Pressemeldung:

ALCAT Europe GmbH: Von Hennigsdorf nach Potsdam

Potsdam, 28.07. 2011 Ab dem 1. August bezieht die ALCAT Europe GmbH ihre neue Räumlichkeiten in der August Bebel Str. 68 in Potsdam. „Mit dem Umzug in die brandenburgische Landeshauptstadt werden wir der wachsenden wirtschaftlichen Entwicklung von ALCAT Europe in Deutschland gerecht. Unser Ziel ist neben der Schaffung neuer Arbeitsplätze in der Region, den Dialog mit Multiplikatoren und Entscheidungsträgern aus Politik, Universitäten und Wissenschaft zu intensivieren. Wir möchten auch ein Signal setzen, dass wir im europäischen Markt noch einiges vorhaben!", so Anja Noa Koch, Prokuristin der ALCAT Europe GmbH.

„Mach deine Nahrung zu deiner Medizin" - Lebensmittel-Intoleranzen erkennen
Der Geschäftsführer der ALCAT Europe GmbH und der Cell Science Systems Corp. (CSS) in Florida/USA, Roger D. Deutsch, wurde durch seine eigene gesundheitliche Erfahrung inspiriert, zu erforschen, wie Lebensmittel mit dem menschlichen Immunsystem interagieren. So entstand in den letzten 25 Jahren eine innovative Testmethode, um Intoleranzen anhand der Reaktion der weißen Blutkörperchen zu identifizieren: Dieselben Zellen des Blutsystems, welche normalerweise Bakterien oder Viren bekämpfen, können auch Bestandteile der Nahrung attackieren. Die zeitweise Eliminierung von reaktiven Stoffen ist daher die Voraussetzung zur Optimierung und Erhaltung der Gesundheit.

Die gesundheitlichen Negativauswirkungen können vielschichtig sein. Z.B. Müdigkeit, Magen Darm Probleme, Hautprobleme, Übergewicht, Migräne, rheumatische Erkrankungen, Asthma, Diabetes II stehen z.B. mit Intoleranzen in Verbindung.

Obwohl Lebensmittel-Intoleranzen allergieähnliche Symptome hervorrufen können, unterscheiden sie sich grundsätzlich von der klassischen Lebensmittelallergie. Die so genannte angeborene Immunabwehr der weißen Blutkörperchen setzt nicht akut, sondern eher zeitverzögert und langsamer ein. Dies ist der wesentliche Grund, warum Lebensmittelunverträglichkeiten häufig unerkannt bleiben, aber schleichend zu chronischen Erkrankungen führen können. Die von den Zellen freigesetzten Entzündungsmediatoren können Mikroentzündungen in allen Geweben verursachen.

Ursachen für Intoleranzen können industriell veränderte Lebensmittel, Stress oder Ungleichgewichte der Darmflora (bedingt durch Alkohol, Medikamente, Mangeldiäten oder Pilzbefall) sein.

Heute ist CSS die weltweit einzige Firma, die über ein auf ernährungsbedingte Immunreaktionen spezialisiertes Labor verfügt und die zur Durchführung des ALCAT TEST® erforderlichen sensiblen Messgeräte, Software und Testsubstanzen produziert. CSS ist heute der weltweit führende Anbieter von Lebensmittel-Intoleranz Analysen, bei der die weißen Blutzellen mit bis zu 400 Nahrungsmittelbestandteilen biologisch stimuliert werden.

Mit dem ALCAT TEST können nicht nur Lebensmittel (plus Functional Foods & Heilkräuter), sondern auch andere Stoffe der heutigen Lebensmittel wie Umweltchemikalien, Nahrungszusätze, Farbstoffe, Medikamente und Schimmelpilze getestet werden.

Lebensmittel-Intoleranzen nehmen zu
Anfang März 2011 fand ein Kongress der Europäischen Akademie für Allergologie und Klinische Immunologie zum Thema Lebensmittelallergien und Anaphylaxie statt. In aktuellen Statistiken zum Thema Lebensmittelallergien wurde gezeigt, dass in Europa 17 Millionen Menschen von Lebensmittelallergien und Nahrungsmittel-Intoleranzen betroffen sind. Innerhalb der letzten zehn Jahre hat sich somit die Anzahl der Betroffenen verdoppelt. Insbesondere die der betroffenen Kinder und Jugendlichen.

Die Zunahme der Lebensmittel-Intoleranzen kann viele Ursachen haben. In der modernen Lebensmittelindustrie werden zahlreiche Lebensmittel mit Laktose oder Fruktose angereichert. Obst und Gemüse hingegen werden selten erntefrisch verzehrt. Das heutzutage überdimensionale Angebot und Vielfalt an Lebensmitteln sowie Lebensmittel mit veränderten Eigenschaften, wie zum Beispiel mit Farb- und Konservierungsstoffen, zwingen unseren Körper, täglich eine große Anzahl verschiedener Substanzen zu verarbeiten. Allein beim Verzehr eines Hamburgers verarbeitet unser Körper ca. 120 verschiedene, meist chemische Inhaltsstoffe.

Die ALCAT Europe GmbH:
ALCAT Europe GmbH bietet ernährungsrelevante Labor-und Beratungsdienstleistungen zur Identifizierung nicht oder schlecht tolerierter Bestandteile im täglichen Speiseplan an.

Grundlage bildet die Forschung, dass das angeborene Immunsystem ständige leichte Entzündungsreaktionen im Körper aufrechterhält, wenn es mit unvertragenen Lebensmitteln konfrontiert wird. Die gesundheitlichen Negativauswirkungen können vielschichtig sein: Müdigkeit, Magen Darm Probleme, Hautprobleme, Übergewicht, Migräne, rheumatische Erkrankungen, Asthma, Diabetes II

Ziel der ALCAT Europe GmbH ist es, Menschen durch praktisch fundierte und individuelle Konzepte gesundheitlich zu unterstützen.

Um möglichst vielen den Zugang zu unseren Produkten zu ermöglichen, verzichten wir bewusst auf Kostentreibende Faktoren. Die Blutanalysen können privat bezogen oder im therapeutischen Rahmen der Naturheilkunde oder Prävention eingebunden werden. Die ALCAT Europe GmbH eröffnet neue Wege und bietet Arzt und Patient völlig neue Möglichkeiten.

Roger D. Deutsch ist Gründer und Geschäftsführer der ALCAT Europe GmbH und der US amerikanischen Mutterfirma Cell Science Systems (CSS). Die ALCAT Europe wurde 2007 gegründet, um den ALCAT TEST, in Europa zugänglich zu machen.

Innovation spielt eine zentrale Rolle: Das Unternehmen kann sich auf ca. 25 Jahre Erfahrung, Forschung und Entwicklung stützen; CSS ist weltweit die einzige Firma, die ein auf diese Methode spezialisiertes Labor unterhält und die erforderlichen sensiblen Messgeräte, Software und Testsubstanzen nach strengen ISO-Normen produziert.

ALCAT Europe und CSS sind heute der weltweit führende Anbieter von Lebensmittel-Intoleranz Analysen, bei der die weißen Blutzellen mit bis zu 400 Nahrungsmittelbestandteilen biologisch stimuliert werden. Der ALCAT TEST ist weltweit die einzige Testmethode, bei der nicht nur Lebensmittel (plus

Functional Foods & Heilkräuter), sondern auch andere Stoffe der heutigen Lebensmittel wie Umweltchemikalien, Nahrungszusätze, Farbstoffe, Medikamente und Schimmelpilze abgeklärt werden können.

Bis heute wurden mehrere hunderttausend Menschen aus unterschiedlichen Lebensbereichen mit vielfältigen gesundheitlichen Beschwerden oder dem Vorsatz, die Ernährung zu optimieren, getestet. Zurzeit treibt die ALCAT Europe in Kooperation mit CSS die wissenschaftliche Forschung und Entwicklung voran, um weitere interessante Testverfahren zur Aklärung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Immundefiziten zu entwickeln.

Die ALCAT Europe GmbH wird durch anerkannte Förderprojekte der ILB Brandenburg und der EU unterstützt. Die Firma ist Kompetenzpartner in wissenschaftlichen Netzwerken und nach ISO 9001:2008 zertifiziert.

Kontakt:

ALCAT Europe GmbH
Roger Davis Deutsch, Geschäftsführer

Anja Noa Koch, Prokuristin / Managing Director
August Bebel Str. 68, 14482 Potsdam, Germany
Tel.: Ab 1.8.2011: +49 (0) 331 704 774 90
Tel.: Bis 1.8. 2011: +49 (0) 3302 202 38 00

E-Mail: koch@alcat-europe.com
www.alcat-europe.com / www.alcat.com

Pressekontakt:

GURDA Kommunikation Berlin
Stefan Gurda

Lychener Strasse 66, 10437 Berlin
Tel.: +49-(0)30-255 686 69
E-Mail: gurda@gurda-kommunikation.de
www.gurda-kommunikation.de