

WEIZENGRAS: BASISCHER IMMUNBOOSTER

Erstellt am 12.03.2021

Gesundheitstipp! Weizengraspulver ist pulverisiertes grünes Weizengras und zählt zu den basischen Lebensmitteln. Bei regelmäßiger Anwendung wirkt es ausgleichend auf den Säure-Basen-Haushalt und beugt einer Übersäuerung vor. Weizengras besitzt eine Fülle an Vitalstoffen und eine hohe Nährstoffdichte. Ein unschätzbare Wert für den menschlichen Organismus.



Bio-Weizengraspulver

Weizengraspulver ist pulverisiertes grünes Weizengras und zählt zu den basischen Lebensmitteln. Bei regelmäßiger Anwendung wirkt es ausgleichend auf den Säure-Basen-Haushalt und beugt einer Übersäuerung vor, die durch fleischreiche Ernährung, Kaffee- und Alkoholkonsum sowie durch Rauchen hervorgerufen werden kann. Weizengras besitzt eine Fülle an Vitalstoffen und eine hohe Nährstoffdichte, die für den menschlichen Organismus von unschätzbarem Wert sind. 100 Gramm Weizengras enthalten neben großen Mengen an Chlorophyll und Enzymen sehr viel Vitamin C, Calcium, Vitamin B1 und sogar mehr Eisen als im Spinat vorhanden. Ein weiterer wichtiger Bestandteil sind die faserigen Ballaststoffe.

Immunbooster Bio-Weizengraspulver

- basisches Lebensmittel
- reich an Nährstoffen, Antioxidantien und Chlorophyll
- enthält viel pflanzliches Eiweiß
- wirkt aufbauend bei **Schlappeheitsgefühl**
- steigert Energiestoffwechsel
- stärkt das **Immunsystem**
- unterstützt Sauerstofftransport im Blut
- bringt **körper eigene Abwehrkräfte** in Schwung.
- ideal zum Entgiften und Entsäuern.
- natürliche Nahrungsergänzung
- frei von Gluten, vegan

Bio-Weizengras aus dem Mühlviertel

Auf den Feldern vom Biokräuterhof Aufreiter in Alberndorf gedeiht das frische Grün für unser feines Pulver. Gemeinsam mit der Familie Aufreiter erzeugen wir heimisches Superfood. Vom Anbau bis zur Verarbeitung bleibt die Wertschöpfung direkt in der Region. Somit bleiben wir unserem Leitspruch treu: Wir veredeln hochwertige Mühlviertler Urprodukte zu noch hochwertigeren Lebensmitteln.

Bio-Weizengraspulver mit Herkunftsgarantie

Sobald im Mühlviertel im Frühling die mineralstoffreichen Urgesteinsböden warm genug sind, werden Weizenkörner ausgesät und keimen. Im Frühsommer wird geerntet. Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend. Noch bevor sich die Ähren entwickeln, wird das Weizengras geschnitten. Die jungen Getreidehalme werden danach schonend getrocknet (38°C) und zu feinem Pulver verarbeitet. So bleiben die Nähr- und Wirkstoffe von den grünen Weizengräsern auch in einem natürlichen Verhältnis im Graspulver vorhanden.

Anwendung von Bio-Weizengraspulver

Weizengraspulver schmeckt leicht nach Spinat oder grünen Algen. Das Pulver kann sehr einfach in Flüssigkeiten aufgelöst werden. Es eignet sich zum Beimengen in Smoothies, Fruchtsäften, Shakes oder auch Joghurt drinks.

So einfach geht's:

- 2 bis 3 x täglich einen Teelöffel Pulver in ca. 200 ml Wasser oder Apfelsaft auflösen. In kleinen Schlucken trinken. Idealerweise vor den Mahlzeiten!
- 1 TL in Früchte- oder Kräutertee einrühren
- Zum Beimengen in Dressings, Suppen, Teige

Powershake mit Bio-Weizengraspulver

Eine Handvoll Grüner Spinatblätter, 1 Banane, 1 Apfel, ¼ l Apfelsaft, ½ l Wasser, 1 EL Bio-Leinöl, 1 EL Bio-Weizengraspulver

- alle Zutaten im Standmixer zu einem cremigen Saft pürieren und genießen.



Immunboost von @fitby_carii

1TL Weizengras, 1/2 Zitrone, Messerspitze Ingwer, lauwarmes Wasser miteinander verrühren und mit Strohalm genießen



Grüne Energieweckerl von Margit Leitner

500 g feines Dinkelmehl, 1 P. Trockengerme, 1 TL Salz, 2 EL
Weizenraspulver, 1 EL Kürbiskernöl, 0,3 l warmes Wasser

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und eine ½ Std. rasten lassen (bis doppelte Menge)
- Teig portionieren (20 Stk.)
- Daraus Gebäck formen zB Flesserl oder Weckerl
- Auf ein Blech legen, mit Wasser befeuchten und nach Geschmack bestreuen. Am Bild: bestreut mit einem Gemisch aus Weizenraspulver und Leinsamenmehl
- 15 Min gehen lassen
- Bei 200 °C solange backen bis goldbraun (Klopfprobe: wenn es sich hohl anhört)

2024 © All Rights Reserved.