

## **Der Milchsauer-Fermentierte Braunhirse-Sprossen-Saft**

Dieser Saft ist für Patienten die unter chronisch-degenerativen Krankheiten leiden genauso wichtig wie der Verzehr meiner Wildkräuter-Gemüse Säfte und Cocktails. Für alle Krebspatienten ist der Saft eine wichtige Voraussetzung, um den Krebs entweder in Schach zu halten oder sich nach einer erfolgten Krebstherapie zu erholen.

Der Saft ist sehr heilkräftig und schmeckt auch sehr erfrischend! Laut Dr. Johannes Kuhl, ein angesehener deutscher Krebsarzt aus der 60er Jahre, ist die Einnahme von Milchsauerer Fermentationssäften eine wertvolle Maßnahme, um den Krebs in Schach zu halten.

### **Vorgehensweise:**

Man lässt Quinoa oder Braunhirse erst für ca. drei Tage sprießen; am ersten Tag werden die Samen in Wasser für mindestens vier Stunden eingeweicht, anschließend wird das Wasser ausgeschüttet, danach täglich gespült. Hier können spezielle Keimgläser (Fa. Vogel.de) verwendet werden, schräg aufgestellt lassen sie das Wasser leichter abfließen. Ab den 2. Tag können die ersten Keimlinge oft erkannt werden!

Ein bis zwei Tassen fertigen Keimlinge werden entweder in ein luftdicht-verschließbares Einmachglas, mit Gummi-Ring-Verschluss oder ein ganz normales 1-Liter Milchglass hinein gegeben. Schräg aufgestellt kann das Wasser auslaufen. Dazu kommen klein-geschnittenes Gemüse nach Wahl, ca. 1 – 2 Tassen Topinambur, rote Beete oder Karotten.

Das Glas wird mit gefiltertem Wasser bis zur Oberkante aufgefüllt; damit es möglichst frei von Luft ist. Glas luftdicht verschließen. Für mindestens eine Woche, oder länger, bei einer Temperatur nicht wärmer als 20 C, sollte der Sprossen-Gemüse Mix stehen. Dann ist der probiotische Saft erntereif und kann getrunken werden.

Die Getreidesprossen setzen rechtsdrehende Milchsäure frei, um die Fermentation in Gang zu bringen.

Nach einer Woche kann der Saft geerntet und getrunken werden. Er kann auch länger im Fermentationsprozess bestehen solange das Glas luftdicht verschlossen bleibt. Bitte nicht wärmer als 20 C fermentieren lassen, sonst könnte der Saft „kippen“.

Der probiotische Mix ist eine überragende Quelle rechts-drehender Milchsäure, eine echte Wohltat für den Darm und ein Anti-Krebs-Mittel par Exzellenz! Der deutsche Krebsarzt Dr. Johannes Kuhl konnte zahlreiche Krebspatienten durch seine milchsauen Fermentationssäfte während der 60er Jahre helfen.

Auch Diabetiker können von dem Saft profitieren. Der probiotische Saft ist auch eine tolle Unterstützung beim Abnehmen!

Rechtsdrehende Milchsäure können laut Dr. Kuhl die linksdrehende Milchsäure aus den Krebszellen vertreiben, eine wichtige Voraussetzung, damit die Zellen Sauerstoff wieder verstoffwechseln können. Krebszellen lieben Sauerstoff wie der Teufel das Weihwasser.

Candida, Parasiten und Pilze, die sich im Darm einnisten und Krankheiten auslösen können, werden von der Milchsäure vertrieben. Dadurch kann eine gesunde Darmflora entstehen, eine wichtige Voraussetzung für gute Gesundheit.

Dieser probiotische Saft wird während unsere Ayurveda Panchakarma Kur verwendet, um den Detox und Entschlackungsvorgang zu unterstützen. Während einer Fastenkur kann er auch verzehrt werden.

Vor allem das Immunsystem wird von dem Saft profitieren; die Immunzellen sind entlang des Darms angesiedelt. Der sauer-vergorene Saft wird der Darm säubern und die Darmflora regenerieren, wichtige Voraussetzungen, damit das Immunsystem besser arbeiten kann.

### **Geheimtipp:**

Nachdem der Saft verzehrt wurde, können die verbrauchten Sprossen und Gemüse in einem langsam-drehenden Entsafter wie der „SlowStar“ oder Küving entsaftet oder in einem Mixer gemixt werden. Es entsteht ein wunderbarer, vollmündiger, sauer-vergorener Mix, die als eine Salatsauce verwendet werden kann.

### **Weitere Veredelungsmöglichkeiten:**

Durch die Zugabe des Bienen-Vitality Mittels oder der organischen Mikromineralien enthält der Saft zusätzliche Vitalstoffe und Spurenelemente um das Immunsystem und Stoffwechsel zu stärken.

### **Bienenkraft – Vitality –Fermentationssaft**

Zutaten:

Braunhirse-Sprossen: 2 Tassen  
2 Tassen Karotten oder rote Beete, klein geschnitten  
3 Esslöffel Bienen Vitality Mix (ein heilkräftiger Mix mit Royal Gelee, Bienenpollen und Propolis)  
2 Esslöffel organische Mikromineralien  
1/2 Tasse bittere Aprikosenkerne

Das Glas mit sauberem Wasser bis zur Oberkante auffüllen  
Option: 4 Esslöffel EM, effektive Mikroorganismen, hinzugeben.

Alle Zutaten eine Woche fermentieren lassen.  
Die festen Teile können mit einem langsamen Entsafter wie der Slowstar entsaftet werden.

### **Ernährungsprinzip:**

Sprossen liefern überragende Enzyme und bis zu 300% mehr Vitamine und Vitalstoffe als den nicht-gesprossenen Samen. Sie sind ein exzellenter Spender von Biophotonen und rechtsdrehende Milchsäure, die der Fermentationsprozess katalysiert.

Der Bienen Vitality Mix stammt aus einem Naturgebiet in Rumänien und wird dort und auch in Russland für die Krebstherapie eingesetzt. Sie enthält eine Vielzahl von Enzymen, Vitaminen, Biophotonen, Phyto-Nährstoffen.

Durch den Fermentationsvorgang geben die Wildkräuter viele Nährstoffe ab.

Die Mikromineralien liefern überragende organische Spurenelemente, davon kann vor allem der Stoffwechsel profitieren.

Die rechtsdrehende Milchsäure aus dem Fermentationssaft ist in der Lage, alle Körperzellen von Toxinen und toxischen Säuren zu befreien. Das ist die Voraussetzung, damit die Mitochondrien, die Energie-Fabriken unserer Zellen, wieder optimal arbeiten können.

Weitere Rezepte und Information zu der Wildkräuter-Vitalkost Therapie finden Sie in meinem Buch: Wildkräuter-Vitalkost: Energienahrung der Zukunft, 2. Auflage. Dort befindet sich eine 70-seitige Abhandlung über meine Therapie gegen degenerative Krankheiten. Ab September 2016 wird ein DVD über diesen Therapieansatz auch erhältlich sein. Weitere Ideen erhalten Sie über mein Wildkräuter Vitalkost Rezeptbuch ([urkraftquelle.de](http://urkraftquelle.de)).