

Fermentiertes Powermus für die Zellen

Selbstheilungskräfte sind jetzt gefordert

Virenerkrankungen nehmen zu und können sogar weltweite Epidemien auslösen. Aktuell sorgt der Corona-Virus für Unsicherheit bis zur teilweisen Lähmung des täglichen Lebens.

Viren docken gerne an Abwehrzellen an und können damit das Immunsystem schädigen. Damit beginnt ein gefährlicher Kreislauf, der den Körper immer mehr schwächt.

Ergebnisse neuester ernährungswissenschaftlicher Forschungen zufolge ist ein probiotisches asiatisch mehrjährig fermentiertes Aminosäuren-Konzentrat in der Lage, vor diesem Teufelskreis zu schützen oder ihn sogar zu unterbrechen.

Japanische Biochemiker haben vor rund 50 Jahren aus einer vergessenen Schnapsbrennerrezeptur ein aufwändiges Verfahren entwickelt. Denn die Fermentation von vegetarischen Zutaten kann wichtige Inhaltsstoffe freisetzen, die Abwehrkräfte stärken und den Körper mobilisieren. Ihre Vision war, ein probiotisches Konzentrat zu schaffen, das den Körper bei Schwäche und Stress unterstützen kann.

Das fertige Gesundheits-Mus nannten sie Man-Koso, „Feld der 10.000 Möglichkeiten“, denn sie wollten alle positiven Eigenschaften gesunder Ernährung vereinen und deren Bio-Vitalstoffe optimieren.

Das Besondere: Werden die Dutzende Bio-Komponenten mindestens 3 Jahre und 3 Monate lang in kontrollierten Stufen schonend fermentiert (nicht alkoholisch vergoren), verdichten sich die Mikronährstoffe der Ausgangsprodukte im hohen Maß und dienen zur Mobilisierung des Selbstheilungsmechanismus.