**SANDICCA – ALLEM GEWACHSEN**

**JUNGE WENIGZELLERIN AUF DEM WEG ZUR WELTMEISTERSCHAFT MIT SANDICCA**

**Utl: Vom 20. Februar bis 3. März 2018 findet in Amstetten und Winklarn (NÖ) das Sportereignis des Jahres statt - die Weltmeisterschaft im Eis- und Stocksport. SANDICCA freut sich ganz besonders, die erst 22-jährige amtierende Ziel-Team Weltmeisterin im Eisstocksport, Simone Steiner aus Wenigzell, dabei begleiten zu dürfen.**

**Mit im Gepäck: Bio-Sanddorn aus der Heimat!**

Bereits 2014 konnte Simone Steiner bei der WM in Innsbruck ihr Können unter Beweis stellen und holte zwei Mal Gold, einmal im Damen Einzel- und einmal im Damen Ziel-Bewerb.

Begonnen hat Simones Freude am Stocksport bereits als Kleinkind. Ihre Eltern, selber leidenschaftliche Eisstocksportler, nahmen Simone und ihren Bruder bereits von klein an mit auf die Eisbahn. Mit der Gründung einer Jugendmannschaft in Wenigzell wurde dann regelmäßig trainiert und auch an Meisterschaften teilgenommen.

Für Simone Steiner ist der Eisstocksport ein ganz besonderer Sport und ein leidenschaftliches Hobby. „Man kann viel reisen, viele Menschen und neue Freunde kennenlernen“, freut sich Simone. Auch zur eigenen mentalen Stärkung trägt er bei und der Eis- und Stocksport verbindet Menschen. Man muss an einem Strang ziehen um erfolgreich zu sein.

Vermutlich kam der Eisstocksport, bzw. seine Vorläufer, im 13. Jahrhundert aus Skandinavien.

Ursprünglich wurde mit Eisstöcken aus Holz gespielt, später aus Metall mit auswechselbaren Holz-Laufsohlen. Der jetzige Eisstock besteht aus einem Kunststoffkörper, der mit einem Edelstahlring umgeben ist. Als Ziel verwendete man einen Holzwürfel („Haserl“ = Daube), heute ist die Daube ein Ring aus Hartgummi.

1951 fanden in Garmisch-Partenkirchen (D) die ersten Europameisterschaften statt. Die ersten Eisstock-Weltmeisterschaften wurden 1983 in Frankfurt am Main (D) durchgeführt. 2018 findet bereits die 12. Weltmeisterschaft statt.

**Allem gewachsen - im Freien und in der Eishalle**

Simone Steiner vertraut dabei auch auf ein starken heimischen Verbündeten, dem Sanddorn (Hippophae rhamnoides). Der recht unscheinbare Strauch entpuppt sich bei näherem Hinsehen als eine schillernde Lichtgestalt in Sachen Gesundheit. Denn seine Blätter und orangefarbenen Beeren sind echte Multitalente und zeigen sich jeder Herausforderung gewachsen. Sanddorn unterstützt mit seinem hohen Gehalt an Vitamin C das Immunsystem, schützt und regeneriert die Haut und fördert mit dem als Energie-Vitamin bekannten Vitamin B12 die Leistungsfähigkeit.

Und das Beste daran: Diese Superpflanze wächst nicht in irgendwelchen entlegenen Regionen der Erde, sondern praktisch direkt vor Simone Steiners Haustür – im steirischen Joglland – in Wenigzell.

Das österreichische Unternehmen SANDICCA hat sie nach streng biologischen Richtlinien erstmals in einer Höhenlage von 840 Metern angepflanzt und die Ernte zu hochwertigen Sanddorn Detox Tees, wertvollen kaltgepressten, nativen Sanddornfruchtfleischölen sowie pflegenden Naturseifen verarbeitet – natürlich ohne künstliche Konservierungsstoffe und absolut biologisch. In jedem der SANDICCA Produkte steckt die geballte Kraft des Sanddorns, entweder in Reinkultur oder kombiniert mit erlesenen natürlichen Zutaten. Die gesunde Armada aus dem Hause SANDICCA hört dabei auf klingende Namen wie AMALINTA – schützende Kraft, VALESKA – lebhaftes Wesen und ARLINA – sanfte Schönheit.

All diese Unterstützer für mehr Widerstandskraft haben ihren ganz eigenen Charakter. Und jeder einzelne ist einer ganz bestimmten Aufgabe gewachsen. Erhältlich im eigenen Webshop unter www.sandicca.com, ausgesuchten Apotheken und Spezialitätengeschäften.

**SANDICCA wünscht eine erfolgreiche Weltmeisterschaft 2018.**

**SANDICCA:** Das steirische Unternehmen SANDICCA wurde 2017 von Ing. Tanja Kroisleitner gegründet. Auf rund 2,7 Hektar Anbaufläche gedeihen in den steirischen SANDICCA Sanddorngärten rd. 5.500 Sanddornsträucher in Bio-Qualität. Ursprünglich aus Nepal kommend, zählt der Sanddorn heute zu den attraktiven Superfoods. Im Jahr 2017 konnten erstmalig 2,3 Tonnen Sanddornbeeren geerntet werden. Damit verfügt SANDICCA über den einzigen Sanddorn Österreichs und ist auf der Suche nach Landwirten für den Bio Vertragsanbau.

**KONTAKT SANDICCA e.U.**

**Ing. Tanja Kroisleitner**

**EIGENTÜMERIN**

**Tel. 0660-5270488**

**e-mail:** [**tanja.kroisleitner@sandicca.com**](mailto:tanja.kroisleitner@sandicca.com)

**Fotonachweis:**

©SANDICCA

**Fotografin**:

Maria Fank