

Produktinformationen

Trank des Lebens

Enzymgetränk aus dem Himalaya



Seit Ur-Zeiten haben Menschen selbst fermentierte (gegorene) Getränke hergestellt. Unsere Vorfahren spürten instinktiv, dass sie durch diese Getränke Vitalität, Gesundheit und ein langes Leben erhielten. Die bekanntesten Getränke dieser Art sind das legendäre Soma aus dem Alten Indien, Kombucha aus Japan, Kefir aus dem Kaukasus sowie der Honigwein Met, den unsere Vorfahren tranken. Der Trank des Lebens ist ein gesundes, wohlschmeckendes Enzymgetränk nach einem sehr alten Rezept aus dem Himalaya. Er enthält Milchsäure- und Bifidobakterien sowie spezielle Hefen.

Trank des Lebens - das tägliche Glas Gesundheit!

Der Wissenschaftler Prof. U. Stahl schreibt dazu:

„Die tägliche Zufuhr von geeigneten Mikroorganismen zur Gesunderhaltung ist heute wichtiger denn je. Ausgesuchte Lactobacillen-, Bifidusbakterien- und Saccharomycesstämme wirken im positiven Sinne regulativ auf das ökologische Gleichgewicht im Darm ein. Sie sind geeignet, sich in die vorherrschende Symbiose einzufügen und eine Schutzbarriere gegen potentielle Krankheitserreger zu bilden. Sie stimulieren das Immunsystem, liefern essentielle Vitalstoffe und unterstützen die Verdauung. Diese Organismen sollten in lebender Form regelmäßig aufgenommen werden. Seit Urzeiten hat der Mensch große Mengen an milchsauerfergorenen Lebensmitteln und mit Hilfe von Hefen hergestellte Nahrungsmittel zu sich genommen. Lactobacillen und Hefen gehören von Natur aus zur vollwertigen Ernährung und sind Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes.“

So einfach ist die Zubereitung

Eine Portionstüte in eine 1-Liter-Glasflasche geben. Mit einem halben Liter Fruchtsaft und einem halben Liter Trinkwasser (ohne Kohlensäure) auffüllen, verschließen und schütteln. Deckel nicht luftdicht schließen! Zwei bis drei Tage bei Zimmertemperatur (20 - 28° C) reifen lassen. Je kühler, desto länger ist die Reifezeit.

Das sollten Sie beachten

- Die ungeöffnete Portionstüte Trank des Lebens bitte bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.
- Achten Sie immer darauf, dass die Flasche mit Spülmittel und einer Flaschenbürste gut gereinigt wird. Mit heißem Wasser ausspülen. Ideal ist eine große Braunglas-Milchflasche, da hier die Öffnung größer ist. Gut sind auch milchig weiße oder klare Flaschen. Weniger geeignet sind grüne oder blaue Flaschen oder Keramik.
- Keine frisch gepressten Säfte verwenden, da hier eine nicht gewünschte Gärung durch fremde Hefen einsetzen kann. Während der Reifung nicht direkter Sonnenbestrahlung aussetzen.
- Der beste Geschmack und der höchste Vitamin- und Enzymgehalt wird nach etwa zwei Tagen Reifezeit erreicht. Das Vitalgetränk beginnt durch die entstehende natürliche Kohlensäure zu prickeln. Jetzt ist der Trank des Lebens trinkfertig und kann für maximal fünf Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden

Verzehrempfehlung

Trinken Sie mindestens 200 ml des Fertiggetränkes *Trank des Lebens* täglich. Die Verzehrmenge kann auch bis zu 1 Liter täglich gesteigert werden. Wir empfehlen jedoch, mit 200 ml zu beginnen!

1 Liter Fertiggetränk reicht eine Woche lang. Das Enzymgetränk fünf Tage lang trinken. Danach eine neue Flasche mit Trank des Lebens ansetzen. Während der Reifezeit kann eine Trinkpause eingelegt werden, denn die Mikroorganismen und Vitalhefen bleiben auch in dieser Zeit im Darm aktiv.

Varianten der Zutaten

Empfehlenswert sind Bio-Säfte, die einen besonders guten Geschmack ergeben: z.B. Apfel-Mango-Saft (unser Top-Favorit), roter Traubensaft, Kirschsafte oder Ähnliches. Die zugesetzten Säfte dürfen auch Zucker enthalten, da dieser durch die Fermentation weitestgehend umgewandelt wird.

Faustregel: Je süßer der Saft, desto stärker ist die einsetzende Hefe-Fermentation und das Perlen nach 2 - 3 Tagen. Je saurer der Saft (Aronia, schwarze Johannisbeere etc.), desto stärker die Milchsäurefermentation. Dann kann die Reifezeit mehrere Tage länger dauern und ein Perlen tritt nur schwach oder gar nicht auf. Bitte keinen sehr sauren oder frisch gepressten Saft verwenden.

Wodurch verändert sich die Reifezeit?

- Bei Temperaturen unter 20 °C verlängert sich die Reifezeit.
- Bei Temperaturen über 25 °C verkürzt sich die Reifezeit um 1/2 bis 1 Tag. Sobald sich Perlen bilden oder sich ein saurer werdender Geschmack einstellt ist die Reifezeit beendet. Das Fertiggetränk sollte dann sofort im Kühlschrank gelagert werden um eine Überreife mit zu starkem Gärgeschmack zu verhindern.
- Es sollte ein wärmerer Standort gewählt werden. Jedoch sind Temperaturen über 30 °C möglichst zu vermeiden. Temperaturen über 40 °C vernichten die lebenden Mikroorganismen!

Enthält Trank des Lebens Alkohol?

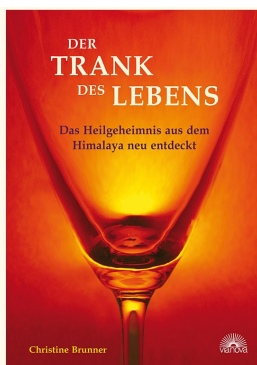
Bis zum Einsetzen des Perlens ist Trank des Lebens alkoholfrei. Nach 2 Tagen Reifezeit bildet sich weniger als 0,1 % Alkohol. Erst nach weiteren Tagen Reifezeit steigt der Alkoholgehalt auf zwei Prozent an - wenn das Fertiggetränk weiterhin bei Zimmertemperatur statt im Kühlschrank lagert.

Zutaten:

Fruchtzucker aus Zuckerrüben; Inulin (aus Zichorienwurzel); Mikroorganismen-Kulturen*: ausgewählte Kefir- und Kombuchakulturen, Waldbeerenkultur *Saccharomyces spec.*, *Bifidobacterium longum*, *Lactobacillus acidophilus*; *Lactobacillus spec.*

* garantiert naturrein und gewonnen aus ursprünglichen Himalaya-Enzymgetränken

1 Portionstüte (18 g) enthält durchschnittlich 1 Milliarde vitale Originalkulturen, die sich durch die frische Zubereitung im Fertiggetränk innerhalb von 2 Tagen auf durchschnittlich 40 Milliarden enzymaktive Mikroorganismen pro Liter Fertiggetränk vermehren.



Buchtipp:

„Der Trank des Lebens“ von Christine Brunner
128 Seiten

€ 14,95 Art.-Nr.: 1302



Trank des Lebens - 1 Probetüte € 5,95 Art.-Nr.: 3393
Trank des Lebens - 8 Portionstüten € 39,95 Art.-Nr.: 3392