

PORTRÄT

Leben und Lebensqualität sind sehr stark von der Ernährungsweise abhängig. Als Grundnahrungsmittel spielt Getreide dabei eine besonders wichtige Rolle. Ein guter Grund mehr, vor allem auch hier auf Herkunft und Qualität zu achten.

Krank ohne Grund?

Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind mehr als ein lästiges Übel, denn sie können einem das Leben mitunter richtig schwer machen.

Durch eine biologisch-dynamische Anbauweise, die den natürlichen Kreislauf in der Landwirtschaft berücksichtigt, wird garantiert das keine chemischen Düngemittel,

Aus diesen Anforderungen heraus, entstand mit viel Geduld und Können das LebensKeimBrot.

Ein Brot, das garantiert nur aus regional erzeugtem Demeter-Dinkel,



LebensKeimBrot

Bettina's Keimbackstube

*100 % gekeimter Demeter-Dinkel,
Quellsalz, ElisaWasser
... und sonst nix!*

Baumham 6 · 83349 Palling · Tel. 08629 / 985789

NATUR PUR



... natürlich aus der Region

DEMETER-HOF OBERMEYER

Landwirtschaft im Einklang mit der Natur.

Dinkel, Einkorn, Emmer, Gerste, Hafer, Leinsaat,
Linsen, Roggen, Weizen, Braunhirse und Kartoffeln
in biologisch-dynamischer Qualität aus der Region.

OBERE DORFSTR. 14 · 83373 TENGLING · TEL. 08687/228

Da die verantwortlichen Übeltäter meistens nur zu einem ganz geringen Anteil in unseren Lebensmitteln vorkommen, werden sie als Auslöser oft nicht erkannt. Zu ihnen gehören unter anderem Backtriebmittel wie Hefe oder Sauerteig sowie weitere Zusatzstoffe.

Sorgenfrei genießen

Die Herstellung gesunder, nahrhafter Lebensmittel, bei der es vor allem auf die sorgfältige Auswahl der Zutaten ankommt, beginnt mit der Aussaat und endet erst lange nach der Ernte bei der Verarbeitung.

Dazwischen liegen viele Wochen, die über Qualität und Bekömmlichkeit entscheiden.

Pestizide oder andere unerwünschten Substanzen auf unserem Teller landen.

Natürlich gesund

Getreide ist unser Nahrungsmittel Nr. 1. Was passiert aber, wenn man Brot und andere Backwaren trotzdem nicht verträgt? Die Rettung wäre ein Brot das auch ohne unerwünschte Nebenwirkungen genießbar ist.

portugiesischem Quellsalz, energisiertem ElisaWasser und einem knusprigen Sesammantel besteht.

Lebendiges Lebensmittel

Zuerst wird das Korn zum Keimen gebracht, so gewinnt es die Kraft die es später zur Teiglockerung braucht. Anschließend wird das Korn in einem speziellen Verfahren zu Teig verarbeitet. Darauf folgt, wie bei jedem anderen guten Brot auch, eine längere Ruhephase. Dann wird gebacken!

Das fertige Brot ist rundum lecker, bissig und nahrhaft. Ideal für jeden: zur Entschlackung und Gewichtskontrolle, Stabilisierung des Blutzuckerspiegels, zum Ausgleich des Cholesterinspiegels und bei Übersäuerung.

vital & gesund

Friderike Ritterbusch

Cranio-Sacral-Balancing, Klangmassage
Entspannungs- und Bewegungstraining
Ernährungsberatung

Integratives Gesundheitstraining für Körper, Geist & Seele

Birkenhain 19a · 83355 Grabenstätt · Tel. 08661/983884