



Soyana forscht & publiziert bahnbrechende Resultate [www.bio-nichtbio.info](http://www.bio-nichtbio.info)

# Lebensmittel



Genuss

Schönheit

Lebenskraft

Wir Menschen tun schreckliche Dinge mit Menschen, Tieren, dem Leben, der Erde, in der Sprache. Selbst-Verbesserung bringt Lösungen. Das Soyana-Team bemüht sich, mit uns selbst und allem suchend und liebevoll umzugehen. Z.B. das Leben in Lebensmitteln sehen und stärken lernen. Soyana forscht und lernt im LifevisionLab. Soyana stellt Lebensmittel her, keine "Produkte". Sie erhalten sie dort, wo es nur bio gibt, im Bioladen.

Der Ursprung des Lebens nährt uns in BioLebensmitteln



Natürliche Lebenskraft schafft reine Schönheit & schenkt uns Genuss und Lebensfreude

130 Soyana-Lebensmittel pflegen unser Wohlsein. Wir leisten durch ihren Genuss den wirksamsten Beitrag für Menschen, Tiere, Erde ...und Klima.



Lebensmittel für eine erwachende Menschheit

[www.soyana.ch](http://www.soyana.ch)

im Bioladen seit 1981

# Soyana ist 100%vegan

seit 1982 bio & seit 2016 weizenfrei!



A.W.Dänzer,  
Gründer und  
Leiter von  
Soyana:  
"Ich habe mich  
vor 40 Jahren  
entschieden,  
Verantwortung  
zu tragen

- ✓ für echte Lösungen ✓ fürs Klima
- ✓ für bio ✓ für vegane Ernährung
- ✓ für die Gesundheit der Menschen
- ✓ für Nachhaltigkeit ✓ für die Erde
- ✓ für eine friedliche Welt mit Zukunft

**Jetzt haben Sie sich entschieden,  
Verantwortung zu tragen.**

**Arbeiten wir zusammen.**

**So bewirken wir Veränderung:**

**Ihre Ernährung kann den  
wirksamsten Beitrag für  
echte Lösungen für die  
ganze Welt leisten!**

**130 Soyana-Lebensmittel  
machen Ihren Umstieg  
auf bio & vegan zum Genuss!**

## Soyana lädt ein

- ★ **ins vegane BioSchlaraffenland**  
Lernen Sie uns besser kennen:  
[www.soyana.ch](http://www.soyana.ch) (am Bildschirm)  
und verbreiten das dann... DANKE!
- ★ **zum Besuch bei Soyana:**  
Info & Anmeldung auf Soyana-  
Website unter NEWS & EVENTS
- ★ **Laden Sie A.W.Dänzer in Ihre  
Stadt ein** für inspirierende Dia-  
Vorträge mit Degu für 50-150 Pers.  
A.W.D. ist Autor des Buches  
"Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln,  
Bio und Nichtbio im Vergleich" und  
Gründer des LifevisionLabs

**KONTAKT: [info@soyana.ch](mailto:info@soyana.ch)**

Wir freuen uns auf unsere Zusammenarbeit!



natürlich. liebevoll. kreativ  
für eine erwachende Menschheit

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](http://www.soyana.ch) [info@soyana.ch](mailto:info@soyana.ch)



Natürlich – Liebevoll – Kreativ  
Eine neue Welt von Lebensqualität

Schlieren-Zürich, Datum von HEUTE (geschrieben im Feb. 2020)

## Einführung in die Soyana-Welt für eine erwachende Menschheit

Liebe Soyana-KundInnen

Seit langem hat sich um uns ein Kreis von Soyana-Freunden und Freundinnen gebildet. Wir arbeiten auf fruchtbare Weise zusammen. Wir verfolgen gemeinsam das **Ziel, durch unsere Ernährung mit veganen BioLebensmitteln einen wirksamen Beitrag für echte Lösungen für die ganze Welt, die ganze Menschheitsfamilie, für das Klima & für die Gesundheit & die Tiere & die Natur** zu leisten.

Der Weg über die Ernährung ist einfach, sehr praktisch und sehr wirksam.

**Wir haben im Soyana-Team über 42 lange Jahre intensivste Entwicklungsarbeit geleistet, um die Lebensmittel (LM) zu schaffen, die jetzt eine vielfältige gute Wirkung entfalten, aber nur, wenn sie verwendet werden.** Unser Anliegen ist: **Arbeiten wir zusammen daran, dass sie genutzt werden. Diese Einführung zeigt uns eine neue Lebensmittel-Welt.** Wir lernen sie gut kennen, damit wir sie dann anderen zeigen und sie dafür begeistern können.

**Vielen herzlichen Dank, dass Sie aktiv beitragen, etwas zu bewegen.** Als Gründer von Soyana freut es mich, dass ich nicht mehr alleine bin wie in den Gründerjahren, sondern dass wir viele geworden sind, die alle am gleichen Strick ziehen. Gemeinsam können wir sehr viel bewirken. Wir freuen uns, mit unseren Lösungen zu dienen und mit Ihnen zusammen daran zu arbeiten, **dass mehr Menschen Teil der Lösung werden.**

Mit Soyana habe ich immer angestrebt, über die LM-Qualität eine gute Lebensqualität zu schaffen. Für ein gesundes Leben mit Freude benötigen wir drei Dinge: gesunde Ernährung, viel Bewegung und innere Arbeit an uns selbst, um jeden Tag glücklich zu sein. **Es ist uns gelungen, mit den Soyana-LMn tatsächlich eine Verbesserung der Lebensqualität vieler Menschen zu erreichen.** Das ist eine sehr schöne Erfahrung für mich - und das kann es auch für Sie sein. **Viel Freude beim Entdecken!**

## WAS IST SOYANA?

Ein innovatives, ganzheitlich ausgerichtetes und völlig unabhängiges Familienunternehmen, das seit 1981 eine neue Welt geschaffen hat, ein breites Sortiment pflanzlicher BioLM für eine bewusste, gesunde und genussvolle Ernährung. Soyana gibt Ihnen eine völlig neue Lebensqualität, bei der Sie sich sehr wohl fühlen. **Unser Ziel war, LM zu schaffen, die die ganze Menschheitsfamilie gesund, genussvoll und reichlich**



Kristallisationsbilder aus der Forschung vom LifevisionLab von Soyana



Zürich, eine Bergstadt  
vor den Schweizer Bergen  
Foto unten mit Teleobjektiv



Schönheit  
Reines Wasser, Wasserkraft  
unten Leitungswasser von  
Soyana nach Ojas-Belebung

ernähren können, und dass die Rohstoffe dafür für Tausende von Jahren nachhaltig hergestellt werden können. Diese grosse Erneuerung ist gelungen und steht im starken Gegensatz zur gegenwärtig noch weit verbreiteten Ernährung in den Industrieländern, für die es drei Planeten Erde bräuchte, wenn alle Menschen der Welt sich so ernähren möchten.

### WAS IST DAS BESONDERE AN DIESEM PIONIERBETRIEB?

**Besonders ist, dass Soyana selber nach Lebensmittel-Qualität forscht.** 1996 fragte sich A.W.Dänzer: "Was ist das wichtigste an Lebensmitteln?" Die Antwort war: "Das Leben, das sie uns schenken." Soyana suchte und fand eine Methode, mit der das Leben in LMn sichtbar gemacht werden kann und schaffte ein eigenes, weltweit einzigartiges Labor. Im **LIFEVISIONLAB** forscht Soyana nach der feinstofflichen Qualität von LMn. Damit konnte Soyana die ganzheitliche Qualität der eigenen Soyana-LM optimieren und eine einzigartige Qualitäts-Kontrolle einrichten, um die besten LM zu schaffen. Im Oktober 2014 hat A.W.Dänzer in einem Buch wichtige Forschungsergebnisse publiziert. **Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln, Bio und Nichtbio im Vergleich** wurde ein bahnbrechender Bestseller und ein Klassiker mit 753 Fotos, der die Menschen befähigt, LM-Qualität sofort zu erkennen. Seither ist das Buch in 4 Sprachen erschienen und dient bewussten LeserInnen im deutschen, englischen, italienischen und französischen Sprachraum, selbst die qualitativ besten LM auszuwählen. Hier finden Sie das Buch in den 4 Sprachen: <https://bio-nichtbio.info> // <https://bio-nonbio.info> // <https://organic-nonorganic.info>

Besonders ist, dass Soyana bis 2022 die gesamte elektrische Energie von Wasserkraftwerken in der Schweiz bezogen hat, und ab 2023 davon rund 40% mit einer grossen Solarstrom-Anlage auf dem Dach selbst produziert. Das ist nachhaltig, kostet aber natürlich mehr als Atomstrom. **Fragen Sie die Billighersteller, welchen Strom sie beziehen.** Dann sehen Sie ökologische Unterschiede, die Sie sicherlich gerne beachten möchten. **Zusätzlich harmonisiert Soyana den ankommenden Strom mit dem selbst entwickelten Ojas-Harmonie-System, um ihn für die Lebensmittel-Produktion von mitfliessenden Fremdlasten zu reinigen.** Hier mehr Info zum eigenen Solarstrom und zum Strombezug von Soyana: <https://soyana.ch/soyana-qualitaet/soyana-qualitaet-7-herkunft-der-wichtigen-rohstoffe/energieherkunft-bei-soyana/>

**Besonders ist, dass Soyana das Wasser von den Schweizer Bergen erhält,** was eine sehr reine Wasserqualität bedeutet. **Zusätzlich beleben wir das uns zufließende reine Leitungswasser mit dem von uns selbst entwickelten Ojas-Harmonie-System, um für alle Soyana-LM auch feinstofflich ein ideales Wasser zu verwenden.** Mehr dazu hier: <https://soyana.ch/soyana-qualitaet/soyana-qualitaet-2-reines-lebendiges-wasser/>

Zum Ojas-Harmonie-System hier: <https://ojas.ch>  
In Deutschland mit vielen Lösungen: <http://ojas.de>

**Besonders ist, dass Soyana mit reiner Luft frei von Feinstaub in einem neuen Produktionsbetrieb wirken darf,** der die neuesten Auflagen der Schweizer Behörden für LM-Betriebe einhält. Dazu gehört z.B., dass die Luft im gesamten Betrieb



FEINSTAUBFREI sein muss, was riesige Luftaustauschanlagen mit HEPA-Filtern, Ventilatoren in einem extra Gebäude von 5 m Höhe auf unserem Dach plus natürlich gigantische Luftrohre für alle 4000m2 in unseren Produktions-, Lager- und Personalräumen nötig machte. Mehr dazu hier:

<https://soyana.ch/soyana-qualitaet/soyana-qualitaet-7-herkunft-der-wichtigen-rohstoffe/>

**Besonders ist, dass hier ein ausschliesslich vegan oder vegetarisch lebendes Team sich selber von den LMn ernährt, die es entwickelt und herstellt.** So ist nur das Beste gut genug, Qualität in jeder Beziehung, von den Zutaten bis zu 1001 Details bei der Verarbeitung.

Mehr dazu hier: <https://soyana.ch/soyana-qualitaet/>



**Besonders ist, dass alle im Soyana-Team ein modernes spirituelles und sportliches Leben führen und so dafür sorgen, dass die KundInnen durch die Soyana-LM nur positive Gefühle aufnehmen wie Frieden, Freude, Dynamik usw. Negative Dinge wie Wut, Traurigkeit, Depression, Frustration usw. können so präventiv vermieden werden und gelangen nicht in Soyana-LM.** Tägliche Arbeit an sich selbst mit Meditation und Sport ist bei Soyana eine Art persönliche innere Hygiene, ähnlich wie heute Zähneputzen für alle eine normale äussere Hygiene geworden ist. KundInnen schreiben uns, dass sie die Reinheit und positiven Schwingungen der Soyana-LM spüren können und das sehr schätzen. Mehr dazu hier:

<https://soyana.ch/soyana-qualitaet/soyana-qualitaet-5-gutes-bewusstsein/>

Dieser besondere Lebensstil ist inspiriert von Sri Chinmoy, der 1982 der Seele von Soyana den Namen gegeben hat:

**The Secrets of Perfection-Flames.** Sri Chinmoy hat uns auch drei Mal besucht, hat uns immer inspiriert und viele Probleme gelöst. Mehr dazu hier: <https://soyana.ch/ueber-soyana/> und hier: <https://soyana.ch/soyana-qualitaet/soyana-qualitaet-5-gutes-bewusstsein/> und hier: <https://www.srichinmoy.org>

Für einen bewussten, gesunden und genussvollen Lebens- und Ernährungsstil



**Besonders ist auch, dass unser Chef, A.W.Dänzer von jedem neuen Lebensmittel (LM) ein halbes Kilogramm isst oder trinkt und sein Befinden danach entscheidet, ob die Neuheit wirklich angeboten wird. Er möchte, dass unsere KundInnen sich auch noch gut fühlen, wenn sie ein Soyana-LM so gern haben, dass sie davon etwas viel zu sich nehmen...** Wenn die Neuheit den "Liebhaber-Test" besteht, darf sie verkauft werden. Wo sonst gibt es einen solchen Chef?

## WAS BRINGT IHNEN SOYANA?

**Einen bewussten, gesunden und genussvollen Lebens- und Ernährungsstil.**

**Gleichzeitig befähigt Sie Ihr Ernährungsstil mit den Soyana-LMn zu Ihrem wirksamsten Beitrag zur Lösung grosser Welt-Probleme: Sie tragen dazu bei, den Welthunger zu besiegen & das Klima zu retten!**

(Import von Tierfutter für die Massentierhaltung von armen Ländern: Wenn wir keine tierischen LM mehr konsumieren, nahmen wir den



Ein Koch-Event von Familie Jenny, die mit ihren Kindern zusammen vegane BioLM von Soyana zubereiten



armen Leuten ihr Essen nicht mehr weg. Gentechnik wird für Import-Tierfutter im grossen Stil verwendet. Der Regenwald im Amazonas wird für Tierfutter gerodet. Von der Nutz-Tierhaltung wird mehr Klimawandel verursacht als vom gesamten Verkehr auf der Welt.)

... und den grössten Teil der Krankheiten zu besiegen, weil 80% aller chronischen Krankheiten ernährungsbedingt sind. 92% aller Giftstoffe nehmen wir aus tierischen Nahrungsmitteln auf.

(Dr. Dahlke, Prof. Leitzmann), IGF1 aus Milch fördert schnelle Zellteilung, Apoptose wird blockiert, alte kranke Zellen werden nicht entsorgt. "Milchprodukte sind das gefährlichste Kanzerogen auf dem Planeten." Prof. Campbell, emeritiert, Cornell University, China Study PEACE-Food, Dr. Dahlke, und die Genesung der Welt durch Ernährung Mehr dazu hier:

<https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-ernaehrung/vegane-ernaehrung-ihre-wissenschaftliche-begruendung/>

## Soyana-Lösungen für eine neue Welt:

### 1) Eine völlig neue Art von Brot

**Die BioKömmlich-Brötchen sind glutenfrei, hefefrei, backpulverfrei, mehlfrei und natürlich bio und vegan.**

Sie sind super lecker und werden jede Woche frisch vom Soyana-Team hergestellt und in idealen Holzkarton-Boxen mit je 20 Brötchen verschickt. Sie erhalten Sie ab Mittwoch-Nachmittag und können sie bis am Montag frisch geniessen. Sie können sie auch einfrieren und nach Bedarf im Kühlschrank auftauen oder im Toaster knusprig toasten.

Mehr dazu hier: <https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/glutenfreie-biokoemlich-broetchen/>

### 2) Eine völlig neue Art von Milch

**Rohe Mandelmilch (nicht erhitzt), die Sie täglich aus dem BioMandelpüree in Rohkostqualität im Handumdrehen selber zubereiten:**

- Dieses superfeine LM hat A.W.Dänzer zusammen mit Urs Hochstrasser entwickelt, dem Urgestein der Rohkostbewegung in Europa und den USA. Er zeigt Ihnen in diesem Video, wie einfach und leicht Sie Ihre tägliche Mandelmilch zubereiten: <https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-bioalternativen-zu-milch/mandel-drinks-aus-rohkost-biomandelpuree/>

Das BioMandelpüree in Rohkostqualität erhalten Sie im kg-Eimer, weil Sie davon viel brauchen werden. Die Haltbarkeit ist ein Jahr - ungekühlt, weil Mandeln so viel Vitamin E enthalten, das keine Oxidation zulässt.

- **Zur Abwechslung und zum Genuss empfehlen wir Ihnen die 25 verschiedenen Swiss-Drinks im Liter und Halbliter-Karton mit ausgezeichnetem Geschmack als Soya-, Vollreis- und Getreide-Drinks. Viele davon sind glutenfrei wie z.B. alle Swiss Hafer-Drinks, Reis-Drink Choco mit BioCashewnüssen oder Hirse-Choco, oder der Vollreis-Cocos, zwei vollwertige Drinks in einem.** Mehr dazu hier:

<https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-bioalternativen-zu-milch/>

# SOYANANDA

DIE FEINSTEN LECKERBISSEN -



## SOYANANDA

**Vegane BioAlternative  
zu Griechischem Käse**



- Sie erhalten sie in der praktischen Karton-Einheit zu 12 Packungen pro Sorte. Die Haltbarkeit ist bei Zimmertemperatur mehrere Monate - kaufen Sie gleich einen Karton, so haben Sie immer Vorrat und können schnell und ohne aus dem Haus zu gehen einen Drink geniessen...

- Darf ich Ihnen hier kurz etwas zum Soyana-Grundsatz von **Liebe zu 1001 Detail** erklären? Das bedeutet, dass das Soyana-Team bewusst sehr viele Details pflegt, auch wenn sie mehr kosten oder mehr Arbeit verursachen. Z.B. verwendet Soyana zum Anbraten Higholeic-BioSonnenblumenöl, weil dieses einen hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren enthält, die beim Erhitzen stabil sind, während sich beim normalen Sonnenblumenöl der hohe Anteil an hochungesättigten Fettsäuren beim Erhitzen fatal auswirkt: Sie werden zu freien Radikalen und sind Gift für die KonsumentInnen.

- **Auch bei der Herstellung von Reis- und Getreidedrinks verwendet Soyana als Öl-Zutat Higholeic-BioSonnenblumenöl und schützt damit die KonsumentInnen vor der Belastung mit einer grossen Menge an freien Radikalen**, die bei der Verwendung von normalem BioSonnenblumenöl in den Milchalternativen durch die Erhitzung beim UHT-Prozess entstehen. Soyana ist nach vielen Jahren immer noch der einzige Hersteller, der dieses Detail beachtet.

**3) Einzigartige Joghurt-, Quark- und Frischkäse-Alternativen** in fermentierter, aber nicht pasteurisierter Super-Qualität - jeder Teelöffel der Soyananda-Linie enthält Millionen von veganen Milchsäurebakterien, die der Verdauung helfen, und viele dieser LM sind reich an Omega-3!

Die Soyananda-Linie bringt Ihnen die vegane BioAlternative zu Frischkäse in 5 Sorten, zu Sauerrahm zum Verfeinern aller Speisen, zu Speisequark zum Kochen, zu Früchterahmquark zum Dessert und zu Griechischem Käse für griechischen Salat und viele andere leckere Gerichte. Auch das Soyana-Soya-Joghurt gehört hier erwähnt, nur in der Sorte Natur, weil wir es viel besser finden, wenn Sie reife frische oder TK-BioFrüchte mit dem Süssungsmittel Ihrer Wahl mit dem Natur-Joghurt mischen. Damit mischen Sie z.B. selber feinste vegane BioLassi!

Und Veganella, vegane BioAlternativen zu Mozzarella aus BioCashews hergestellt. UND die BioMandel-Schlagcreme aus Biomandeln für frische Desserts und Kuchen statt mit Sahne. Sehen Sie hier das ganze Schlaraffenland:

<https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-bioalternativen-zu-joghurt-kase/>

**4) Einzigartige Fleisch-, Wurst- und Ei-Alternativen** DINKI aus BioDinkel hergestellt in allen klassischen Sorten wie vegane BioAlternativen zu Gehacktes, Geschnetzeltes, Gulasch, Steak und Filet, auch Braten und Hackbraten.

Aus den BioSoyabohnen von der Alpensüdseite hergestellt

**Chi lebt!**

Früchte      Grüntee & Kräuter      Wurzeln

- bio
- fermentiert
- nicht pasteurisiert
- mit Liebe gepflegt
- Lebens-Energie: Formen von

**Chi - das Rohkostelixir zum Anstossen**

**soyana**



Feine pflanzliche BioLebensmittel für bewusste KonsumentInnen  
 einzigartige & preiswerte Qualität  
 Schweizer Familienunternehmen seit 1981



Eine glückliche Familie, Episode 1

sind die Neuheiten "Ich bin keine Bratwurst", "Ich bin kein Fleischkäse" und Tempeh aus BioSoya von der Alpensüdseite. Weitere besondere frische LM sind: Mandonaise aus BioMandeln mit 40% weniger Fett als Mayonnaise, Chocomousse, einer der leckersten Desserts usw.

Mehr dazu hier: <https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-bioalternativen-zu-fleisch-wurst-burger/>

**Die vegane BioAlternative zu Omelette fast & easy ist besonders beliebt.** Hier mehr dazu: <https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-bioalternative-zu-ei-omelette/>

**WELT-NEUHEIT fragen Sie danach!**

**Ich bin kein Fleischkäse**

Sie sind vegane Gourmet-Freuden für Genieser  
 saftig fein, bio, vegan, glutenfrei  
 "Ich bin eine vegane BioToFu-Zubereitung als Alternative zu Fleisch- oder Laberkäse, reich an Eiweiss & glutenfrei!"  
 "Je mehr Sie sich für Ihren 'Lifestyle d'Italia' interessieren, desto mehr werden Sie sich für Bio & Vegane Lebensmittel interessieren. Und das ist gut so!"  
 Erfüllung: Die Hälfte Fett (14%) wie bei tierischem Fleischkäse (29-33%)

- Schon als Kind geliebt? Jetzt wieder, nur vegan, natürlich\* & bio!
- Wird beim Anbraten schön braun, bleibt aber saftig!
- Schnell & easy: Abschneiden und anbraten. Fertig!
- Ein heisser Wunsch der KonsumentInnen geht in Erfüllung: Die Hälfte Fett (14%) wie bei tierischem Fleischkäse (29-33%)!

**WELT-NEUHEIT**

**Vegane BioAlternative zu Omelette Fast & Easy**

**soyana**

**Vegane BioAlternative zu Omelette & Rührei**  
 Alternative vegan a l'omelette bio  
 Veganistisch biologisch alternativer voor omelet  
 Vegan Organic Alternative to Omelette  
 Fast & Easy  
 Abschneiden & anbraten - FERTIG!  
 reich an Eiweiss  
 glutenfrei  
 200g

### 5) Und schliesslich das lebendige und eisgekühlt geliebte Ferment-Getränk Chi

Chi ist auch Rohkost, fermentiert und nicht pasteurisiert, ein weiterentwickelter Kombucha LIVE.

Chi ermöglicht es Ihnen, jeden Tag ein kleines Fest zu feiern. Stossen Sie an mit einem Sektglass Chi in Ihrer Familie, im Freundeskreis, bei Besprechungen, wobei die langjährige Beobachtung zeigt, dass die Resultate von Besprechungen mit Chi immer besser sind als ohne! Es lohnt sich also, jedem Gast erst einmal ein Glas Chi zu offerieren!

Erleben Sie das Chi mit diesen interessanten Fotos & Info hier: <https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/lebendige-getranke/chi-biogargetränk/>

Das schnell schäumende Chi gibt es in Retour-Glasflaschen, oder in den bewährten, versand- und drucktauglichen Super-Petflaschen mit Recycling-Pet als 12er Pack pro Sorte. Haltbarkeit ungekühlt mehrere Mte.

Hier eine wichtige Info über das Chi als echter **Kombucha Live** \*)

\*) Wissenschaftliche Informationen zu Kombucha finden Sie – HIER im Fach-Artikel "Kombucha – Natürliche Kraft aus dem Schatz fernöstlicher Erfahrung" von Stefan R. Becker publiziert in der Schweizer Zeitschrift GanzheitsMedizin.

Jetzt sehen Sie, was Sie für Ihren genussvollen Lebens- und Ernährungsstil alles einkaufen können (für zuhause oder unterwegs):

# Der Soyana-Partner-Laden



The SACRED Restaurant mit Vegetateria, Mäliweg 64, 8004 Zürich, Tel. 044 520 70 35, <http://vegetateria.ch>, [www.vegetateria.ch](http://www.vegetateria.ch)

Das erste vegane Bio-Restaurant der Schweiz

Mo - Sa 11.00 bis 21.00 Uhr

Das vegane BioBuffet steht jeweils ab 11.30 Uhr bereit.

eine Plattform für Menschen, die selber eine Lösung finden

WILKOMMEN ZUM VEGAN & BIO GENIESSEN



Feine pflanzliche BioLebensmittel  
für bewusste KonsumentInnen  
einzigartige & preiswerte Qualität

Schweizer Familienunternehmen seit 1981



- 1) Biokömmlich-Brötchen, z.B. 1, 2, 20 oder 40 Stck.
- 2) BioMandelpüree, z.B. 1 oder 2 kg-Eimer
- 3) Swiss Drinks zum Geniessen, z.B. 12 oder 24 Halbliter
- 4) Gekühlte LM wie Soyananda-Linie, Veganella, "Ich bin keine Bratwurst", "Ich bin kein Fleischkäse", Alt. zu Omelette, Tempeh, Dinki-Fleischalternativen usw.
- 5) Chi-Getränk, z.B. im Glas oder ein oder zwei 12-er Pack
- 6) Was zur Abwechslung eine Freude ist: Ein gutes Öl zum Braten oder die besonderen unpasteurisierten Nama-BioTamari und Nama-BioMiso zum Würzen usw.

## WO ERHALTEN SIE DIE SOYANA-LEBENSMITTEL?

1. In Ihrem Bioladen. Soyana arbeitet seit 42 Jahren gut mit dem Biofachhandel zusammen und möchte ihn wie bisher weiter bevorzugt fördern.  
Wenn Ihr Bioladen etwas nicht führt, was Sie gerne hätten, fragen Sie ihn, ob er es bitte führen könnte. Wenn er es dann doch nicht führt, dann können Sie direkt bestellen
2. Im Online-Shop für Lieferungen in der Schweiz:  
<https://shop.soyana.ch>
3. Im Online-Shop für Lieferungen in der EU:  
<https://shop.soyana.com>

**Die vegane Vollwert-Ernährung hat sich im praktischen Leben und auch in unserem veganen BioRestaurant "The SACRED, mit Vegetateria" in Zürich als gute Lösung ergeben.** <https://vegetateria.ch>

Die Soyana-LM haben unseren gesunden und genussbetonten Lebens- und Ernährungs-Stil geprägt und ist in einer Lebensgeschichte entstanden. Heute stellen wir sie **in einem neuen, sehr modernen und schönen Lebensmittelbetrieb in Schlieren-Zürich her**. Wir freuen uns, sie Ihnen in über 250 Bioläden in der ganzen Schweiz und in gut sortierten Bioläden und Versandhändlern in der EU anbieten zu dürfen.  
**Übrigens: Bioläden sind der BioFachhandel. Sie haben in der Schweiz seit 100 Jahren gesunde Ernährung verbreitet und aus persönlicher Initiative gepflegt und gefördert.**

Sie können aus den über 100 Soyana-LMn jene auswählen, die Ihnen besonders gefallen, oder Sie können auch vieles davon benutzen, **um einen ähnlich gesunden, sportlichen und genussvollen Lebensstil zu gestalten wie wir.**

**Wir kennen eine ganze Reihe von Menschen und Familien, die diesen Lebensstil mit Freude praktizieren und so etwas wie "Soyana-Fans" geworden sind.** Eine solche Familie sehen Sie eingangs auf der Soyana-Webseite in einer kleinen Filmepisode, die noch fortgesetzt wird.

**Hier sehen Sie die erste Episode, "Eine glückliche Familie":** <https://soyana.ch> (Zur Lesbarkeit der Untertitel auf Grossbild klicken.)

**Entdecken Sie den bewussten und genussbetonten Lebens- und Ernährungsstil mit den Soyana-LMn! Er hat sich zum Beispiel für diese liebenswürdige Familie bestens bewährt und darum**





**NEUE Wissenschaftliche Hintergrund-Informationen zur Ernährung mit Soya**

empfehlen sie ihn wärmstens: Das funktioniert, ist gesund, und macht echt Spass!  
Wir freuen uns, Ihnen mit den Soyana-LMN zu dienen. Damit wird zusammen mit Ihnen die Welt ein ganzes Stück gesünder, umweltfreundlicher, nachhaltiger und friedlicher.

Mit herzlichen Grüßen  
A.W.Dänzer  
und die Teams von Soyana,  
dem Sacred und dem LifevisionLab

P.S. Wenn Sie noch nicht so überzeugt sind von einer veganen Ernährung, oder **wenn Sie verunsichert wurden von den (falschen) Anschuldigungen im Internet gegen Soya, dann finden Sie hier klärende und erleuchtende wissenschaftliche Hintergrundinformationen:**

<https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-ernaehrung/>

HEUTE ist ein spezieller historischer Moment in der Welt der Ernährung. **Sehen Sie selbst, wie diese grossartigen 3 Filme die Weltbevölkerung aufklären** (hier sind zwei der drei Filme in deutscher Sprache, der dritte nur in English):

**Gabel statt Skalpell:**

<https://soyana.ch/soyana-lebensmittel/vegane-ernaehrung/vegane-ernaehrung-ihre-wissenschaftliche-begruendung/>

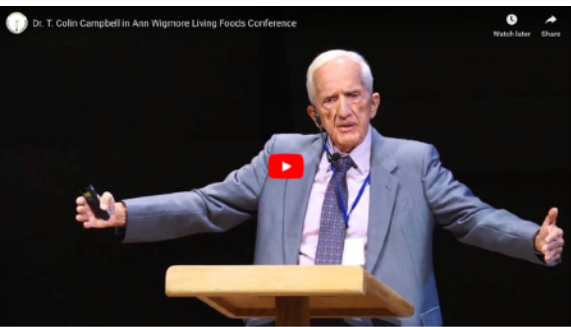
**What the Health:**

[https://www.youtube.com/watch?v=Y685gY6\\_2vM](https://www.youtube.com/watch?v=Y685gY6_2vM)

**The Game Changers:**

<https://www.youtube.com/watch?v=XPW062dkWWE>

Unten die Neujahrgrüsse von Soyana an ihre KundInnen:  
1'00 DANK



Diesen grossartigen Mann, Prof. Campbell, Autor der China-Study, können Sie auf der Soyana-Website kennenlernen. Und den Film **Gabel statt Skalpell** (Forks over Knives) finden Sie in deutscher Sprache ebenfalls auf der Soyana-Website.

