

Soyana Walter Dänzer
The Secrets of Perfection-Flames
Büros und Seminare, Ojas-Team
Turmstr. 6, CH-8952 Schlieren, Schweiz
Tel. 044-731 12 00, Fax 044-731 12 75
www.soyana.ch info@soyana.ch



Natürlich – Liebevoll – Kreativ
Eine neue Welt von Lebensqualität



www.OjasHarmony.com

PRESSE-MITTEILUNG VON SOYANA AN KUNDINNEN, 15. Juli 2011

Thema Lebensmittelsicherheit, Fukushima, Radioaktivität.
SOYANA-TAMARI & NAMA-BioTAMARI & NAMA-BioMISO SIND EINWANDFREI.

Neuer Import aus Japan von Soyana-Tamari und Miso ist unbelastet:

Keine radioaktive Verstrahlung aus Japan wegen Fukushima
Seit 30 Jahren arbeitet der Schweizer Bio-Vegi-Hersteller SOYANA mit Bio-Soyasauce und Bio-Miso (Soya-Würzpaste) höchster Qualität aus Japan. Eine neue Sendung von SOYANA Tamari und nicht pasteurisiertem Nama-BioTamari und Nama-BioGersten-Miso kam jetzt im Juli im Kühlcontainer aus Japan an. Alles ist in Ordnung; die Lebensmittel sind einwandfrei. Der Verkauf kann ganz normal stattfinden. Aber das war lange Zeit unklar.

Wegen dem Tsunami vom 11. März und den Reaktorunfällen in Fukushima war ungewiss, ob die feinen und in uralter japanischer Tradition in Zedernholzfüßern über zwei Jahre natürlich fermentierten Würzmittel je wieder erhältlich sein würden. Nach den Katastrophen waren die Menschen in Japan überfordert; es gab viele Fragen, und geeignete Messinstrumente waren erst einmal gar nicht erhältlich.

Nachdem sich das Schweizer Soyana-Team mit ihren japanischen Partnern im März und April in Japan um verschiedene Kontrollen und Messungen gekümmert haben, klärte sich die Situation. Die für Soyana bereitstehenden Produkte haben die Kontroll-Messungen durchlaufen, und es hat sich gezeigt, dass sie unbelastet und einwandfrei sind.

Zum selben Zeitpunkt wurden Mitte April in der EU und in der Schweiz auch neue Gesetze und Verordnungen für den Transport von Lebensmitteln aus Japan geschaffen. Es kam zu einer klaren gesetzlichen Lage, und im Mai dann zu einem zügigen Ablauf der formellen Abwicklung der Transporte nach Europa.

Sie finden in der Beilage das einschlägige neue Gesetz der EU, das auch von der Schweiz so übernommen wurde. Da der Ort der Herstellung des Soyana-Tamari und -Miso etwa 1000 km südwestlich von Tokio liegt und nicht von dem Fallout in Fukushima betroffen ist, wurden diese Lebensmittel von den Behörden in Europa ausdrücklich von der Untersuchungspflicht über Radioaktivität befreit und für den Export freigegeben.

Wir können damit aufatmen und die feinen fermentierten Lebensmittel weiter geniessen. Damit sich die KundInnen von Soyana ebenfalls über die Lebensmittelsicherheit vor radioaktiver Verstrahlung überzeugen können, hat das Soyana-Team die mit ihrem japanischen Partner gemachten Untersuchungen auf ihre Website www.soyana.ch gestellt. "Unser japanischer Partner hat zusätzlich im japanischen Abgangs-Hafen auch dort noch einmal die Radioaktivität auf eigene Kosten nachmessen lassen", berichtet A.W.Dänzer von Soyana. "So konnte zusätzlich und zum dritten Mal sichergestellt werden, dass unser Transport nicht belastet ist. Das war uns mehr als Recht, damit wir ganz sicher waren." Beiliegende Fotos zeigen japanische Mitarbeiter im Hafen von Kobe mit zur Verfügung gestellten Instrumenten, wie sie Messungen zur radioaktiven Strahlung vornehmen und dokumentieren. Es wurde vorher definiert, dass Resultate über 3µSv/h (Micro-Sievert/Stunde) als abnormal eingestuft und die Exporte gestoppt würden. Die Resultate waren aber normal, praktisch bei Null, wie man in den Fotos sieht. Es wurden keine Waren mit abnormalen Werten gefunden.

Damit ist für Soyana und ihre KundInnen noch einmal alles gut gegangen. Es gibt keine Strahlenbelastungen für die SOYANA-Lebensmittel aus Japan. Fukushima hat zum Glück

keinen Einfluss auf BioTamari und BioMiso gehabt!

Sie können die feinen SOYANA-Würzmittel wie gewohnt mit Freude geniessen. "Sie sind weltweit wirklich die besten", sagen Gourmets und Kenner. Soyana lässt sie im Kühlcontainer in die Schweiz transportieren, weil sie sonst in normalen Containern bei der zweimaligen Äquatorüberquerung bei über 60-70°C Schaden leiden und die verdauungsfördernden aktiven Enzyme verlieren würden. So sind sie Rohkost-Qualität. Sie finden sie in der Schweiz im guten Bioladen und im Webshop www.Gsundundguet.ch. In Deutschland sind sie nur im Shop www.soyana.de erhältlich.