

P R E S S E M I T T E I L U N G

VeggiFEEL: Strongman Patrik Baboumian steht auf „Vegan Protein“

Er war 2011 der stärkste Mann Deutschlands, hat zahlreiche Weltrekorde aufgestellt und räumt auch heute noch etliche Preise ab. Doch wer jetzt denkt, dass Patrik Baboumian jeden Tag einen Berg Steaks verzehrt, liegt völlig falsch, denn er setzt auf das „Vegan Protein“ von VeggiFEEL.

Berlin, 26. Januar 2016

Veganer und Vegetarier sind spindeldürre Gestalten, die gerade so aus eigener Kraft die Einkäufe aus dem Bio-Markt nach Hause tragen können – so ein weit verbreiteter Irrglauben. Denn neben den „normalen“ Konsumenten setzen auch immer mehr Sportler auf eine vegane oder vegetarische Ernährung. Einer von ihnen ist Strongman Patrik Baboumian.

Die stärksten Tiere (Elefant, Büffel, Gorilla) sind auch Pflanzenfresser



Patrik Baboumian betreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten Kraftsport in all seinen Facetten. Von Kraftdreikampf, über Armdrücken und Bodybuilding, bis hin zum Strongman hat er alles probiert und das mit Erfolg. Er stellte zahlreiche Weltrekorde auf und gewann im Jahr 2011 den nationalen Titel im Strongman Schwergewicht, wodurch er sich „stärkster Mann Deutschlands 2011“ nennen darf.

Das allein wäre schon bemerkenswert, wird aber noch bemerkenswerter mit dem Hintergrund, dass Patrik Baboumian seit 2006 Vegetarier und seit 2011 sogar Veganer ist. Kraftsport und vegetarische oder vegane Ernährung, das kann doch nicht zusammen funktionieren, möchte man meinen. „Die stärksten Landtiere unseres Planeten (Elefant, Büffel, Gorilla) sind auch Pflanzenfresser. Kraftsport und vegane Ernährung schließen sich also nicht aus“, erklärt Patrik Baboumian.

Europameistertitel und mehrere Weltrekorde als Veganer!

Als Veganer gewann Patrik Baboumian einen Europameistertitel im Kraftdreikampf und stellte mehrere Weltrekorde im Strongman auf. Sein Engagement im Sport nutzt er auch, um die Vorurteile und Mythen über die Notwendigkeit tierischer Produkte für Sportler zu entkräften und über die Vorteile einer rein pflanzlichen Kost aufzuklären. „Gerade in der Fitnessbranche gibt es eine Menge zu tun, so dass ich wohl noch einige Jahre mit der Aufklärung beschäftigt sein werde. Da mir diese Arbeit aber viel Spaß macht, werde ich dem Kraftsport und der veganen Bewegung umso länger treu bleiben.“



Mit VegiFEEL hat Patrik Baboumian einen starken Partner gefunden, der ihm hilft, seine Mission in der Fitnesswelt und darüber hinaus effektiv umzusetzen. Mit „Vegan Protein“ wurde gemeinsam ein rein pflanzliches Mehrkomponentenprotein entwickelt, das nicht nur perfekt geeignet ist, um den Körper mit dem Baumaterial für den täglichen Muskelaufbau und -erhalt zu versorgen, sondern auch noch hervorragend schmeckt.

„Durch mein Grundwissen aus der Ernährungsphysiologie wusste ich, dass man sich die wichtigsten Nährstoffe auch aus pflanzlichen Lebensmitteln ziehen kann. Kartoffeln, Reis, Erbsen und Linsen stellen beispielsweise wunderbare Energiequellen dar und mit dem neuen „Vegan Protein“ von VegiFEEL lassen sich diese natürlichen Energiequellen jetzt auch noch schnell und unkompliziert nutzen“, schwärmt Baboumian.



Vegan Protein

Das „Vegan Protein“ von VegiFEEL überzeugt auf ganzer Linie durch seine Natürlichkeit. Bestehend aus bestem Erbsen-, Reis-, Johannisbrotkeimlings- und Hanfprotein liefert es insgesamt vier verschiedene rein pflanzliche Eiweißquellen, die perfekt aufeinander abgestimmt wurden. Zusammen mit dem pflanzlichen Süßstoff Stevia und natürlichen Aromen entsteht durch ein schonendes Herstellungsverfahren ein schmackhaftes Eiweißpulver - ohne tierische Bestandteile und frei von Gentechnik. Gemischt mit Wasser oder einem Milchersatz (Empfehlung: Haferdrink) lässt sich im Handumdrehen eine gesunde Zwischenmahlzeit zubereiten, welche den Körper mit hochwertigem Eiweiß versorgt. Das VegiFEEL

„Vegan Protein“ eignet sich ebenfalls besonders gut als Proteinquelle nach einem Workout. Mit einem Proteingehalt von bis zu 75 % (Geschmacksrichtung: neutral) und einer leichten Vanillenote oder hochwertigem Kakao, überzeugt das VegiFEEL „Vegan Protein“ auch geschmacklich.

Das VegiFEEL „Vegan Protein“, welches ausschließlich in Deutschland hergestellt wird, ist frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Geschmacksverstärkern und Allergenen. Auf Sojaprotein wurde bewusst verzichtet, da immer mehr Menschen allergisch darauf reagieren. Das Produkt ist ebenso frei von Laktose und Gluten, richtet sich deshalb nicht nur an Veganer und Vegetarier, sondern auch an Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten.

Weitere Informationen: <http://www.vegifeel.de>

**Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten
614 Wörter, 4.545 Zeichen mit Leerzeichen**

Weiteres Pressematerial zu dieser Pressemitteilung:

Sie können im Online-Pressefach schnell und einfach weiteres Bild- und Textmaterial zur kostenfreien Verwendung downloaden:

<http://www.pr4you.de/pressefaecher/vegifeel>

Ansprechpartner für Rückfragen zu dieser Pressemitteilung:

(1) VegiFEEL

Ansprechpartner: Janine Wolf

VegiFEEL
Industriegebiet West
Beethovenstraße 9
D-08209 Auerbach

E-Mail: janine@vegifeel.de
Internet: <http://www.vegifeel.de>

(2) PR-Agentur PR4YOU

Ansprechpartner: Marko Homann, Julia Rott

PR-Agentur PR4YOU
Christburger Straße 2
D-10405 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 43 73 43 43

Fax: +49 (0) 30 44 67 73 99

E-Mail: presse@pr4you.de

Internet: <http://www.pr4you.de> & <http://www.pr-agentur-food.de>

Hintergrundinformationen:

Über VegiFEEL

VegiFEEL ist eine neue Marke, die nicht nur Veganern eine Alternative zu tierischem Eiweiß bietet. Auch Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten können von den VegiFEEL Produkten profitieren. Der Anspruch von VegiFEEL ist, nicht nur Zutaten von höchster Qualität, sondern auch einzig und allein hypoallergene Inhaltsstoffe zu benutzen. Weder Soja, noch Gluten oder Allergene tierischen Ursprungs werden zur Herstellung der Produkte eingesetzt. Außerdem legt VegiFEEL Wert darauf, den Großteil der verarbeiteten Zutaten aus Bio-Anbau zu beziehen. Um lange Transportwege zu vermeiden und so einen Teil zum Umweltschutz beizutragen, werden VegiFEEL Produkte ausschließlich in Deutschland produziert.

Weitere Informationen: <http://www.vegifeel.de>