

PRESSEINFORMATIONEN

Natürlich durch die kalte Jahreszeit: enna PLUS – Naturmode für Frauen mit vielen Vorzügen

Waschbär stellt Produkthighlights des neuen Herbst/Winter-Katalogs 2016/17 vor

Freiburg, 23.06.2016 – Mode in großen Größen, ökologisch und fair produziert, hat Seltenheitswert. Deshalb setzt enna, die hauseigene Modemarke des Öko-Versandhändlers Waschbär, mit der neuen Modelinie enna PLUS bis Größe 52 jetzt neue Akzente im Segment der großen Größen. Das neue Plus-Size-Label enna PLUS vereint Trend und Nachhaltigkeit. Die Herbst/Winter-Kollektion von enna PLUS besticht durch Lässigkeit und raffinierte Details, die die Vorzüge einer jeden selbstbewussten Frau unterstreichen. Im Herbst/Winter Katalog 2016/2017 stellt Waschbär erstmals das neue enna PLUS Label und weitere Produkthighlights vor.

Kuschelige Langwesten in warmen Herbstfarben, moderne Woll-Ponchos mit Kapuze, dazu bequeme Jeggings und wärmendes Cord aus Bio-Baumwolle machen den Herbst für Frauen mit großen Größen zum stilsicheren Auftritt. In der kühleren Jahreszeit umhüllen Walk-Mäntel in extravaganter Jacquard-Strick sowie schöne Woll-Jacken und Mäntel modebewusste Frauen. Dezentere Farben machen die Mode der enna PLUS Kollektion alltagstauglich, lassen aber gleichzeitig auch Raum für die Kombination mit bunten Akzenten. Die gut sitzende und bequeme Kleidung ist in den Größen 42 bis 52 erhältlich, in großen Teilen nach dem *Global Organic Textile Standard (GOTS)* zertifiziert und aus natürlichen Fasern wie Schurwolle oder Baumwolle aus kontrolliert biologischem Anbau (k.b.A.) hergestellt.

Produkthighlight Naturkosmetik:

Der Kongy Schwamm: strahlende Haut ganz ohne Chemie

Den einfachsten und nachhaltigsten Weg zu schöner Haut ganz ohne Chemikalien und künstlichen Inhaltsstoffen bietet der Kongy Konjac-Schwamm. Seine Netzstruktur reinigt die Haut besonders sanft, ohne zu irritieren, und regt die Durchblutung sowie die Neubildung von Hautzellen an. Der Schwamm ist von Natur aus reich an Feuchtigkeit, wirkt auf natürliche Weise leicht alkalisch und gleicht dadurch den Säuregehalt der Haut aus – und macht dadurch zusätzliche Gesichtereiniger oder Seife überflüssig. Seit über 1500 Jahren wird der Konjac-Schwamm in Japan aus der gemahlten Knolle der Teufelszunge hergestellt und wurde lange aufgrund seiner hautfreundlichen Eigenschaften ausschließlich zur Hautpflege von Babys verwendet. Die Teufelszunge wird in Japan vorrangig für die Lebensmittelindustrie gezüchtet, wo das Konjac-Mehl in der Herstellung von Glasnudeln oder als Verdickungsmittel eingesetzt wird. Der Konjac-Schwamm ist rein pflanzlich, ohne jegliche Zusatzstoffe und zu 100 Prozent biologisch abbaubar. Nach einer dreimonatigen Verwendung lässt er sich problemlos dem Kompost zuführen.

Produkthighlights Haushalt:

Palmölfrei putzen in Küche und Bad

Die Verwendung von Palmöl steht immer wieder in der Kritik. Im Fokus steht dabei besonders die Abholzung des Regenwaldes für Palmölplantagen. Nachdem in den von Waschbär angebotenen Produkten Palmöl nur aus zertifizierten Quellen bezogen werden darf, verzichtet der Öko-Pionier bei einigen seiner Bad- und Küchenreiniger nun vollständig auf den umstrittenen Stoff. Bei den hochwirksamen Reinigern, die das Schweizer Unternehmen „Good Soap“ produziert, werden an Stelle von tropischem Palmöl ausschließlich Extrakte aus regionalen Pflanzen eingesetzt. Dies verkürzt Transportwege effektiv und unterstützt die heimische Landwirtschaft.

Trend Fermentieren: vitaminreich durch den Winter

Eine weitere Produktneuheit für die Küche sind Fermentiergläser, die Obst und Gemüse aus der Sommersaison in den Winter retten. Die uralte Tradition des Fermentierens von Gemüsen, wie zum Beispiel Kohl, Karotten oder Roter Bete, erlebt zur Zeit eine Renaissance. Denn Fermentieren stellt eine wirksame und gesunde Methode dar, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in den Lebensmitteln zu erhalten, indem sie in Salzlake eingelegt und per Milchsäuregärung haltbar gemacht werden. Die Fermentiergläser sind besonders einfach in der Handhabung und verfügen über einen speziellen Verschluss, der die Gärgase entweichen lässt, ohne dass Luft hinein gelangen kann. Gemüse und Obst kann dadurch ohne großen Aufwand und beliebig oft in den wiederverwendbaren Gläsern fermentiert werden und ist so über Monate hinweg haltbar. Ein weiterer Vorteil: Das Gemüse bleibt zu gleichen Teilen saftig und knackig und voller Aroma. Aufgrund der einfachen Bedienung und der mitgelieferten Anleitung sind die Gläser selbst für Fermentier-Anfänger bestens geeignet.

Die neuen Produkte sind über den Waschbär Herbst/Winter-Katalog 2016/17 oder online unter www.waschbaer.de erhältlich.

Pressekontakt für weitere Informationen und Bildmaterial:

Barbara Engel
Triaz GmbH
Leitung Nachhaltigkeit und Kommunikation
Wöhlerstraße 4
79108 Freiburg

Tel. +49 (0) 761 - 13 06 434
Fax +49 (0) 761 - 13 06 239
Email barbara.engel@triaz.de

Sylvia Raabe / Karina Elmer
raabengrün – nachhaltig kommunizieren
Presse-Service TRIAZ group
Goethestraße 25 a
80336 München

Tel. +49 (0) 89 - 99 01 607 11 / -17
Fax +49 (0) 89 – 99 01 607 13
Email s.raabe@raabengruen.de /
k.elmer@raabengruen.de