nieuws

Goeroe David Wolfe promoot supersapjes in Antwerpen

nieuws

De Amerikaanse specialist in superfood David Wolfe (37) was het voorbije weekend in Antwerpen. Op sandalen en gehuld in een geitenwollen hemd hield hij zondag in Edegem een lezing over de toekomst van eten en over superfoods, middelen met een extreem hoge voedingswaarde en levenskracht. Een dag eerder demonstreerde hij in het Antwerpse eethuis Lombardia zijn 'Ultimate Chocolate Smoothie'. Wolfe overweegt zijn Europees distributiecentrum in België te vestigen.

1 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De Amerikaanse specialist in superfood **David Wolfe** (37) was het voorbije weekend in Antwerpen. Op sandalen en gehuld in een geitenwollen hemd hield hij zondag in Edegem een lezing over de toekomst van eten en over superfoods, middelen met een extreem hoge voedingswaarde en levenskracht. Een dag eerder demonstreerde hij in het Antwerpse eethuis Lombardia zijn 'Ultimate Chocolate Smoothie', een krachtig brouwsel waaraan de man naar eigen zeggen jaren heeft gewerkt. Wolfe overweegt om zijn Europees distributiecentrum in België te vestigen.

Zijn Ultimatie Chocolate Smoothie bestaat uit twaalf ingrediënten. "Pure alchemie", vertelt de man. "Het is zowel eten als drinken. Anderhalve liter van dit drankje bevat een hogere voedingswaarde dan de gemiddelde persoon in een maand binnenkrijgt. Het is een tonicum, want het heeft een medicinale werking. Je kan het bovendien probleemloos elke dag drinken. Ik heb er zelf drie maanden op geleefd'.

"In dit land van de chocolade heeft nog niemand een echte cacao-ervaring beleefd", beweert de man op sandalen. "Want eigenlijk is alle chocolade op de wereld nep, dus ook de Belgische. Industriële chocolade is van slechte kwaliteit omdat hij wordt gekookt. Wanneer je voeding tot meer dan honderd graden opwarmt, vernietig je enzymen, verandert de structuur en blijven er minder vitaminen en mineralen over. Ik gebruik alleen rauwe cacaopoeder en -olie".

"De meeste chocolade uit Afrika wordt trouwens geoogst door slaven en is van slechte kwaliteit", zegt hij. "En fair trade is een lachertje. Ik werk samen met een boer uit Ecuador en betaal hem vier keer meer dan de 'eerlijke handel'. Elke maand stuurt hij me per schip tien ton rauwe cacaobonen".(KS)
Meer informatie: David Wolfe

Bron: Gazet van Antwerpen</i>

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada