

Stoffwechsel gesund – Mensch gesund

Enzym-aktive fermentierte Nahrung bringt verlorene Vitalität zurück

Der Stoffwechsel ist im menschlichen Körper für die Aufnahme, den Transport, die chemische Umwandlung von Stoffen und die Abgabe von Schlacken verantwortlich. Ein guter Stoffwechsel ist daher eine der Hauptvoraussetzungen für unsere Gesundheit, denn er liefert dem Körper Energie und regelt die Aufbau-, Wachstums- und Regenerationsprozesse.

Funktioniert der Stoffwechsel, sind die Körperzellen mit allem, was sie brauchen, versorgt. Durch den blitzschnellen Abtransport von Fetten und Giften lagern sich keine Fremdstoffe in den Geweben ein. Der Körper kann die frei zirkulierende Energie optimal nutzen und so entstehen auch keine überflüssigen Pfunde auf der Waage. Wenn wir aktiv zum Erhalt unserer Gesundheit beitragen wollen, sorgen wir dafür, dass diese Abläufe reibungslos funktionieren können.

Die gezielte Nahrungsergänzung mit fermentierten vegetarischen Produkten spielt hierbei eine bedeutende Rolle. Jene gleichen das Säure-Basenverhältnis aus und liefern ein breites Angebot an Vitalstoffen, die in der Lage sind, enzymatische Prozesse einzuleiten. Enzyme wirken als „Zündkerzen“ des Stoffwechsels. Mit ihrer Hilfe lassen sich Vitamine und Mineralstoffe überhaupt erst verwerten, und ohne Enzyme funktioniert kein einziger Vorgang im menschlichen Organismus. Der gesamte Zellverband wird von den lebensnotwendigen Stoffwechsellenzymen gesteuert. Die winzigen intelligenten Lebensbausteine sind die Schlüssel zur Gesundheit, wobei jedes Enzym ganz spezifische Aufgaben bei der Vielzahl von Stoffwechselreaktionen erfüllt und damit aktiv an der Verdauung, am Aufbau der Knochen, der Haut und der Entgiftung beteiligt ist. Fast alle Krankheitssymptome lassen sich neuesten Erkenntnissen zufolge auf einen Enzymmangel und damit auf einen Rückgang der Enzymaktivität zurückführen.

Der menschliche Körper braucht zur Gesundheitsprophylaxe genauso wie für die Nachsorge fermentierte Lebensmittel, denn sie weisen besonders hohe Enzymaktivität auf. Haben sich Mangelsymptome bereits als Ausdruck

von einem gestörten Stoffwechsel bereits gebildet, braucht der Körper eine ausgewogene Kombination natürlicher enzymbildender Aminosäuren, damit die lebenswichtigen Prozesse wieder laufen können.

Besonders fermentierte Aminosäure-Konzentrate gelten als intelligente, natürliche, enzymatisch aktive Ergänzungsmittel, die sofortige Wirkung zeigen auf eine große Bandbreite der Zivilisationskrankheiten. Diese stehen häufig mit einem Ernährungsmangel und damit einem gestörten Stoffwechsel in Verbindung. Dazu gehören u.a. Gefäßerkrankungen, Gewichtsprobleme, Knochen-, Haut- und Wundheilung, Krebs, Allergien usw. Bei einem guten natürlichen Aminosäure-Konzentrat werden Dutzende von Obst- und Gemüsesorten in einem schonenden Fermentationsprozess über einen möglichst langen Zeitraum, Jahre hinweg, manuell zubereitet. Die einzelnen Komponenten werden dabei so aufgeschlüsselt, dass verwertbare Aminosäuren in hoher Konzentration und erhaltener Natürlichkeit entstehen. Die wertvollen Vitalstoffe sind durch den

Aminosäuregehalt eines asiatischen, über drei Jahre hinweg fermentierten vegetarischen Biokonzentrats

| | |
|----------------|-------------|
| Isoleuzin | 74 mg/100g |
| Leucin | 130 mg/100g |
| Lysin | 77 mg/100g |
| Methionin | 35 mg/100g |
| Cystin | 24 mg/100g |
| Phenylalanin | 85 mg/100g |
| Tyrosin | 55 mg/100g |
| Threonin | 67 mg/100g |
| Tryptophan | 19 mg/100g |
| Valin | 95 mg/100g |
| Hystidin | 45 mg/100g |
| Arginin | 85 mg/100g |
| Alanin | 85 mg/100g |
| Asparaginsäure | 240 mg/100g |
| Glutaminsäure | 300 mg/100g |
| Glycin | 65 mg/100g |
| Prolin | 110 mg/100g |
| Serin | 82 mg/100g |



Prozess bereits „vorverdaut“, so gelangen sie unversehrt in die für einen intakten Stoffwechsel verantwortlichen Zellen. Ungehindert schlüpfen die lebendigen Aminosäuren durch die Zellwände hindurch und setzen dort die enzymatischen Regenerationsprozesse in Gang.

Gehirnstoffwechsel – Burnout, Depressionen und Stress

Außerdem erwiesen ist, dass fermentierte Aminosäuren den Gehirnstoffwechsel positiv beeinflussen. Einige Studien mit depressiven Patienten konnten nachweisen, dass Aminosäuren einen antidepressiven Effekt haben. Bei Stress, erhöhter körperlicher Beanspruchung und vor allem durch vermehrte Umweltbelastung kommt es zu einem erhöhten Aminosäurenbedarf. Wird dieser nicht ausgeglichen, bleiben körperliche Beschwerden nicht aus. Unter großem Stress kann es zu einer Schwächung des Immunsystems und damit verstärkt zu Infektionskrankheiten kommen. Herzkrankheiten, Magen-Darm-Geschwüre und Krebserkrankungen werden außerdem mit Stress in Verbindung gebracht.

Um das verlorene Gleichgewicht wieder herzustellen, kann eine gezielte Aminosäurenkur, die aus fermentierten vegetarischen Lebkulturen stammt, dazu beitragen, die Leistungsfähigkeit und Vitalität wieder herzustellen. Mit einer entsprechenden Zufuhr ist ein Mensch den Anforderungen des Alltags wieder besser gewachsen.

Ulla Janascheck
Journalistin und Autorin



ulla.janascheck@gmx.de