



Ausgabe 1 - 2015

DIE WILDSAMMILUNG

Neues aus der Natur

Eine Information aus dem
Haus ProVerde,



Gesundheitsberatung
VIVAWENZEL
Leubelfingstr. 117 - 90431 Nürnberg
FON: 0911-617925 - FAX: 613664
www.vivawenzel.de

Freiheit für die Vielfalt

Abnehmende Vielfalt des Speiseplans könnte zu Mangelernährung führen

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) könnte mehr Vielfalt auf unseren Tellern herrschen. Es gibt ca. 2500 Kulturpflanzen, die vom Menschen domestiziert worden sind in den letzten 8.000 bis 10.000 Jahren. Einige von ihnen haben sich durchgesetzt und sind von globaler Bedeutung. Mittlerweile ist unser Essen eintöniger geworden. Allein Reis, Weizen und Mais bilden zusammen 50 Prozent der Kalorienmenge, die ein Durchschnittsbürger zu sich nimmt. Eine so geringe Nahrungsvielfalt ist allerdings nicht ungefährlich.

Haben Sie schon einmal Kopfsalat am Wegesrand entdeckt?

Der Kopfsalat ist eine Zuchtpflanze, der ohne die schützende Hand des Menschen nicht lange in der Natur überleben könnte. Das war aber nicht immer so: Die ursprüngliche Version des Kopfsalates – eine Wildpflanze – strotzte der Natur mit all ihren Witterungen und Bedingungen. Erst unter dem Einfluss menschlicher Interessen, verlor er durch Verzüchtungen an Vitalfeldkapazität.

Was haben Grünkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi oder Rosenkohl gemeinsam?

Es handelt sich um ein und dieselbe Pflanze, die im Laufe der Jahrhunderte durch unzählige Kreuzungen in verschiedene Formen gezüchtet wurde.

Wir essen oft nur verschiedene Verzüchtungen der gleichen Pflanzen, so geht uns die Nahrungsvielfalt verloren. Wir verzehren durchschnittlich nicht mehr als 10 – 20 verschiedene Pflanzen im Jahr. Naturvölker bringen es dagegen auf bis zu 130 unterschiedliche Arten und mehr. Doch gerade die Vielfalt des Pflanzenreichs, birgt großes Potential für unsere Gesundheit; fördert Immunsystem und Widerstandskraft.

Die heutige Ernährung enthält nur noch wenig Medizin

„Lass Nahrung deine Medizin sein“, rief Hippokrates einst aus und ebnete den Weg für viele naturheilkundliche Systeme. Er meinte wohl

die Nahrung seiner Zeit. Heutige Nahrungsmittel enthalten weitaus weniger Medizin als noch vor wenigen hundert Jahren. Alkaloide, erkennbar am bitteren Geschmack im Mund, wurden ihnen sprichwörtlich heraus gezüchtet. Der Spruch „bittere Medizin“ kommt nicht von ungefähr: Wilde Pflanzen schmecken oft bitter, weil sie Medizin enthalten. Unserer täglichen Ernährung mangelt es an Medizin. Wir aber brauchen sie um unsere inneren Systeme und Organe fit zu halten. Ähnlich wie Muskeln das Training brauchen, um in Form zu bleiben.

Aufgrund des Mangels an Medizin in unserer Nahrung, greifen wir auf pharmazeutische Medikamente zurück, die wiederum von Pflanzen extrahiert wurden. Ein sehr kontroverser Kreislauf: Unserer Nahrung mangelt es an wichtigen Inhaltsstoffen. Die Pharmaindustrie bedient sich der Pflanzen, um uns diese Stoffe wieder zuzuführen, die wir den Lebensmitteln einst weggezüchtet haben. Nur das die Stoffe von den Konzernen synthetisiert und mit äußerst dubiosen Methoden verarbeitet werden. Ob sie unserer Gesundheit auf Sicht tatsächlich nutzen können, ist eher fragwürdig.

Zuchtpflanzen mangelt es an Nährstoffen und Lebenskraft

Viele konventionelle Pflanzen sind im Vergleich zu wilden Pflanzen wahre Krüppel. Vielerorts wächst Gemüse wie z.B. Tomaten ohne Kontakt zu Mutterboden auf. Sie werden in Steinwolle mit fader Nährstofflösung getränkt. Diese unnatürliche Zuchtweise macht sich im niedrigen Nährstoffgehalt der Pflanzen bemerkbar. Wir erkennen sie am faden, beinahe neutralen Geschmack.

Wilde Pflanzen hingegen, können nicht auf Hilfe des Menschen bauen. Sie müssen sich selbst versorgen. Deshalb ragen ihre Wurzeln tief in den Boden. Tief unten im Erdreich finden sie die Nährstoffe, die sie zum Überleben brauchen. Löwenzahn wird von Insekten nicht gefressen, weil er viele Bitterstoffe enthält. Er ist ein wahrer Überlebenskünstler, der fast überall wächst. Alle Versuche des Menschen ihn loszuwerden,

schlagen früher oder später fehl – so widerstandsfähig ist er.

Essen Sie Wildkräuter und Wildfrüchte

Verglichen mit unseren Vorfahren, sind wir keine natürlichen Lebewesen mehr. Der moderne Mensch scheint der Natur so fremd, wie der Hund dem Wolf. Mehr als 95% unserer Zeit verbringen wir in geschlossenen Räumen. Wir arbeiten 40 Stunden in der Woche und mehr. Indigenen Völkern, die vom Jagen und Sammeln leben, genügen 12 – 18 Stunden, um ihre Bedürfnisse abzudecken. Auch die körperliche Beanspruchung ist eine ganz andere. Wir haben verlernt, mit und in der Natur zu leben.

Und das macht sich in unserer Widerstandskraft bemerkbar. Natürlich ist es gesund, reichlich Obst und Gemüse zu verzehren, denn auch unsere Körper haben sich an die Veränderungen in unserer Ernährung angepasst. Doch reine konventionelle Nahrung ist nicht genug. Um uns ausreichend mit Nähr- und Vitalstoffen versorgen zu können, sollten wir unsere Lebensmittel stets in Bio-Qualität verzehren. Wo wir Früchte, Kräuter und Beeren, auch getrocknet, aus Wildwuchs bekommen können, sollten wir zugreifen. Beim Eigenanbau von Obst und Gemüse, sind alte Sorten besser als moderne Hybrid-Züchtungen. Im Internet gibt es immer mehr Anbieter, die sich auf den Vertrieb von Saatgut alter Gemüsesorten spezialisiert haben.

Wildobst und Wildkräuter sind ganz besonders hervor zu heben. Mit ihrer starken Lebenskraft und ihrem hohen Nährstoffgehalt, sind sie gezüchteten Pflanzen um Welten überlegen. Eine Handvoll Wildkräuter oder Wildbeeren, wie bspw. Aronia, täglich, und der Körper ist wesentlich besser mit wichtigen Vitalstoffen versorgt; somit auch stärker und gesünder.

Wildpflanzen sind für den Menschen „gute Bekannte“

Was der Stoffwechsel des Menschen nicht kennt, das erkennt er auch bei der Verdauung nicht. Er muss dann mühsam improvisieren, um überhaupt etwas aus der Nahrung zu entnehmen. Die Wildpflanzen sind reich an lebendigen Energie- und Substanzkomplexen, die er problemlos aufnimmt und leicht für sich umsetzt. Diese lebendige Nahrung ist in ihren Teileinheiten (komplexhafte Mikrozustände) ähnlich strukturiert wie die des menschlichen Körpers. Daher erkennt er sie schnell und kann sie leicht verarbeiten. Sie sind ebenso zu sagen für ihn „selbst-ähnlich“. Gute Bekannte.

Für unseren Körper sind Wildpflanzen schnell erkennbar, leicht aufnehmbar und hoch effektiv

Wildpflanzen besitzen die höchste Komplexität und informelle Bioverfügbarkeit, die stärkste Vitalstoffdichte und Energie im gesamten Pflanzen

bereich. Sie wecken und unterstützen in uns die Lebensgeister, welche wir dringend benötigen.

Wildpflanzen verfügen auf Grund der internen Informationsdichte über hochkomplexe, hochkohärente wahrhaft urige Kräfte

Die wilden Vetter von Obst und Gemüse enthalten meist bioaktive Substanzen in geradezu verschwenderischer Fülle und auch therapeutisch bedeutsamer Konzentration. Der Reichtum an ätherischen Ölen, Bitter- oder Gerbstoffen unterschiedlichster „Bauart“. Flavonoiden und Farbstoffen und eine Vielzahl anderer Sekundären Pflanzenstoffen ist imponierend.

Ob Kalzium, Eisen oder Vitamin C, Mikro- und Makronährstoffe sind oder eine reichhaltige Palette von pflanzlichen Eiweißen, darunter die acht sogenannten essentiellen Aminosäuren.

Bei allen Wildpflanzen gilt die Devise: Darf's deutlich mehr sein?

Wildpflanzen sind schön und gut - aber woher nehmen?

Der Bezug von Wildpflanzen ist uns Zug um Zug abhandengekommen. Wer bei den „Guten Bekannten“ wieder auf eigenen Füßen stehen will, muss mit dem Angebot der Natur ein Bündnis eingehen und fängt deshalb bei null an. Er wird gerade einmal Brennessel und Löwenzahn auseinanderhalten können. Was ist aber mit Sauerampfer, Hirtentäschel oder Giersch?

Nur wer macht sich täglich die Mühe, das alles zu besorgen, zuzubereiten und wo gibt es die notwendige Vielfalt an frischen Wildpflanzen?

Hier hilft Ihnen das Wildpflanzen Compilat:

ViaRubin ultima®

versorgt Sie täglich ohne Mühe, mit besonders vitalen Substanzgruppen der Wildpflanzen zur Aufrechterhaltung aller proaktiven, reaktiven und retardierenden Lebensprozesse.

Wildpflanzen Compilate sind besonders wertvoll durch die Verwendung außergewöhnlich hochqualitativer, besonders wertgebender, lichtweisender Rohstoffe aus Wildsammlung, und deren spezielle, förderliche Einfügung in den Produktzusammenhang. Dazu gehört auch der realisierte Reichtum an Biophotonenaktivität und Vitalfeldkapazität, der mit den Zutaten höchster Qualität und Reinheit einhergeht.

108 Naturschätze, teilweise von der ganzen Pflanze stammend, teilweise von den Wurzeln, Blättern, Blüten, und ähnlichem bilden den ganzheitlich kombinierten Gesamtkomplex. Das Gefühl eines zufriedenen „in sich Ruhens“ auf der Basis dieser umfänglichen Versorgung wird daher zumeist bald spürbar.

Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Ohne Zuckerzusatz (enthält von Natur aus Zucker) Laktose frei.