden ist, Klebeband und mit vorsichtigen Schnitten die Plastikflasche entfernen. Etikett um die Flasche legen, mit Klebeband verschließen und schon ist die essbare Cola-Flasche fertig!

GELITA gewinnt Innovationspreis

Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication und Martin Walter, Director Business Development, Health & Nutrition mit dem German Innovation Award 2019.



FORTIBONE® von GELITA wurde mit dem German Innovation Award 2019 in der Kategorie „Excellence in Business to Business“ im Bereich „Pharmaceuticals“ ausgezeichnet. Das bioaktive Kollagenpeptid wirkt nachweislich Knochenschwund entgegen. Der German Innovation Award würdigt zukunftsweisende Innovationen, die nachhaltige Wirkung zeigen und für die Menschen einen Mehrwert bieten.

„Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, die die Innovationskraft unseres Unternehmens bestätigt und unsere Anstrengungen würdigt, die Wirksamkeit unserer Produkte wissenschaftlich zu belegen“, sagt Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication. Den German Innovation Award erhielt GELITA bereits zum zweiten Mal in Folge. 2018 wurde der Reinigungsmittelzusatz NOVOTEC® CB800 mit der Auszeichnung geehrt. Nun ist es GELITA mit FORTIBONE® gelungen, den Preis auch für den Gesundheitsbereich zu gewinnen.

Mehrfach ausgezeichnet

Für FORTIBONE® ist der German Innovation Award bereits die vierte Auszeichnung innerhalb von zwei Jahren. 2018 erhielt das Produkt den „Fi South America Innovation Award“, die höchste Auszeichnung für Inhaltsstoffe, Produkte und Nahrungsergänzungsmittel in Südamerika sowie die globalen Preise „Nutritional Ingredients Award“ und „Best Functional Ingredient of the Year“.

TUFT-IT® auf Erfolgskurs

2016 bringt GELITA MEDICAL das weltweit erste Gelatine-Fibrillar für eine kontrollierte Blutstillung (Hämostase) auf den Markt: GELITA TUFT-IT® kombiniert die positiven Eigenschaften eines gelatinebasierten Hämostats mit der einfachen Handhabung einer Vliesstruktur. Wie gut das Produkt bei Ärzten ankommt und was GELITA MEDICAL unternimmt, um die Bekanntheit von TUFT-IT® zu steigern, zeigen folgende Beispiele: Auf dem Kongress der Deutschen Gesellschaft für Chirurgie in München, Deutschland, im März 2019 stellten gleich vier Chirurgen ihre Erfahrungen mit dem innovativen Hämostyptikum vor. Die Experten berichteten über die Anwendung bei der offenen und laparoskopischen Leberchirurgie, bei Thorax- und Lungenoperationen und viszeralbasierten Operationstypen. Sie informierten auch über die Unterschiede zwischen Cellulose und Gelatine-basierten Materialien bei der Blutstillung und Wundheilung. GELITA MEDICAL hat bereits mehrere Krankenhäuser von den Vorteilen von TUFT IT® überzeugen können. In Indien wurde es sogar in einer wichtigen Ausschreibung gelistet und kommt dort in unterschiedlichen Prozeduren zum Einsatz.

Um das Produkt noch stärker im Markt zu etablieren, veranstaltet GELITA MEDICAL verschiedene Events. Dazu kommen regelmäßige regionale Trainings und Workshops der Vertriebspartner. Bis zum Jahresende nimmt GELITA MEDICAL an einigen internationalen und nationalen Kongressen teil, wie z.B. SMIT (Society for Medical Innovation and Technology) in Heilbronn, 92. Chilenischer und Internationaler Chirurgenkongress u.v.a.

MEHR INFORMATIONEN: Steffen Ritzal
Tel. +49 (0) 6271 84-2022
steffen.ritzal@gelitamedical.com





HIGHLIGHT FÜR LÄUFER

GELITA
TRAIL MARATHON HEIDELBERG
urban & nature | 1.500 vertical meters

Der Startschuss für die siebte Ausgabe des GELITA Trail Marathon 2019 fällt am 6. Oktober 2019. Auf der 42 Kilometer langen Strecke, die in der malerischen Altstadt von Heidelberg beginnt und dann zumeist über naturbelassene Waldwege führt, müssen die Teilnehmer 1.500 Höhenmeter überwinden und drei Gipfel erklimmen. Für alle Laufbegeisterten, die es weniger anstrengend bevorzugen, gibt es Staffel-Wertungen und kürzere Distanzen. **Anmeldung unter: www.trailmarathon-heidelberg.de**



TERMINE 2019:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. In der zweiten Hälfte des Jahres sind wir u. a. auf folgenden Messen präsent:

Vitafoods Asia, Singapur	25. bis 26. September 2019
Customer Symposium Food & Health, Heidelberg	23. bis 24. Oktober 2019
CPhI, Frankfurt	05. bis 07. November 2019
Food Matters, London	18. bis 20. November 2019
FIE, Paris	03. bis 05. Dezember 2019

Impressum

uptodate ist eine Information der GELITA Gruppe

Herausgeber:
GELITA AG
Uferstraße 7
69412 Eberbach
Deutschland
www.gelita.com

Redaktion:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing & Kommunikation
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Leiter Marketing & Kommunikation
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49 (0) 6271 84-2190
Fax: +49 (0) 6271 84-2718

Konzept, Text & Gestaltung:
srg werbeagentur ag,
Mannheim
Druck:
Laub GmbH & Co. KG,
Elztal-Dallau

Schokoladen- Himbeer- Törtchen

Lieblings-
Rezept aus
Brasilien!

Die Zubereitung

Törtchenboden

Ofen auf 180° Celsius vorheizen. Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker weißschaumig schlagen. Gesiebte Speisestärke, Kakaopulver und Salz hinzufügen und mit einem Teigspachtel oder Schneebesen unterrühren. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, in die Schüssel geben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, erst vorsichtig eine Hälfte, dann die zweite Hälfte unter den Teig heben. Jetzt den Teig in eine 20 x 20 Zentimeter große, eingefettete und mit Backpapier ausgelegte Backform geben und 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und vier Böden mit sieben Zentimeter Durchmesser ausstechen. Es können auch kleinere und mehr Böden ausgestochen werden. Die Böden mit Himbeeren belegen. Acetatfolie um die Böden geben und mit Klebeband schließen.

Schokoladenmousse

Blattgelatine in kaltem Wasser zehn Minuten einweichen, anschließend sanft ausdrücken. Zusammen mit Milch und Zucker in einen Topf geben. Bei niedriger Temperatur solange erhitzen bis sich die Gelatine auflöst. Die Gelatine darf nicht kochen, sonst verliert sie ihre Gelierkraft. Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Erst eine Hälfte der Schokolade gut unter die Gelatinemasse rühren, dann die zweite Hälfte. Beiseite stellen. Sahne leicht aufschlagen, die Schoko-Gelatinemasse langsam unterrühren. Solange rühren, bis eine cremige und leichte Konsistenz entsteht. Falls die Masse zu flüssig ist, hilft es, sie für mindestens fünf Minuten ins Gefrierfach zu stellen und sie anschließend weiterzurühren.

Törtchen

Masse mithilfe eines Spritzbeutels auf die Küchlein geben und bis zum Rand der Acetatfolie auffüllen. Mit einem Teigspatel glatt streichen. Die Törtchen für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend Folie vorsichtig entfernen und Törtchen mit Schokoraschel und Himbeeren garnieren.

Variante: Erdbeeren oder Brombeeren anstatt Himbeeren nehmen.

Die Zutaten

Törtchenboden

4 Eier, 60 g Zucker,
30 g Speisestärke,
1 Esslöffel (7 g) Kakaopulver,
1 Prise Salz und 100 g Halb-
bitterschokolade (50% Kakao)

Schokoladenmousse

3 Blatt Gelatine,
100 ml Milch, 60 g Zucker,
200 g Halbbitterschoko-
lade (50% Kakao) und
40 g Schlagsahne

Dekoration

250 g Himbeeren und
Schokoladenraschel



Neue Broschüren zum Download liegen auf www.gelita.com bereit!

Folgen Sie uns auf Facebook, Twitter, YouTube und LinkedIn.



Sie können die uptodate auch im Internet lesen. Alle Artikel des GELITA Kundenmagazins erscheinen in Englisch, Deutsch, Portugiesisch und Spanisch. Schauen Sie rein: Auf www.gelita-uptodate.com finden Sie die aktuelle sowie vorhergehende Ausgaben.

GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life