

Bärlauch – wildem Knoblauch |

„Iss Lauch im März, wilden Knoblauch im Mai, dann haben die Ärzte das ganze Jahr frei!“

Das kann man sich durchaus zu Herzen nehmen, denn mit „wildem Knoblauch“ ist der Bärlauch gemeint. Und der schmeckt nicht nur herrlich, sondern ist dank seiner Inhaltsstoffe ein kleiner Gesundheitsjoker!

Im Mittelalter wurde Bärlauch als „Herba Salutaris“ bezeichnet und als Arznei- und Nahrungspflanze genutzt. Ihm wurden unheilabwehrende Eigenschaften zugeschrieben. Auch in der Naturheilkunde kommt Bärlauch als Heilmittel oft zur Anwendung. Die Heilwirkung ist den zahlreichen in ihm enthaltenen, überwiegend schwefelartigen ätherischen Ölen zuzuschreiben, die sich positiv auf Verdauung, Atemwege, Leber, Galle, Darm und Magen auswirken. Des Weiteren ergibt sich eine effektive Heilwirkung bei Arteriosklerose, Bluthochdruck und Darmerkrankungen. Zudem wirkt er Stoffwechsel anregend und wirkt sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus.



Quellen: Das große Kräuterheilbuch von Pfarrer Künzle; www.heilkraeuter.de

REISHI mit höchster Qualität |

Viele von Euch kennen unseren REISHI TEE, den man nicht nur als Tee verwenden kann, **sondern auch in einer Gemüsebrühe oder Hühnersuppe mitkochen kann**. Einen Teebeutel dazugeben und die volle Kraft des REISHI-pilzes kann sich entfalten.

Bei einem Test des „Taiwan Agricultural Chemicals and Toxic, Substances Research Institutes“ wurde unser REISHI-pilz auf **251** Arten von Pestiziden getestet und keine Spuren von den getesteten Pestiziden nachgewiesen. Es wurde damit wieder bestätigt, dass unser REISHI TEE den höchsten Qualitätsansprüchen entspricht. (Test Report No.: 14CA0179.1(E))