

Fit im Darm, fit in den Gelenken, fit im Geist
Asiatische Fermentationskunst zum Energiegewinn auf allen Ebenen

Fitness beginnt im Darm. Dort sitzen unser zweites Gehirn und das Immunsystem. Die Darmgesundheit bestimmt das allgemeine Wohlbefinden und die Beweglichkeit. Von einer intakten Mikroflora hängen die Leistungskraft, der Stoffwechsel, die Entgiftung ab. Jene besteht aus hochintelligenten mikrobischen Kleinstlebewesen, die ständig mit dem zentralen Nervensystem kommunizieren.

Vor dem Fasten oder jeder anderen Therapie sollte das Darmmilieu durch fein ausgewogene Mikronährstoffe in Ordnung gebracht werden.

Enzymaktivität bedeutet Lebensenergie. Je mehr, desto besser: Die hohe Kunst der asiatischen Fermentation beschäftigt sich mit der Herstellung von lebendigen Wirkstoffkombinationen, die auf der biochemischen Ebene für einen optimalen Enzymaufschluss sorgen.

Durch ein einzigartiges Verfahren entstehen in dreijährigen Reifungsprozessen 18 natürliche Aminosäuren, Vitamine und Mineralien, die den Darm fit halten.

Gewonnen werden sie aus mehr als vierzig hochwertigen vegetarischen Bio-Komponenten, wie Obst und Gemüse, Honig und Nüssen. In ihre Feinstofflichkeit aufgeschlüsselt wird aus ihnen ein enzymaktives Fermentationskonzentrat, das viel mehr Energie besitzt als die Ausgangsprodukte.

Die jetzt geballte Kraft der Vitalstoffe bereitet die Mikroflora des Darms auf optimale Weise auf. Die Selbstheilungskräfte des Körpers und der Stoffwechsel kommen in Gang. Damit sind der Regeneration, der Leistungskraft und sanften Entgiftung die Wege bereitet. Aus der Arthrose-Therapie weiß man: Es profitieren die Gelenke, der gesamte Bewegungsapparat und das Blutbild von einem gesunden Darmmilieu.