

Vita Herbs – Bitter bringt den Körper in Schwung!

Vita Herbs ist eine außergewöhnliche Kräuteresenz auf der Basis einer vollkommen neuen Spezialrezeptur aus 20 ausgesuchten Ingredienzien. Dieser alkoholische Kräuterbitter kombiniert bewährte Leber-, Galle- und Darmkräuter mit aromatischen Wirkstoffen aus traditionellen Gewürzen sowie Extrakten aus eher selten verwendeten Pflanzen – natürlich vollkommen frei von synthetischen Zusatzstoffen.

Das Ergebnis ist ein wohltuender Unterstützer für das innere Gleichgewicht. Deine inneren Organe sagen „Danke“, denn schließlich verlangt ein aktives Leben auch ihnen die meiste Zeit Höchstleistungen ab. Insbesondere das Verdauungssystem ist dankbar für Bitterstoffe, aber auch die Nerven profitieren von einer beruhigenden sowie stimmungsaufhellenden Wirkung. Außerdem helfen sie bei der Reinigung von Geweben und Organen und unterstützen so die Entgiftungsprozesse.



Deine inneren Organe sagen „Danke“, denn schließlich verlangt ein aktives Leben auch ihnen die meiste Zeit Höchstleistungen ab.

Warum Bitterstoffe sinnvoll sind

Den Spruch „Medizin muss bitter schmecken“ hat sicher jeder bereits als Kind gehört. In der Tat unterstützen Bitterstoffe eine Reihe von wichtigen Stoffwechselprozessen und Organfunktionen. Allerdings hat sich der Gehalt an diesen wertvollen Aromastoffen in unserer Ernährung drastisch reduziert. Der Geschmack „bitter“ sorgt für weniger Nachfrage und damit für weniger Umsatz bei den Nahrungsmittelherstellern. Seit Jahrzehnten bereits wird der bittere Geschmack zunehmend von süßen, salzigen oder scharfen Inhaltsstoffen verdrängt und aus den handelsüblichen Gemüsesorten herausgezüchtet.

Unser Organismus ist jedoch von seiner Entstehung her an Bitterstoffe gewöhnt und auf sie angewiesen. In der Steinzeit lebte der Mensch als Jäger und Sammler und ernährte sich, über das Jahr gesehen, hauptsächlich von bitteren Kräutern und Wurzeln. Genetisch betrachtet funktioniert unser Organismus auch heute noch immer so wie damals vor 100.000 Jahren.



In der Steinzeit lebte der Mensch als Jäger und Sammler und ernährte sich, über das Jahr gesehen, hauptsächlich von bitteren Kräutern und Wurzeln.

Bereits traditionelle Medizinformen schätzten den bitteren Geschmack

Sowohl in der Traditionellen Europäischen Medizin (TEM), der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) oder der Traditionellen Tibetischen Medizin (TTM) wurde dem bitteren Geschmack eine besondere Bedeutung zugeschrieben. Seine Wirkungen umfassen:

-  **Optimierung der Verdauung**
 Durch eine Anregung der Verdauungssäfte des Magens, der Gallenblase und der Bauchspeicheldrüse kann die Verdauung vollständiger passieren und Fehlverdauung wird vorgebeugt. Zudem bringen sie wohltuende Erleichterung nach einer schweren Mahlzeit oder bei einem vollen Bauch.
-  **Regulation des Appetits**
 Bitterstoffe sorgen dafür, dass wir nur dann essen, wenn wir wirklich Hunger haben. Süße Speisen hingegen stimulieren ein Heißhungergefühl.
-  **Man fühlt sich satt**
 Nahrungsmittel mit einem hohen Anteil an Bitterstoffen vermitteln uns wesentlich früher ein wohltuendes Sättigungsgefühl. Zudem enthalten sie viel weniger Kalorien als süße oder fette Speisen.
-  **Entspannung der Nerven**
 Bitterstoffe haben einen beruhigenden, ausgleichenden und stärkenden Effekt auf unsere Nerven.
-  **Mehr Energie**
 Bitterstoffe regen den Energiefluss und den Energiestoffwechsel im ganzen Körper an.



Vita Herbs – die Kunst, eine harmonische Rezeptur zu entwickeln

Eine Rezeptur so zusammenzustellen, dass die natürlichen Inhaltsstoffe sich in ihrer Wirkung optimal ergänzen, ist in der Tat eine hohe Kunst. Schließlich soll das Ergebnis mehr als nur die Summe seiner Einzelbestandteile sein. Die Spezialrezeptur in Vita Herbs funktioniert wie ein großes Orchester, in dem der Klang der einzelnen Instrumente optimal aufeinander abgestimmt ist.

Die Rezeptur

Die Kräuteresenz Vita Herbs beinhaltet 20 verschiedene Unterstützer für eine gute Gesundheit.

Enzian

Der Wurzelstock dieser geschützten Bergpflanze wird bis zu 7 kg schwer und hat den höchsten Bitterwert aller heimischen Pflanzen.

Wermut

Der „bittere Wermutstropfen“ galt schon bei den alten Griechen als Energietonikum.

Majoran

Dieses würzig duftende Gewürz der mediterranen Küche war ursprünglich der Liebesgöttin Aphrodite geweiht.

Engelwurz

Diese dem Ginseng ähnliche Wurzel war eines der wenigen Gewürze, die im Orient vom Abendland gewünscht wurden.

Kümmel

Diese aromatischen Samen werden von jeher schwer verdaulichen Speisen wie Sauerkraut beigemischt.

Fenchel

Seine entspannende und krampflösende Wirkung wird auch in Baby-Tees geschätzt.

Melisse

Bereits Paracelsus bezeichnete dieses nervenstärkende Kraut als Elixier für ewige Jugend.

Lavendel

Wunderbar entspannend soll das aromatische Öl auch bei Liebeskummer helfen.

Pomeranzenschalen

Die aromatische Bitterorange wurde von Paracelsus bewundernd als „Goldapfel“ bezeichnet.

Mariendistel

Der Hauptwirkstoff Silymarin verhindert das Eindringen toxischer Stoffe in Leberzellen.

Löwenzahn

Dieses bekannte Lebermittel darf bei keiner Frühjahrskur fehlen.

Schafgarbe

Bereits der legendäre Achilles soll damit seine Kampfunden behandelt haben.

Zimt

Die wohltuende Rinde des Zimtbaumes wurde bereits in Ägypten, dem alten Rom und im alten China verwendet.

Gewürznelke

Dieses klassische Lebkuchengewürz wurde in früheren Zeiten auch zur Mundpflege verwendet.

Kardamom

Dieser „Königin der Gewürze“ wird im Orient eine liebesentfachende Wirkung nachgesagt.

Koriander-Samen

Die getrockneten Früchte sind Teil klassischer Brotgewürz-Mischungen.

Kalmus

Er wird auch aufgrund seiner kräftigenden Wirkung auf den Magen als „Magenwurz“ bezeichnet.

Galgant

Bereits die große Hildegard von Bingen schätzte ihn als „Gewürz des Lebens“.

Zitwerwurzel

Auch weißer Kurkuma genannt, findet sich diese Wurzel in verschiedenen Curry-Mischungen.

Ingwer

Diese Power-Knolle mit dem Scharfstoff Gingerol zählt zu den best-untersuchten Gewürzen überhaupt.

Wie wird Vita Herbs angewendet?



Auch wenn man sich gesund und wohl fühlt, trägt Vita Herbs zur Gesunderhaltung und Vitalität bei.

Zur Gesunderhaltung

Wenn die Ernährung wenige Bitterstoffe enthält, ist eine regelmäßige Einnahme von Kräuterbittertropfen anzuraten. Auch wenn man sich gesund und wohl fühlt, trägt Vita Herbs zur Gesunderhaltung und Vitalität bei. Bitte einfach täglich 10 Minuten vor einer Mahlzeit 10 bis 15 Tropfen in einem halben Glas Wasser als Digestiv einnehmen.

Bei Völlegefühl oder Bauchunwohlsein

Hier können 10 bis 15 Tropfen in einem halben Glas mit warmem Wasser schluckweise getrunken werden, gerne auch mehrmals im Abstand von 30 Minuten.

Kinder und Jugendliche

Kinder ab dem 5. Lebensjahr können zweimal täglich 5 Tropfen in einem halben Glas lauwarmem Wasser trinken. Ab dem 14. Lebensjahr können es zweimal 7 Tropfen sein.

Vita Herbs – Inhaltsstoffe

Alkohol mind. 59% vol., Wasser, Kräuter- und Gewürz-Extrakte.

Ganzheitlicher Kräuterbitter mit erlesenen Bitterkräutern und Gewürzen.

Nettofüllmenge  50 ml