Der Teepilz Kombucha

- hat auch die Namen: Heldenpilz, Gichtqualle, Wunderpilz, japanisches Mütterchen und Champignon de longue vie (= Pilz des langen Lebens).

- ist ein biologisches, lebendiges Getränk, welches durch Fermentation entsteht.

Zu verschenken, mit Info-Blatt
Abholung in der Praxis

- war schon vor über 2000 Jahren im chinesischen Reich bekannt, später dann auch im ostasaitischen Raum und Russland. Er ist seit Generationen von vielen geschätzt und begehrt.

- ist eine Mischkultur aus verschiedenen Mikroorganismen, die in einer Symbiose leben.

- ist scheibenförmig und von Gelatine-ähnlicher Struktur. Die Masse besteht aus reiner Zellulose. Der Alkoholgehalt ist zw. 0,5 bis 1,0% wie im alkoholfreiem Bier oder in einigen Fruchtsäften.

Während des Gärprozesses werden organische Säuren, Enzyme, viele Mineralien und Vitamine hergestellt. Erstaunlich ist, dass **fast alle Vitamine der B-Gruppe** vorhanden sind. Ausserdem enthält das fertige Getränk viel **Glukuronsäure** und **rechtsdrehende L(+)-Milchsäure**.

Glukuronsäure ist in Ihrem Körper für vieles zuständig:
- Entstehung der Hyaluronsäure, die Grundsubstanz des Bindegewebes,
- Bildung von Chondroitinsulfat, Grundsubstanz der Knorpel
- Bildung von Mukoitin, Bestandteil der Magen-Schleimhaut und des Glaskörpers im Auge
- Bildung von Heparin, einer körpereigenen Substanz für die Blutgerinnung
- Wiederbelebung geschädigter Körperzellen

rechtsdrehende L(+)-Milchsäure sorgt für:
- basisches Milieu
- die lebenswichtige Zellatmung
- die Aufspaltung von Eiweissen aus Ihrer Ernährung
- Schutz des Darmes vor schädlichen Bakterien
- geringere Anzahl Fäulnisbakterien im Darm

Durch russischen Forschungen wurde bewiesen, dass viele der Bestandteile Antibiotika-ähnliche und entgiftende Eigenschaften haben. Im Gegensatz zu herkömmlichen Arzneimitteln, mit oft unangenehmen Nebenwirkungen, haben die Wirkstoffe von Kombucha einen ganzheitlichen Einfluss auf das Körpersystem. Sie können den normalen Zustand der Körperzellen wieder herstellen und ist für Ihre Gesundheit sehr wertvoll.

Der Tee ist einfach zuzubereiten, wenn man ein paar Regeln beachtet.
Vor allem im Sommer eignet er sich sehr gut als erfrischendes Getränk.