

Oxymel

für ein gesundes Immunsystem

Oxymel hat aufgrund seiner Zutaten einen sauren pH-Wert von 3 bis 4. Es wird jedoch basisch verstoffwechselt und unterstützt somit eine basische Ernährung. Es hat eine verdauungsfördernde, desinfizierende und antibakterielle Eigenschaft.



Die Kräuter werden im Gemisch Honig/Essig ausgezogen. Im Arzneibuch Antidotarium Mesue aus dem 16. Jhdt., ist vermerkt: "In Honig und Essig ist eine Kraft, die aus ihrer Vermischung entsteht, so groß wie sie in keinem von diesen

beiden alleine besteht."

Das Oxymel wird nicht nur als Heilmittel verwendet, sondern ist auch ein erfrischendes, isotonisches Getränk, das auch noch gut schmeckt.

Mit Oxymel werden die guten Darmbakterien "gefüttert". Dadurch wird die Verdauung angeregt und kommt in eine normale Balance. Funktioniert die Verdauung, baut sich ein gutes Immunsystem auf, wir werden weniger krank.

Honig ist viel mehr als nur ein leckerer Brotaufstrich. Schon in der Antike galt er als Heilmittel. Neben zahlreichen Mineralstoffen und wertvollen Aminosäuren sind auch Vitamine, Polyphenole und wertvolle Enzyme enthalten. Erwähnenswert ist auch der Gehalt von Calcium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Zink.

Aufgrund seiner tonisierenden Eigenschaften hilft Honig bei Erschöpfungszuständen, Müdigkeit, Abgeschlagenheit.

Naturtrüber Apfelessig, der ein Bestandteil im Oxymel ist, fördert ebenfalls eine gesunde Verdauung. Die probiotischen Eigenschaften von Apfelessig schaffen ein angenehmes Milieu für die nützlichen Bakterien im Darm. Das führt dazu, dass Beschwerden der Verdauung gelindert werden.

Bei den Kräutern sind je nach Jahreszeit Löwenzahn, Spitzwegerich, Brennnessel, Lavendel, Salbei, Kapuzinerkresse, Thymian, Ringelblume oder Hagebutten enthalten.

Die einzelnen Wirkungen der unterschiedlichen Kräuter sind in vielen einschlägigen Kräuterbüchern nachzulesen.

Wer Oxymel nicht pur oder in Wasser trinken will/ kann, kann es jedem Salatdressing begeben. Das ist gesund und gibt einen einzigartigen Geschmack.

Bei Fragen wenden Sie sich direkt an mich.

anne.oehm@winzerhof-ohem.de

oder

0157 80476451