

Waldmuus Birkensaft BIO

aus den Wäldern von
Miglieglia

An den Hängen des Monte Lema gezapft.

Dank seiner entwässernden Wirkung, den Mineralsalzen und des Vitamin C hilft er dem Körper sich nach einem langen Winter von Giftstoffen zu befreien und zu entschlacken und das Immunsystem zu regenerieren.



CH-BIO-006

Geschichte und Tradition

Der Birkensaft wird in den nördlichen Ländern schon seit Jahrhunderten gezapft und geschätzt.

Schon die alten Germanen bedienten sich seiner heilenden Wirkung. Traditionell wird der Saft im Frühling gezapft und als regenerierende Kur getrunken, eine ideale Unterstützung beim Fasten. Nach einem langen Winter hilft der Saft dank seinen Wertvollen Inhaltsstoffen das Immunsystem zu regenerieren, angesammelte Schlacken auszuschwemmen und das allgemeine Wohlbefinden zu steigern. Man spricht ihm auch eine Unterstützende Wirkung bei der Heilung von Rheuma und Gicht zu. Bei Hautirritationen kann er äusserlich zur Anwendung kommen. Um nur einige positive Eigenschaften zu nennen.

Die Birke produziert ausserdem Xilitol auch "Birkenzucker" genannt, das eine Karies hemmende Wirkung hat.

In den skandinavischen Ländern wird Birkensaft auch benutzt um Kaffee und Brotteig zuzubereiten.



Knospe-Produzent:
Waldmuus di Bassanini Giacomo
6815 Melide
079 703 78 05
www.bio-waldmuus.ch
bio.waldmuus@gmail.com

Gewinnung

Mit dem einsetzen der Schneeschmelze beginnen die Birken, den über den Winter in den Wurzeln gespeicherten Saft, in die Kronen zu leiten. Dort wird er für die Bildung der neuen Knospen benötigt.

Um den Saft zu gewinnen, bohrt man ein kleines Loch in den Stamm, welcher in einem sauberen Behälter aufgefangen wird, ähnlich der Gewinnung des Ahornsafte. Professionell ausgeführt, trägt der Baum keinerlei Schaden davon. Ein Baum kann mehrere hundert Liter Saft in die Krone pumpen wovon nur wenige dutzend Liter und nur über einen kurzen Zeitraum im Frühjahr abgezapft werden.

Anwendung

Es wird empfohlen mindestens 100-200ml Saft am Tag zu trinken, am besten morgens da er harntreibend wirkt. Idealerweise über einen Zeitraum von 1-2 Monaten, insgesamt etwa zwei Liter als Frühlingskur.

Man kann den Birkensaft auch in Fruchtsäfte mischen oder mit Sirup vermischen.

Der Geschmack ist sehr neutral, von leicht süsslich (Xilitol) bis leicht säuerlich. Da es ein naturbelassenes Produkt ist, kann der Geschmack variieren.

AUFBEWAHRUNG: Der Birkensaft sollte Lichtgeschützt und kühl aufbewahrt werden. Nach dem öffnen in den Kühlschrank stellen, und in wenigen Tagen konsumieren.

Weitere Produkte in unserem Sortiment:

- Bärlauchpaste BIO Knospe