



Umweltforum
Rhein-Main e.V.

RheinMain *aktiv*

Das Magazin des Umweltforum Rhein-Main e.V.



Eine Region macht sich fit!

WIR ARBEITEN GEMEINSAM
Für eine lebenswerte Zukunft

// Warum Bio?

// Sonnenkraftwerke

// German Mittelstand

// Portrait Andrea Kolb

// Biohotels erleben

// Bio Netzwerke für die Region

Gesunde Power für den Menschen! Superbenzin für den Sportler.

Spremuta d'uva - Der naturtrübe rote Traubensaft der Fattoria La Vialla. Basis und somit bestimmender Faktor für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit eines Menschen ist das, was er zu sich nimmt. Im Grunde genommen ist es nichts anderes wie Benzin für den Motor unseres Autos, denn auch der Körper „verbrennt“ u.a. die zugeführte Nahrung. Anders wie bei einem Automotor ist unser natürlicher Brennstoff aber viel komplexer. Unser Stoffwechsel - in Millionen von Jahren evolutionär auf Hocheffizienz entwickelt - nutzt diese Komplexität in wunderbarer Weise, weil er in der Lage ist, die Codes der natürlichen Inhaltsstoffe im Sinne einer Optimierung der Funktionsfähigkeit des Körpers zu lesen und bei Bedarf zu verändern.

Vorraussetzung für einen stetigen, reibungslosen Ablauf dieser vielseitigen und komplizierten Arbeit in den Körperzellen ist die stetige Zufuhr aller notwendigen Inhaltsstoffe bei möglichst wenigen „Verunreinigungen“ in Form von Stoffen, die nicht Bestandteil des natürlichen Brennstoffes, also unserer Nahrung sind. (z.B. Pflanzenschutzmittel, Wachstumsförderer, Medikamente, etc.) Genau hier setzt die Idee der biodynamischen Landwirtschaft an.



Das ist die Landwirtschaft unserer Väter und Großväter, bevor Gewinnmaximierung und Ertragsoptimierung Einzug hielten.

Die Formel ist einfach: Wer einen guten natürlichen Brennstoff für den menschlichen Organismus herstellen möchte, sollte dafür sorgen, die Komplexität der Inhaltsstoffe im selbigen hoch zu halten bei gleichzeitigem Ausschluss möglichst aller „Verunreinigungen“.

Dies ist einer der Hauptansprüche des biodynamisch arbeitenden Weingutes und Bauernhofes „Fattoria laVialla“ aus der Toskana. Hier wird rote Traubensaft mit höchsten Ansprüchen an Natürlichkeit im Anbau wie in der weiteren Verarbeitung hergestellt.



Der Verzicht auf künstliche Düngung, Spritzmittel und Schwefel sowie die schonende Thermisierung bei der Weiterverarbeitung garantieren, dass die Inhaltsstoffe, dieses nicht filtrierten Direktsaftes, optimal erhalten bleiben.

So entsteht ein Superbenzin, das in seiner Zusammensetzung viele positive „Informationen“ für eine optimale Verwertung in unserem Körper enthält. **Polyphenole & Flavonide** schützen unsere Körperzellen u.a. vor freien Radikalen (besonders bei andauernder körperlicher Belastung). **Das Vitamin B1** (Thiamin) ist für unser Nervensystem unentbehrlich. Ausserdem wird es in umgewandelter Form als Coenzym bei der Verwertung von Kohlenhydraten eingesetzt und dient der Energiegewinnung (ATP).

Das Vitamin B2 (Riboflavin) spielt in umgewandelter Form ebenfalls in der zellinneren Atmungskette und somit für den Zellstoffwechsel eine wichtige Rolle. **Kalium** ist für die Erhaltung des Lebens essenziell und als wichtigster intrazellulärer Mineralstoff beteiligt an vielen physiologischen Prozessen wie z.B. neuro-muskuläre Reizbarkeit, Reizbildung und Reizleitung des Herzens.

Dies alles und noch viel mehr stellt die Natur Ihnen in dem hochwertigen **naturtrüben roten Traubensaft** zur Verfügung. Nutzen Sie dieses Superbenzin mit natürlichem Zucker für Ihre Vitalität im Alltag, Leistungsfähigkeit und schnelle Regeneration nach dem Sport. **Ihr Körper wird es Ihnen danken!** Detaillierte Informationen zur Fattoria La Vialla finden Sie unter: www.lavialla.it ■



Stefan Maxeiner, Ernährungs- und Fitnesstrainer, Mentalcoach und Mitglied der Akademie für Neurowissenschaftliches Bildungsmanagement. Kontakt unter: www.maxlife-coaching.de
Tel. 0160.90720760