

P. Jentschura[®]
regeneriert wie neugeboren



WurzelKraft[®]

pflanzliches Feingranulat zum Verzehr
mit Früchten, Blütenpollen, Kräutern und Gemüsen





Die WurzelKraft Philosophie

„Unser Organismus braucht
alles. Aber nur Gutes und von
allem Guten nur wenig.“

Dr. h. c. Peter Jentschura

Nur das Beste für jeden Tag

WurzelKraft vereint mehr als 100 pflanzliche Zutaten in einem Produkt. Ein wertvoller Mix aus Kräutern, Gemüse, Blütenpollen und Früchten, der unter dem Etikett eines hochwertigen Biolebensmittels den Reichtum der Natur in einem Glas bündelt.

WurzelKraft – das steckt drin!

Die Pflanze dient dem Menschen seit Urzeiten als natürliche Nahrung. Über Jahrtausende hinweg hat sich der menschliche Organismus dem Grundsatz der Natur folgend entwickelt und sich an eine betont pflanzliche Ernährung angepasst.

Jede Pflanze ist auf ihre Art wertvoll. Allein ein Apfel enthält Hundert und mehr Vitalstoffe. Wie diese Frucht besitzt jede Pflanze ihre eigenen, arttypischen Inhaltsstoffe. Erst die gezielte Kombination verschiedener Pflanzen liefert uns die ganze Fülle an wertvollen Stoffen. Deshalb haben wir in WurzelKraft mehr als 100 pflanzliche Zutaten aufeinander abgestimmt – und in einem hochwertigen Biolebensmittel vereint.

Die leckere Komposition der WurzelKraft ist omnimolekular, das heißt, es sind darin möglichst viele Zutaten aus der Pflanzenwelt enthalten.

Bereits im Mittelalter sprach die Äbtissin und Universalgelehrte Hildegard von Bingen von einer Ur- und Lebenskraft, die allen Pflanzen, Tieren und auch uns Menschen innewohnt. Diese Kraft nannte sie „viriditas“, aus dem Lateinischen frei übersetzt, die Grünkraft. Diese kosmische Kraft lässt die Pflanzen unseres Planeten wachsen, schenkt Blättern, Gräsern und Früchten ihre grüne Farbe. Das lebensfrohe Maigrün des Deckels symbolisiert den Übergang dieser Lebenskraft aus dem Kosmos in die Pflanze.

Grün ist die planetarische Farbe der Lebenskraft.



Die Rezeptur ist entscheidend

Den Grundstein zur Entwicklung der Wurzelkraft legte die Heilpraktikerfamilie Leisen. Matthias Leisen und seine Tochter Katharina Vanselow-Leisen haben in jahrzehntelanger Fleißarbeit erforscht, welche arttypischen Elemente in den verschiedenen Pflanzen enthalten sind. In Abstimmung mit Frau Vanselow-Leisen setzten Dr. h. c. Peter Jentschura und Josef Lohkämper ihre eigenen Forschungen auf der Basis dieses umfangreichen Wissens fort und kombinierten mehr als 100 ausgewählte pflanzliche Zutaten zu einem wertvollen Lebensmittel, der Wurzelkraft.



JEDER LÖFFEL WURZELKRAFT,
EIN GESCHENK AUS DER VOLLEN
SCHATZKISTE DER NATUR

„Lasst Eure Nahrung so natürlich wie möglich!“ Denn so kennt der Organismus die Nährstoffe seit unzähligen Generationen und kann sie am besten verwerten. Nach diesem Grundsatz des Ernährungswissenschaftlers Werner Kollath erfolgt die Herstellung der Wurzelkraft. Die in der Wurzelkraft enthaltenen Pflanzen werden gemerntet und möglichst schonend getrocknet. Danach werden sie fein geschnitten und entweder gemahlen oder granuliert und mit weiteren pflanzlichen Rohstoffen in der eigenen Produktion in sorgfältiger Handarbeit gemischt.

Bittersüße Versuchung

Bitterstoffe wirken in ihrer verdauungsfördernden Eigenschaft als natürliche „Essbremse“. Oft dienen Bitterstoffe in der Natur als Abwehr, mit denen sich Pflanzen vor Fressfeinden schützen. Denn ein bitterer Geschmack ist ein Warnsignal vor giftigen und unverträglichen Nahrungsbestandteilen. Für den Menschen dagegen sind viele dieser Stoffe sehr gesund. Leider werden sie heute aus vielen Lebensmitteln herausgezüchtet – zugunsten eines angenehmen und milden Geschmacks.

BITTERSTOFFE, DIE NATÜRLICHE „ESSBREMSE“!

Sie sind in folgenden Kräutern der Wurzelkraft enthalten:



Löwenzahnkraut



Tausendgüldenkraut



Schafgarbenkraut



Artischockenkraut



Hopfenblüten



BLÜTENPOLLEN



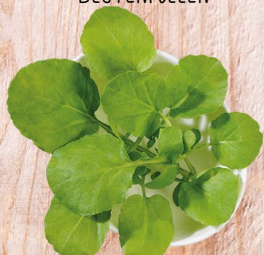
APFEL



KÜRBISKERNE



MELISSENBLÄTTER



BRUNNENKRESSE



KAROTTEN



LUPINEN



SÜÙE MANDELN



PREISELBEEREN



AMARANT



ROTE BETE



LAVENDELBLÜTEN



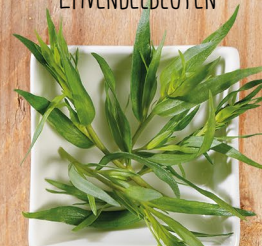
BRENNESSELBLÄTTER



WALNÜSSE



THYMIAN



ESTRAGONBLÄTTER

Mehr als 100 hochwertige pflanzliche Zutaten in einem Produkt

Die Rezeptur der WurzelKraft bietet einen kostbaren Schatz an wertvollen Pflanzen. Durch die gezielte Kombination von mehr als 100 pflanzlichen Zutaten sind zahlreiche hochwertige Mineralstoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten.

Die Produktvorteile auf einen Blick:



biologisch



glutenfrei



laktosefrei



ohne Zuckerzusatz
(enthält von Natur aus Zucker)



ohne Konservierungsmittel



ohne künstliche Aromastoffe

Mit WurzelKraft genussvoll in den Tag starten

Ideal für die ganze Familie begleitet WurzelKraft natürlich durch den Alltag. Ein Genuss zu jeder Mahlzeit – zum Beispiel als leckere Zugabe zum Frühstück.



Bestandteile der Wurzelkraft im Einzelnen

Früchte 25,8 % (Apfel*, Mango*, Ananas*, Heidelbeeren*, Acerolakirschen*, Orangen*, Preiselbeeren*, Brombeeren*, Aprikosen*, Orangenschalen*, Cranberries*, Zitronenschalen*), Blütenpollen* 17 %, Kürbiskerne*, **Lupinen***, Sonnenblumenkerne*, Erdmandeln*, **Süße Mandeln***, Kräuter 4,8 % (Süßholzwurzel*, Löwenzahnkraut*, Hopfenblüten*, Buchweizenkraut*, Galgantwurzel*, Bärlauchkraut*, Brennesselblätter*, Flohsamen*, Liebstöckelblätter*, Rosmarinblätter*, Thymian*, Ysopkraut*, Estragonblätter*, Eukalyptusblätter*, Melissenblätter*, Schachtelhalmkraut*, Schafgarbenkraut*, Weinblätter grün*, Artischockenkraut*, Basilikum*, Bohnenkraut*, Brunnenkresse*, Dillspitzen*, Zitronenverbenablätter*, Holunderblüten*, Johannisbeerblätter*, Lavendelblüten*, Lindenblätter*, Lindenblüten silber*, Lungenkraut*, Melissenkraut*, Orangenblätter*, Quendelkraut*, Brennesselkraut*, Brombeerblätter*, Erdbeerblätter*, Himbeerblätter*, Kapuzinerkressekraut*, Lemongras*, Maishaare*, Majoran*, Rosenblütenblätter rosa*, **Sellerieblätter***, Tausendgüldenkraut*, Kerbelblätter*), Gemüse 2,8 % (Rote Bete*, Kohlblätter*, Linsen rot*, Karotten*, Rettich schwarz*, Zucchini*, Spargel*, Kichererbsen*, Bohnen*, Brokkoli*, Meerrettichwurzel*, Spinat*, Zwiebeln*), Buchweizen*, Hirse*, **Walnüsse***, Gewürze*, Topinambur*, Amarant*, Hagbutten*, Dillfrüchte*, Granatapfelkerne*, **Pistazien***

* Zutat aus ökologischem/biologischem Anbau

DE-ÖKO-064



Blütenpollen – das Gold der Bienen

Blütenpollen sind wichtiger Bestandteil der Wurzelkraft. Sie entstehen aus Blütenstaub: Bienen sammeln ihn aus der Pflanze und reichern den Ertrag mit Nektar und Enzymen an. Obwohl die genaue Zusammensetzung je nach Herkunft variieren kann, sind in jedem kleinen Körnchen viele wichtige Nährstoffkomponenten enthalten.



Die einzigartige Rezeptur

WurzelKraft punktet durch hochwertige Zutaten aus kontrolliert-ökologischem Anbau und begeistert durch ein besonderes Geschmackserlebnis.



Damit Vitamine, Enzyme, Aminosäuren und andere wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben, wird die WurzelKraft den Speisen erst nach deren Abkühlung auf Esstemperatur zugegeben.





WurzelKraft – basischer Genuss der Extraklasse

Inspiriert von der Natur, nutzt Dr. h. c. Peter Jentschura seit mehr als drei Jahrzehnten sein Wissen über Kräuter und Heilpflanzen.

In liebevoller Handarbeit so naturbelassen wie möglich hergestellt, anschließend verpackt und in alle Welt versendet, werden in unserer Produktion in Münster sorgsam ausgewählte Rohstoffe für unsere WurzelKraft vermengt.

Das Feingranulat WurzelKraft mit mehr als 100 pflanzlichen Zutaten ist nicht nur aus ökologisch-biologischem Anbau, es ist zudem frei von genmanipulierten sowie bestrahlten Rohstoffen und orientiert sich ganz an der „Clean-Eating“- und „Free from“-Philosophie.



BUNTER SALATGENUSS

Mischen Sie z. B. Eisbergsalat mit Rotkohl, Gurke, Tomate, Paprika und Schafskäse. Für das Dressing empfehlen wir Zitronensaft, ein gutes Pflanzenöl, etwas Honig, Kräutersalz und natürlich WurzelKraft.



SELBST GEMACHTER
PAPRIKA-NUSS-
AUFSTRICH

SELBST
GEMACHTER
DATTELDIP

LECKERE BROTVIELFALT

Schnell und einfach auf den Tisch: Brotscheiben, belegt mit verschiedenen Aufstrichen und Wurzelkraft, einfach darüber gestreut – fertig.

Tipp: Es gibt auch viele leckere Pflanzenaufstriche zu kaufen.



Diese und weitere Rezepte finden Sie unter:
www.p-jentschura.com/rezepte



PEPPIGE GEWÜRZKOMPONENTE

Genießen Sie WurzelKraft zu Mittags- und Abendgerichten. Streuen Sie das Feingranulat über Gemüsepfannen, in Eintöpfe oder in Suppen.



GRÜNE SELBST GEMIXTE SMOOTHIES

Die perfekte Mahlzeit für Gesundheitsbewusste, die einfach und schnell zubereitet ist. Smoothies sind vielseitig im Geschmack und gut bekömmlich. Für den besonderen Genuss 1 bis 2 TL WurzelKraft dazugeben.



Diese und weitere Rezepte finden Sie unter:
www.p-jentschura.com/rezepte

Wir lieben WurzelKraft

Das omnimolekulare Naturlebensmittel begleitet Groß und Klein durch den Alltag. Dabei entspricht WurzelKraft höchsten Qualitätsansprüchen. Das sagen unsere Kunden:



Astrid Timmel
Ernährungsberaterin aus Salzgitter

„Es gibt nichts Besseres als WurzelKraft. So ein tolles Spektrum an Inhaltsstoffen ohne jegliche Zusätze gibt es nur einmal.“



Julia Loser
Therapeutin aus Zofingen/Schweiz

„Ich bin immer wieder aufs Neue erstaunt, dass sich nach einem Löffel WurzelKraft Süßgelüste in Luft auflösen.“




Karoline Dohr
Langstrecken-Läuferin aus Voitsberg

„Seit mittlerweile 10 Jahren nehme ich WurzelKraft und fühle mich einfach fitter. Aus meinem täglichen Speiseplan ist das Granulat nicht mehr wegzudenken.“



Jörg Amrhein
Model & Schauspieler aus Bremen

„WurzelKraft gibt mir Power – egal wie alt man ist. Geschmacklich stark, lässt es sich ganz einfach in die Ernährung integrieren. Eine super Sache!“



Jocice
Wauer

WurzelKraft für Mutter und Kind

„In meiner Schwangerschaft war WurzelKraft mein wertvoller Begleiter“.

Kinderernährung – Je bunter, desto besser

Kinder und Jugendliche brauchen für ihr Wachstum eine gute Ernährung. Deswegen ist es wichtig, die Kleinen von Anfang an mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen. Beziehen Sie Ihre Kinder in die Zubereitung der Mahlzeiten mit ein, und finden Sie ihre individuellen Lieblingsrezepte rund um die WurzelKraft.

FÜR JEDEN FRÜHSTÜCKSTYPEN IST ETWAS DABEI

Egal ob Getränk, Brei oder Brot: WurzelKraft lässt sich als Topping in jedes Lieblingsfrühstück integrieren. Einfach darüber gestreut, umgerührt, fertig, schmeckt.

Wertvolle Ergänzung im Smoothie:

Geben Sie einfach etwas Haferdrink mit beispielsweise einer Banane oder mit Beeren sowie 1 – 2TL WurzelKraft in den Mixer, und fertig ist das Energiegetränk.

Tipp:

Noch MorgenStund' übrig? Einfach mit etwas Pflanzendrink, Obst und WurzelKraft zu einem Shake mixen.



SEIEN SIE KREATIV!

Bei Kindern essen die Augen mit. Verzieren Sie deshalb Ihre Speisen mit Früchten nach Ihrer Wahl. Ein lustiges Gesicht aus Banane, Beere und Apfel macht aus einem langweiligen Gericht einen echten Hingucker. Mit WurzelKraft verfeinert liefert es eine extra Portion gute Laune für jeden Tag.



Für clevere Kinder

Kinder entdecken gerne Neues. Die bunten Bestandteile von WurzelKraft laden zu vielen leckeren Experimenten in der Küche ein.



Persönliche Bestleistung

„Gerade Sportlern kann ich aus meiner positiven Erfahrung heraus nur dringend empfehlen, auf eine ausgewogene Ernährung zu achten. WurzelKraft unterstützt mich und die von mir betreuten Athleten dabei seit Jahren auf natürliche Art und Weise mit der Kraft aus 100 pflanzlichen Zutaten.“

Roland Abächerli
Mehrfach Schweizer Meister im Mountainbike,
Weltcupsieger, Teammanager Giant-Swiss-Team

Basisch fit durch den Tag!

WurzelKraft leistet einen wertvollen Beitrag zur täglichen Ernährung – für Jung und Alt.

So fängt der Tag gut an: Das Fitmacher-Frühstück MorgenStund' mit 2 Teelöffeln WurzelKraft aufpeppen.

Dem Mittagstief entkommen: 2 Teelöffel WurzelKraft über den Salat, über Kartoffeln, Hirse-, Quinoa- oder Reisgerichte geben.

Zwischendurch als Stärkung: WurzelKraft in eine Saftschorle geben oder auch pur vom Löffel mit einem kleinen Glas Wasser genießen.

Das besondere Abendessen: Mit WurzelKraft verleihen Sie der Suppe, dem Eintopf oder dem gedünsteten Gemüse die extravagante Note.



Tipp: Lust auf Süßes? Probieren Sie als Alternative 1 – 2 TL WurzelKraft. Bei vielen ist danach der Hunger auf Süßes verflogen. Testen Sie selbst!

WurzelKraft – ein Baustein von Jentschuras BasenKur

Wir empfehlen die Kombination aus **WurzelKraft** mit **7x7 KräuterTee** und dem basisch-mineralischen Körperpflegesalz **MeineBase!** Das seit langem erprobte Kur-Konzept ist der Schlüssel zu einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt.



Nährwertangaben von Wurzelkraft

Nährwertinformationen	pro 100 g
Brennwert	1756 kJ / 420 kcal (21 %) ¹
Fett	17,5 g (25 %) ¹
– davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g (13 %) ¹
– davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,1 g
– davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	42,1 g (16 %) ¹
– davon Zucker ²	26,2 g (29 %) ¹
Ballaststoffe	14,4 g
Eiweiß	16,5 g (33 %) ¹
Salz	0,03 g (< 1 %) ¹

Ergiebigkeit

Auskommen bei 3 TL täglich

60 g = ca. 1 Woche

150 g = ca. 2 Wochen

300 g = ca. 4 ½ Wochen

600 g = ca. 9 Wochen

1650 g = ca. 24 Wochen

Vitamine ³	pro 100 g	Mineralstoffe ³	pro 100 g	Aminosäuren ³	pro 100 g
Vitamin E	10,10 mg (84 %) ⁴	Kalium	845 mg (42 %) ⁴	Threonin	580 mg
Vitamin K ₁	40,40 µg (54 %) ⁴	Calcium	183 mg (23 %) ⁴	Lysin	840 mg
Vitamin C	104 mg (130 %) ⁴	Phosphor	350 mg (50 %) ⁴	Valin	780 mg
Thiamin	0,34 mg (31 %) ⁴	Magnesium	158 mg (42 %) ⁴	Leucin	1180 mg
Riboflavin	0,60 mg (43 %) ⁴	Eisen	8,69 mg (62 %) ⁴	Isoleucin	690 mg
Niacin	4,16 mg (26 %) ⁴	Zink	2,60 mg (26 %) ⁴	Phenylalanin	770 mg
Vitamin B ₆	0,42 mg (30 %) ⁴	Kupfer	0,80 mg (80 %) ⁴	Tryptophan	170 mg
Folsäure	87,10 µg (44 %) ⁴	Chrom	22,00 µg (55 %) ⁴	Methionin	330 mg
Pantothensäure	1,25 mg (21 %) ⁴				
Biotin	27,40 µg (45 %) ⁴				

¹ % der Referenzmenge. Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

² Enthält von Natur aus Zucker.

³ Die Vitamine, Mineralstoffe und Aminosäuren sind von Natur aus enthalten.

⁴ % NRV = Nährstoffbezugswert

Die richtige Größe für jede Gelegenheit



← 1650 G - FAMILIEN-, SPORTLER-
ODER MANNSCHAFTSGLAS

60 G - PRAKTISCHE
PROBIERGRÖÖE - PASST
IN JEDE HANDTASCHE
UND AUTOKONSOLE

WurzelKraft – omnimolekular und köstlich im Geschmack.
Löffel für Löffel ein Genuss für mehr Lebensfreude.



Ideale Aufbewahrung:

WurzelKraft wird zum Schutz der wertvollen Inhaltsstoffe in licht-, luft- und temperaturbeständige Gläser abgefüllt. Um die Qualität lange zu erhalten, empfehlen wir, die WurzelKraft kühl und trocken zu lagern.



Tipp:

Leere Gläser für Vorräte verwenden. Deckel lässt sich recyceln.



Wir beraten Sie gern!



Jentschura International GmbH

Otto-Hahn-Straße 22 – 26 · D-48161 Münster
Tel.: +49 (0) 25 34-97 44-0 · Fax: +49 (0) 25 34-97 44-44
E-Mail: info@p-jentschura.com

Jentschura (Schweiz) AG

Seestrasse 62 · CH-8806 Bäch
Tel.: +41 (0) 44 784 79 31 · Fax: +41 (0) 44 687 90 72
E-Mail: info@p-jentschura.ch

www.p-jentschura.com

