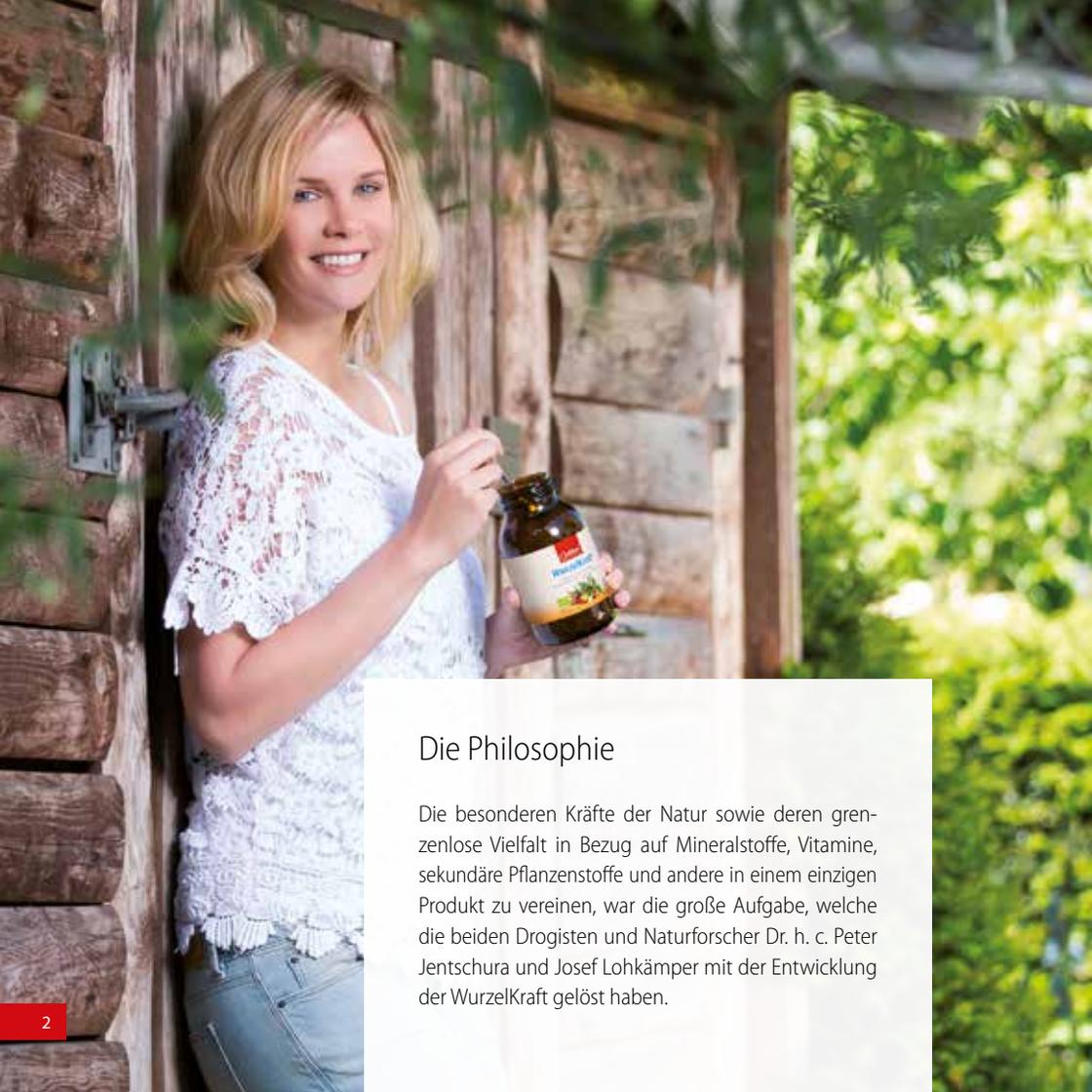


P. Jentschura[®]
regeneriert wie neugeboren

WurzelKraft[®]

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





Die Philosophie

Die besonderen Kräfte der Natur sowie deren grenzenlose Vielfalt in Bezug auf Mineralstoffe, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe und andere in einem einzigen Produkt zu vereinen, war die große Aufgabe, welche die beiden Drogisten und Naturforscher Dr. h. c. Peter Jentschura und Josef Lohkämper mit der Entwicklung der Wurzelkraft gelöst haben.

Die Vielfalt der Natur ist grenzenlos und unersetzlich!

Die Pflanze steht dem Menschen seit Urzeiten als natürliche Nahrung zur Verfügung. Über Jahrtausende hat sich unser Organismus der Natur folgend entwickelt und sich an eine pflanzlich betonte Ernährung angepasst.

Jede Pflanze ist für sich alleine wertvoll. Alleine vom Apfel sind derzeit hunderte von Vitalstoffen bekannt. Jede besitzt aber nur ihre arttypischen Inhaltsstoffe. Erst die gezielte Kombination vieler Pflanzen liefert uns die ganze Fülle der Pflanzenwelt. Deshalb sind in Wurzelkraft mehr als 100 ausgewählte Pflanzen zu einer genialen Mischung zusammengestellt.

Die pflanzliche Nährstoffvielfalt in der Wurzelkraft ist einzigartig und omnimolekular.

Was bedeutet omnimolekular? omnes = alles (lat.)

Es sind alle Nähr- und Wirkstoffe wie Mineralstoffe, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe und andere Elemente enthalten, aus denen unser Organismus besteht und mit denen er arbeitet. Aus dieser breiten Vielfalt kann sich der Körper die Nährstoffe herausziehen, die er gerade benötigt. Denn er entscheidet selbst, was er braucht!



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 Pflanzen zu einem wertvollen Lebensmittel, zur WurzelKraft.



MEHR ALS 100 KOSTBARE
PFLANZLICHE ZUTATEN
AUF JEDEM LÖFFEL

„Lasst Eure Nahrung so natürlich wie möglich!“ Denn so kennt der Organismus die Nährstoffe seit Jahrhunderten 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 geerntet und möglichst schonend getrocknet, sodass ein Rohkostanteil von über 50% enthalten bleibt. Danach werden sie fein geschnitten und entweder gemahlen oder granuliert und mit weiteren pflanzlichen Rohstoffen in der eigenen Produktion in sorgfältiger Handarbeit gemischt.



Botanische Vielfalt

Je mehr verschiedene Gemüsearten innerhalb eines bestimmten Zeitraums konsumiert werden, umso stärker ist der präventive Effekt.

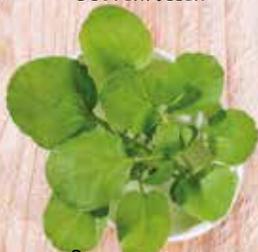


BLÜTENPOLLEN

APFEL

KÜRBISKERNE

MELISSENBLÄTTER



BRUNNENKRESSE

KAROTTEN

LUPINEN

SÜßE MANDELN

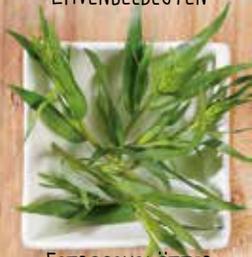


PREISELBEEREN

AMARANT

ROTE BETE

LAVENDELBLÜTEN



BRENNESSELBLÄTTER

WALNÜSSE

THYMIAN

ESTRAGONBLÄTTER

Mehr als 100 hochwertige Inhaltsstoffe in einem Produkt

Die Rezeptur der Wurzelkraft bietet einen kostbaren Schatz an wertvollen Pflanzen. Durch die gezielte Kombination der Pflanzen sind zahlreiche hochwertige Mineralstoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten, die der Organismus für seine vielfältigen Funktionen benötigt.

Die Produktvorteile auf einen Blick:

- aus kontrolliert-ökologischem Anbau
- ohne Zuckerzusatz (enthält von Natur aus Zucker)
- gluten- und laktosefrei
- einfach natürlich lecker

Außerdem sind pflanzliche Bitterstoffe für eine bessere Sättigung und zur Unterstützung der Verdauung enthalten:

- Tausendgüldenkraut
- Löwenzahnkraut
- Rosmarinblätter
- Dillspitzen
- Artischockenkraut
- Schafgarbenkraut



Bestandteile der Wurzelkraft im Einzelnen

Blütenpollen* 32,5 %, Früchte 24,3 % (Apfel*, Ananas*, Mango*, Himbeeren, Heidelbeeren*, Acerolakirschen*, Orangen*, Preiselbeeren*, Brombeeren*, Aprikosen*, Orangenschalen*, Cranberries*, Zitronenschalen*), Kürbiskerne*, **Lupinen***, **Süße Mandeln***, Sonnenblumenkerne*, Kräuter 2,8 % (Süßholzwurzel*, Löwenzahnkraut*, Hopfenblüten*, Buchweizenkraut*, Galgantwurzel*, Bärlauchkraut*, Brennesselblätter*, Flohsamen*, Liebstöckelblätter*, Rosmarinblätter*, Thymian*, Ysopkraut*, Estragonblätter*, Eukalyptusblätter*, Melissenblätter*, Schachtelhalmkraut*, Schafgarbenkraut*, Weinblätter grün*, Artischockenkraut*, Basilikum*, Bohnenkraut*, Brunnenkresse*, Dillspitzen*, Eisenkrautblätter duftend*, Holunderblüten*, Johannisbeerblätter*, Lavendelblüten*, Lindenblätter*, Lindenblüten silber*, Lungenkraut*, Melissenkraut*, Orangenblätter*, Quendelkraut*, Brennesselkraut*, Brombeerblätter*, Erdbeerblätter*, Himbeerblätter*, Kapuzinerkressekraut*, Lemongras*, Maishaare*, Majoran*, Rosenblütenblätter rosa*, Sellerieblätter*, Tausendgüldenkraut*, Kerbelblätter*), Buchweizen*, Hirse*, **Walnüsse***, Erdmandeln*, Gemüse 1,6 % (Rote Bete*, Kohlblätter*, Linsen rot*, Karotten*, Rettich schwarz*, Zucchini*, Spargel*, Kichererbsen*, Bohnen*, Brokkoli*, Meerrettichwurzel*, Spinat*, Zwiebeln*), Gewürze*, Topinambur*, Amarant*, Hagebutten*, Granatapfelkerne*, **Pistazien***

* Zutat aus ökologischem/biologischem Anbau

DE-ÖKO-064



Blütenpollen – die Kraftnahrung der Bienen

Blütenpollen, als wichtiger Hauptbestandteil der Wurzelkraft, sind reich an natürlichen Vitaminen, Mineralstoffen, Aminosäuren sowie an Enzymen. Daher werden die kleinen goldgelben Kraftpakete besonders zur Stärkung des Immunsystems, im Wachstum und zur Regeneration genutzt.



Die einzigartige Rezeptur

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



Wurzelkraft – Natur pur

Das Lebensmittel Wurzelkraft wird so naturbelassen wie möglich hergestellt, damit die natürliche Vielfalt, die Qualität der Mineralstoffe, Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe sowie die Bioverfügbarkeit für den Organismus optimal erhalten bleiben.

Wichtige Nähr- und Pflanzenstoffe für den Organismus

Mineralstoffe werden in Mengen- und Spurenelemente unterteilt und sind für unseren Organismus lebensnotwendig.

Mengenelemente wie Kalium, Natrium, Kalzium, Phosphor und Magnesium sind Bau- und Reglerstoffe des Organismus.

Spurenelemente wie Eisen, Jod, Kupfer, Zink, Chrom oder Selen sind etwa Bestandteile von Enzymen und Hormonen.

Vitamine wie die B-Vitamine, Vitamin C, E und K stärken das Immunsystem und sind unverzichtbar für den Energiestoffwechsel und den Aufbau von Zellen und Gewebe.

Essenzielle Fettsäuren sind Bausubstanzen für Zellmembranen. Sie optimieren beispielsweise die Blutfette.

Essenzielle Aminosäuren sind für die Biosynthese körpereigener Eiweiße erforderlich.

Ballaststoffe sind unverdauliche Pflanzenbestandteile. Sie bewirken ein gutes Sättigungsgefühl, regen die Darmtätigkeit an, beugen Verstopfung vor, binden Schadstoffe und sind cholesterinsenkend.

Sekundäre Pflanzenstoffe sind vitaminähnliche Substanzen wie Betacarotinoide, Flavonoide und Chlorophyll. Sie sind unter anderem bekannt für ihre stoffwechoptimierende sowie verdauungsfördernde Wirkung, und sie unterstützen das Immunsystem. Zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören auch die Bitterstoffe. Diese regen die Verdauung an und haben einen sättigenden Effekt.



Leckerer Salatgenuss

Bereiten Sie sich einen wohlschmeckenden Salat zu z. B. mit Feldsalat, Zwiebeln, gebratenen Champignons, Möhren und frisch geriebenem Parmesan. Darüber einfach ein gutes Öl, einen Spritzer Zitronensaft und 1 bis 2 Teelöffel WurzelKraft geben, und fertig ist der reichhaltige Salatgenuss.

Rezeptideen mit WurzelKraft

Erleben Sie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von WurzelKraft!



TISCHLEINDECKDICH-EINTOPF

Runden Sie Eintöpfe und Suppen mit WurzelKraft ab.



OFENGEMÜSE MIT HUMMUSDIP

Verfeinern Sie Gemüsegerichte geschmacklich mit der WurzelKraft.



QUINOA-GEMÜSE-PFANNE MIT SPROSSEN

Genießen Sie WurzelKraft zu glutenfreien Getreidearten wie Hirse oder Quinoa.



PELLKARTOFFELN MIT LEINÖL-QUARK

Verrühren Sie WurzelKraft in einen Dip aus Quark oder Gemüse.

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

Rezeptideen mit Wurzelkraft

WurzelKraft schmeckt auch hervorragend zum Frühstück und auf süßen Speisen.



MORGENSTUND' BREI MIT ERDBEEREN

Verfeinern Sie MorgenStund' z. B. mit WurzelKraft, Beeren, Äpfeln, Ahornsirup u.s.w.



BÄRENSTARKES KINDERFRÜHSTÜCK

MorgenStund' mit WurzelKraft am Morgen bringt Energie für Ihre Kids.



FRUCHTIGER TISCHLEINDECKDICH SALAT

Ergänzend zu herzhaft-süßen Speisen verleiht WurzelKraft eine exotische Note.



OBSTSALAT MIT FRÜCHTEN DER SAISON

WurzelKraft als Topping bringt noch mehr Vielfalt in Ihren Obstsalat.



Die vollständigen Rezepte finden Sie unter www.p-jentschura.de zum Herunterladen.



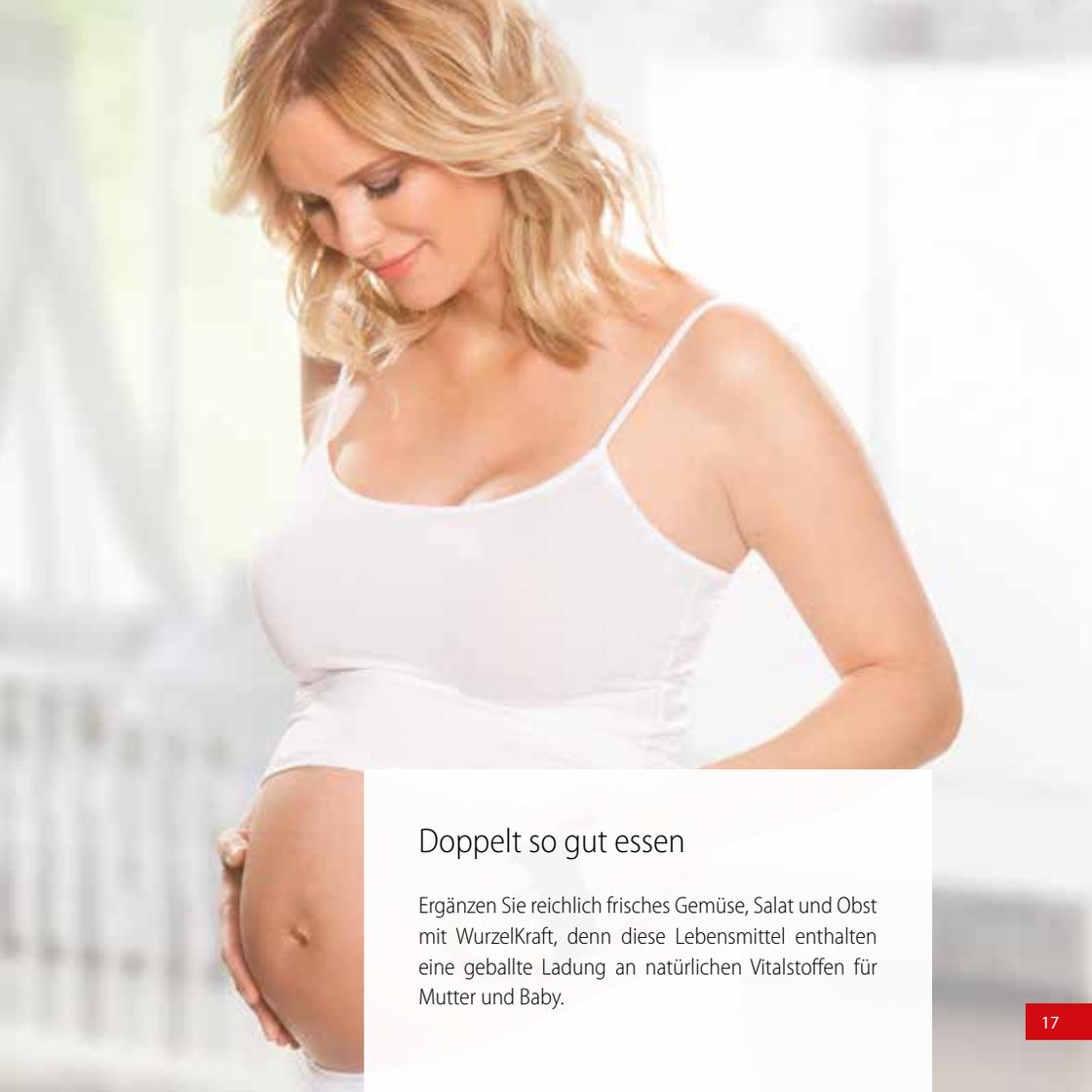
Selbst gemixte Smoothies

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

Wer benötigt WurzelKraft?

WurzelKraft ist für jeden Menschen geeignet. Jeder Löffel ist so wertvoll wie ein kleiner Salat. WurzelKraft ist besonders empfehlenswert für Kopfarbeiter, Kinder, Sportler, junge Menschen, Schwangere und Stillende, reife Menschen und bei Cellulite, Haarausfall, bei Stress u.v.m.





Doppelt so gut essen

Ergänzen Sie reichlich frisches Gemüse, Salat und Obst mit Wurzelkraft, denn diese Lebensmittel enthalten eine geballte Ladung an natürlichen Vitalstoffen für Mutter und Baby.

Kinderernährung – Je bunter, desto besser

Kinder und Jugendliche brauchen für ihr Wachstum besonders viele Vitamine und Mineralstoffe. 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.



BROTMAHLZEIT - KREATIV GESTALTEN

Dafür braucht man nur Brot oder Brötchen aus gesundem Vollkorn, vegetarische Aufstriche mit Tomate, Kräutern oder exotisch mit Curry und dazu frisches Gemüse. Kleingeschnittene Gurken, Tomaten oder Paprika sehen ansprechend und lecker aus und lassen jedes Kind gerne zugreifen. Frische Kräuter

wie Schnittlauch, Basilikum oder Kresse runden das belegte Brötchen oder Brot perfekt ab. Auch eine süße Variante mit Honig ist möglich.

Nun kann jeder seine Lieblingsvariante kreieren. Das Beste kommt zum Schluss, denn die WurzelKraft liefert mit ihren 100 Pflanzen jede Menge gute Nährstoffe! Einfach einen Teelöffel auf das Brötchen streuen und fertig!

LECKERE ZWISCHENMAHLZEIT

Ein selbstgemachter Obst-Gemüse Smoothie aus Hafermilch und Früchten der Wahl schmeckt jedem Kind. Einfach etwas Hafermilch mit beispielsweise einer Banane oder Beeren sowie 1 TL WurzelKraft in den Mixer geben.



Für clevere Kinder

Seien Sie fantasievoll! Ob in einen Saft gerührt, zum Obstsalat, mit Apfelmus, über das Essen gestreut oder einfach pur: Jeder Löffel ist so wertvoll wie ein kleiner Salat und liefert ausreichend Energie für Kindergarten, Schule und Freizeit.



Persönliche Bestleistung

Vitalstoffe sind für körperliche Leistung und Regeneration unentbehrlich. Gerade Sportler haben einen erhöhten Bedarf an Mineralstoffen, Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffe, der über die Ernährung gedeckt werden muss. WurzelKraft liefert auf natürliche Art und Weise die Bausteine, die der Organismus zur Regeneration braucht.

Roland Abscherli
Mehrfach Schweizer Meister im Mountainbike,
Weltcupsteiger, 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 mit einem kleinen Glas Wasser genießen.

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

Tip: Wenn der Schokoladen- oder Kekshunger kommt, einfach stattdessen WurzelKraft essen. Bei vielen ist danach der Hunger auf Süßes verflogen. Testen Sie selbst!

WurzelKraft – ein Baustein von Jentschura's BasenKur

Wir empfehlen besonders die Kombination der **WurzelKraft** mit dem **7x7 KräuterTee** und dem basisch-mineralischen Körperpflegesalz **MeineBase!**



Fordern Sie gerne weitere Informationen bei uns an.

Nährwertangaben von Wurzelkraft

Nährwertinformationen	pro 100 g
Brennwert	1711 kJ / 408 kcal (20 %) ¹
Fett	14,85 g (21 %) ¹
– davon gesättigte Fettsäuren	1,83 g (9 %) ¹
Kohlenhydrate	43,95 g (17 %) ¹
– davon Zucker ²	30,43 g (34 %) ¹
Ballaststoffe	13,35 g
Eiweiß	18,10 g (36 %) ¹
Salz	0,03 g (< 1 %) ¹

Auskommen bei 3 TL täglich

66 g = 1 Woche
 165 g = 2 ½ Wochen
 330 g = 5 Wochen
 660 g = 10 Wochen
 1650 g = 25 Wochen

Auskommen bei 6 TL täglich

66 g = ½ Woche
 165 g = 1 ¼ Wochen
 330 g = 2 ½ Wochen
 660 g = 5 Wochen
 1650 g = 12 ½ Wochen

Vitamine ³	pro 100 g	Mineralstoffe ³	pro 100 g	Aminosäuren ³	pro 100 g
Vitamin E	7,41 mg (62 %) ⁴	Kalium	815 mg (41 %) ⁴	Threonin	540 mg
Vitamin K ₁	54,70 µg (73 %) ⁴	Calcium	205 mg (26 %) ⁴	Lysin	1195 mg
Vitamin C	23,80 mg (30 %) ⁴	Phosphor	390 mg (56 %) ⁴	Valin	685 mg
Thiamin	0,45 mg (41 %) ⁴	Magnesium	170 mg (45 %) ⁴	Leucin	965 mg
Riboflavin	0,47 mg (34 %) ⁴	Eisen	14,80 mg (106 %) ⁴	Isoleucin	590 mg
Niacin	4,01 mg (25 %) ⁴	Zink	2,60 mg (26 %) ⁴	Phenylalanin	670 mg
Vitamin B ₆	0,46 mg (33 %) ⁴	Kupfer	0,85 mg (85 %) ⁴	Tryptophan	205 mg
Folsäure	250 µg (125 %) ⁴	Chrom	164 µg (410 %) ⁴	Methionin	170 mg
Biotin	22,55 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



66 G - PROBIERGRÖÖE
ODER DAS BESONDERE
GESCHENK

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.



Reg.-Nr. CAL-14-0513

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 