**Sanddorn – Superfood aus Österreich!**

**Erntebeginn von Österreichs erstem, regional kultivierten Bio-Sanddorn aus den steirischen SANDICCA® Sanddorngärten im Joglland. Omega 3, 7 und 9 Fettsäurepower made in Austria.**

**Utl: In den kalten Herbst- und Wintermonaten schützt die orangefarbene Sanddornbeere mit ihrem hohen Vitamin C Gehalt vor Erkältungen. Das herbstliche Wildobst ist bereits seit 2017 als regionale Vitaminbombe unter der österreichischen Marke SANDICCA® in Apotheken und im eigenen Web-Shop erhältlich. Besonders nachgefragt, das nativ gewonnene SANDICCA Sanddornfruchtfleischöl als natürliches Antioxidans. Es enthält die mehrfach ungesättigten Omega-Fettsäuren 7 und 9 sowie Vitamin E und Beta-Carotin - Provitamin A. Vegane Omega 3 Fettsäuren finden sich in ungewöhnlich hoher Konzentration im Sanddornkernöl, welches im Joglland mit innovativer überkritischer Co2 Extraktion kalt und völlig rückstandsfrei gewonnen wird. Mehr dazu auch am 1. Tag des Sanddorns, am 27.10. in Wenigzell.**

**Ernte in den SANDICCA Sanddorngärten: Längengrad: 15.798688, Breitengrad: 47.451235**

Vom Freitag den 14.09. bis Sonntag den 16.09. werden die leuchtend orangen Sanddornbeeren und Sanddornblätter in den SANDICCA® Sanddorngärten geerntet. Die Ernte des Superfoods gestaltet sich allgemein als schwierig, da die leuchtend orangen Sanddornbeeren von den namensgebenden Dornen beschützt werden. Die Beeren können bei unachtsamer Handhabung platzen, die Dornen hingegen stellen eine Verletzungsgefahr dar. Daher bedient man sich auch im steirischen Joglland einer Erntemethode bei welcher die früchtetragenden Äste abgeschnitten und tiefgefroren werden. Die Beeren und Blätter lassen sich damit einfach von den Ästen abschütteln und bis zur Weiterverarbeitung einlagern.

**Wirkstoffkomplex des Sanddornfruchtfleischöls**

Mit SANDICCA® Sanddornfruchtfleischöl verfügt Österreich erstmals über regional gewonnene, mehrfach ungesättigte Omega-Fettsäuren, welche im Gesamtwirkstoffkomplex mit Vitamin E als Sammelbegriff für fettlösliche Substanzen mit antioxidativer Wirkung und der Vitamin-A-Vorstufe Beta-Carotin einen ausgesprochen wertvollen Beitrag für eine gesunde Lebensgrundlage liefern können. Darüber hinaus enthält Sanddorn auch über 190 bioaktive Substanzen und bietet eine der größten Auswahl an Nährstoffen aus einer einzigen Quelle, einschließlich Antioxidantien, Vitamine, Mineralstoffe, Polyphenole, Omega-Fettsäuren, Carotinoide und Phytosterole, die für den menschlichen Organismus eine recht große Bedeutung haben.

**Sanddornfruchtfleischöl in der Raumfahrt und der Aromapflege**

Das orangefarbene Sanddornfruchtfleischöl hat bereits eine lange Tradition und ist weltweit wissenschaftlich erforscht. Es dient als Schutz- sowie Pflegeöl für strapazierte Haut. So wird es auch als Strahlenschutzöl bezeichnet, da es die Widerstandsfähigkeit der Haut gegen Strahlungen erhöht. Besonders in Russland erlangte das Öl große Bedeutung. So wurde dessen Wirkung auch speziell in der Raumfahrt mit erhöhter Strahlenbelastung erforscht. Zudem wirkt Sanddornfruchtfleischöl sehr regenerierend und reizmildernd auf Haut und Schleimhäute, weshalb es von Ärzten und Apothekern als Begleitung bei Strahlen- und Chemotherapien für die innere und äußere Anwendung verschrieben wird.

Aber auch von ausgebildeten Arompraktikern wird Sanddornfruchtfleischöl intensiv als Wirkstofföl im Bereich der Hautpflege, als Sonnenschutz sowie zur Regeneration der Haut bei Verbrennungen, schlechter Wundheilung sowie bei allgemein empfindlicher Haut verwendet.

**Vorankündigung 27. Oktober 2018 – 1. Sanddorntag im steirischen Wenigzell**

Am 27.10. findet in Wenigzell der 1. Tag des steirischen Sanddorns statt. SANDICCA hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Aromapflege mit heimischen, regional gewonnenem Bio Sanddornfruchtfleischöl als komplementäre Pflege zu etablieren. Gemeinsam mit der diplomierten Aromapraktikerin und Referentin für Aromatherapie, Aromapflege und Pflanzenöle Ingrid Karner von aromainfo.at setzt SANDICCA einen Tag im Zeichen der Lichtgestalt Sanddorn. LINK zum Programm: https://www.sandicca.com/magazin/ein-tag-im-zeichen-des-sanddorns/

**SANDICCA:**

Das steirische Unternehmen SANDICCA® wurde 2017 von Ing. Tanja Kroisleitner gegründet. Auf rund 2,7 Hektar Anbaufläche gedeihen in den steirischen SANDICCA Sanddorngärten mittlerweile rd. 6.000 Sanddornsträucher in Bio-Qualität. Ursprünglich aus Nepal kommend, zählt der Sanddorn heute zu den attraktivsten Superfoods. Im Jahr 2017 konnten erstmalig 2,3 Tonnen Sanddornbeeren in der Steiermark geerntet werden. Damit verfügt SANDICCA® über den ersten Sanddorn Österreichs und hat bereits weitere Landwirte unter Vertrag. In den nächsten Jahren werden damit in der Steiermark rd. 6 ha biologischer Sanddorn kultiviert und zu innovativen Nahrungsergänzungsmitteln verarbeitet. Damit bietet SANDICCA für Landwirte eine attraktive Einnahmequelle und schafft so Wertschöpfung im ländlichen Raum. Allem gewachsen – mit SANDICCA.

**KONTAKT SANDICCA e.U.**

**Ing. Tanja Kroisleitner**

**EIGENTÜMERIN**

Tel. 0660-5270488

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

**PRESSEKONTAKT**

Tel. 0664-9675160

e-mail: [office@sandicca.com](mailto:office@sandicca.com)

A-8254 Wenigzell – Sommersgut 55

www.sandicca.com

**Fotonachweis:**

©SANDICCCA

Fotografin: Maria Fank