

FOKUSTHEMA: FÜR IHRE RECHERCHE

## Pulver statt Pizza: Jetzt kommt die Astronauten-Nahrung für Jedermann

Wien, 12.1.2016 Ein Pulver mit allem, was der Mensch braucht: Sieht so die Zukunft unserer Ernährung aus? Erstmals entwickeln Wissenschaftler ein Smart-Food vor, das die herkömmliche Nahrungsausnahme für immer überflüssig machen könnte.



Wer schafft es schon, sich nach einem langen Arbeitstag abends eine vollwertige Mahlzeit zu kochen? Für viele Menschen ist der Griff zu Burger oder Fertig-Pizza tägliche Routine. Gerade die „Generation Y“ kennt das Dilemma: Einerseits will man gesund und ausgewogen leben. Andererseits fehlt dafür die Zeit.

Und: Wer sich heute vollwertig ernähren will, braucht schnell ein Studium, um zwischen Ernährungstrends wie Clean-Eating, Paleo oder Ayurveda-Kost überhaupt noch den Durchblick zu behalten.

### Ernährung-Lösung für die Generation Y

Jetzt stellt nu3, Europas führender Anbieter intelligenter Ernährung, eine Innovation vor, die dieses Problem löst. Mais plus Eiweiss plus ein präzise ausgewählter Mix von Nährstoffen: Ist das die Zukunftsformel unsere Ernährung?

Dem gelblich-unscheinbaren Pulver sieht man nicht an, dass es die Ernährung revolutionieren könnte. „Compleat“, so heisst der erste echte Mahlzeiteratz, den der Österreichische Hersteller nu3 auf dem Markt präsentiert. Die Inspiration dafür haben die Wissenschaftler aus der Weltraumforschung und dem Leben unter extremen Bedingungen.

### **Eine vollwertige Mahlzeit ohne Aufwand**

Verrührt man das Pulver mit Wasser oder Milch, so entsteht in weniger als 60 Sekunden ein sämiger Shake, der als vollwertige Mahlzeit funktioniert. Eine Mahlzeit, alle Nährstoffe: Die Forscher von nu3 haben über zwei Jahre Produktentwicklung betrieben um die optimale Nährstoffzusammensetzung zu finden.

Dabei sind Erkenntnisse aus Weltraumforschung und Sportwissenschaft gleichermaßen berücksichtigt: Welche Nährstoffe braucht der Mensch wirklich um gesund und leistungsfähig zu bleiben auch in Extremsituationen? Über 20 Nährstoffe wie Vitamine und Mineralien wie Zink, Eisen, Kalium oder Kalzium sind daher zugesetzt um das Smart-Food komplett zu machen.

### **Gentechnikfrei – trotz langer Zutatenliste**

Bei der Auswahl der Nährstoffe setzt man jedoch auf rein natürliche und vegetarische Inhalte, etwa auf Protein von garantiert gentechnikfreien Sojabohnen. Das Ergebnis: Vom Shake kann man sich wochenlang ohne Mangelerscheinungen ernähren – theoretisch. Aber die Astronauten-Kost für Jedermann ist jedoch nicht nur für Extremsituationen gemacht.

Schmecken soll es allen, die schnelles Essen und gesunde Ernährung kombinieren wollen – oder müssen. „Natürlich gibt es bestimmte Berufsgruppen, wie Fluglotsen oder Chirurgen, die ihren Arbeitsplatz nicht einfach so verlassen können um in die Kantine zu gehen. Dort kann Compleat für die schnelle Versorgung mit Energie und Nährstoffen sorgen. Für alle, die sich schnell gesund und komplett versorgen wollen, ist Compleat eine gesunde Alternative, speziell zu Fast-Food“, erklärt Michael Divé, Leiter Unternehmenskommunikation von nu3.

Statt der schnellen Fertig-Pizza mit einer langen Liste künstlicher Zusatzstoffen könnte also schon bald „Compleat“ die Küchen erobern.

### **Pressekontakt:**

Michael Divé  
Leiter Unternehmenskommunikation  
Email: [michael.dive@nu3.de](mailto:michael.dive@nu3.de)  
Telefon: +49 (0) 30 / 340 443 857

### **Über nu3 – DIE NÄHRSTOFFEXPERTEN:**

nu3 ist Europas führender Anbieter für intelligente Ernährung und seit 2012 in Österreich erfolgreich. Im Online-Shop finden Kunden für ihr Ziel und ihre Philosophie das passende Produkt in den Bereichen Abnehmen, Naturkost, Sport, Gesundheit und Schönheit. Das nu3-Expertenteam aus Ökotrophologen, Sportwissenschaftlern und Medizinern sucht ständig innovative Produkte für das wachsende Sortiment mit aktuell rund 6.500 Artikeln. nu3 beschäftigt rund 230 Mitarbeiter und ist in 25 Ländern aktiv, darunter seit November 2015 in China. <http://www.nu3.at>