



## Wir sind eine unabhängige Landwirtschaft und betreiben als Familienbetrieb seit Generationen Ackerbau.

Unser Name und unsere Marke bürgen für Qualität: Wir garantieren für kontrollierte Ackerböden und kontrollierte Produkte mit höchst möglicher Schadstofffreiheit und Vollwertigkeit an allen wichtigen Mineralien.

Wir betrachten es als höchste Ehre, in Kooperation mit der Natur zu arbeiten – sie ist unsere Basis für ausgleichende Lebensenergie, die wir in unseren Produkten weitergeben wollen.

### Werdegang der Braunhirse *Wildform*

Grundsätzlich wird Braunhirse *Wildform* von uns seit ca. 12 Jahren angebaut und vermarktet. Somit können wir wie auch unsere Kunden auf eine jahrelange Erfahrung zurückblicken.

Wir bauten Braunhirse *Wildform* an, um unseren Kunden einen gesundheitlichen Dienst zu erweisen, da die Hirse generell das mineralstoffreichste Getreide der Erde ist. Anfangs hatten wir wenig Vorstellung darüber, wie wirkungsvoll sich die Hirse auf die Regeneration in den verschiedenen Bereichen des Körpers auswirkt. Auch unsere Kunden wussten mit der Braunhirse nichts anzufangen, weil genauere Informationen fehlten.

Da wir in unserem Freundeskreis Menschen kennen, die schwere Gelenks- und Knorpelabnützungen im Knie-, Hüft- und Wirbelsäulebereich hatten und noch dazu kurz vor Operationen standen, waren sie für unsere Empfehlung offen, ihre Ernährung mit Braunhirse *Wildform* zu ergänzen. Schon nach wenigen Wochen verschwanden die Schmerzen von selbst, und sie konnten auf die ärztlich verschriebenen Medikamente verzichten. Selbst manche Operation konnte so vermieden werden.

Knorpelbildung, Knochendichte, bessere Blutwerte und Erfolge in vielen Bereichen stellten sich rasch ein. Dass diese Menschen begeistert waren, mit einem äußerst einfachen Produkt so erfolgreich ihre Beschwerden in den Griff zu bekommen, kann man sich sehr gut vorstellen. Seither wuchs das Interesse an der Braunhirse *Wildform* beständig. Hunderte positive Rückmeldungen von Endverbrauchern, Fachhandel, Heilpraktikern, Drogerien, Apotheken und Ärzten kommen laufend über Telefon, Brief, Fax und Mail an uns zurück.

All diese guten Erfahrungen, die mit der Braunhirse *Wildform* gemacht wurden, sind eine Realität von hohem Wert, auf die wir mit Recht stolz sein können.

### Wir geben Antworten auf offene Fragen

In Konsumentenzeitschriften wird immer wieder über die Braunhirse ohne die nötige Fachkompetenz berichtet. So bringt die Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel in Detmold leider Behauptungen in Umlauf, die fachlich unhaltbar sind und die wir hier richtig stellen wollen.

#### 1. Behauptung: *Unsere Werbebotschaften sind unzulässig.*

Wahr ist, dass wir uns an die im Handel üblichen rechtlichen Bedingungen halten. Wir haben unsere Produktinformationen rechtlich auf ihre Verkehrstauglichkeit überprüfen lassen.

#### 2. Behauptung: *Braunhirse wird samt Spelze und Schale vermahlen (lt. BFEL), dadurch kommt es zu hoher Konzentration an Gerbstoffen.*

Wahr ist, dass grundsätzlich Spelze und Schale ganz klar verschiedene Teile der Pflanze sind.

Die Spelze ist ein Strohteil der Pflanze und wird bei der Ernte mit dem Mährescher restlos entfernt!

Dass die Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL) aus Detmold den Unterschied zwischen Spelze und Schale nicht kennt, zeigt leider Inkompetenz in Sache Braunhirse.

*Zur Gerbstoff-Konzentration:* Gerbstoffe sind wichtige Inhaltsstoffe, die in sämtlichen Lebensmitteln vorhanden sind, vor allem in Bohnen und Eiweißfrüchten sowie in verschiedenen Gemüsen und rohen Pflanzen, aber auch in Rotwein. Sie sind in Pflanzen, Früchten und Samen in so geringen Mengen enthalten, dass sie dem Menschen nicht schädlich werden kann.

Wir bezweifeln überhaupt eine gesundheitliche Schädigung durch Gerbstoffe.

Die Natur ist vollkommen – sie braucht nicht verbessert zu werden. Millionen von Menschen haben sich seit Tausenden von Jahren vorwiegend von Hirse ernährt, die nicht industriell verändert wurde. So konnten sie sich lange gesund erhalten. Auch in vielen alten Literaturen wurde Hirse als Basis für Gesundheit beschrieben.

### Tannine (Gerbsäure)

Tannine zählen zu den Phenolen. Das Grundgerüst des Tannins ist ein D-Molekül. In geringer Konzentration findet man Gerbsäure-Verbindungen in vielen basischen pflanzlichen Lebensmitteln, in Getreidekörnern, in Zwiebelschalen, Rotwein und verschiedenen Steinfrüchten, usw. – auch Tee hat einen differenzierten Gehalt an Gerbsäure. Es ist eine bekannte Tatsache, dass die beruhigende Wirkung der Gerbsäure im schwarzen Tee einsetzt, wenn man die Teeblätter länger als 3 Minuten ziehen lässt.

Polyphenole sind Gerbsäure-Verbindungen, die Vitamincharakter besitzen. Sie beugen der Hautalterung vor und haben im Organismus eine starke antioxidative Wirkung – stärker noch als die dafür bekannten Vitamine E und C. Polyphenole sorgen für ein natürliches Gleichgewicht.

Auf die gesunde Wirkung polyphenolreicher Nahrungsmittel verweist auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): „Sie schützen den Zellstoffwechsel, bewahren die Zellen vor unkontrollierter Vermehrung, stabilisieren Herz und Kreislauf (Rotwein-Effekt) und unterstützen die biologische Aktivität von Vitamin C,“ so die DGE.

Andere Untersuchungen zeigen, dass Frauen, die regelmäßig größere Mengen an Polyphenolen zu sich nehmen, eine höhere Knochendichte besitzen.

### Oxalsäure

Oxalsäure ist eine Carbonsäure und gehört zu der Klasse der organischen Verbindungen. Sie ist eine Säure, die im Pflanzen- und Tierreich weit verbreitet ist. Oxalsäure ist fähig, Kalzium und Eisen zu binden und so deren Aufnahme im menschlichen Darm zu behindern. Die Salze der Oxalsäure heißen Oxalate.

Reich an Oxalsäure (und Kaliumoxalat) sind z.B. Rhabarber, Spinat, Schokolade, Mangold, Sauerklee, Rübenblätter, Sauerampfer, Vollkornprodukte, Kartoffeln, Tomaten, Grünkohl, Rote Bete, Bambussprossen und Kakaobohnen.

Die Oxalsäure kann im Körper mit Kalzium das schwer lösliche Kalziumoxalat bilden, das sich als Kristall in Harnkanälchen und Nieren ablagern kann. Das ausgefällte Kalziumoxalat ist ungiftig und wird durch viel Wasser ausgespült. Oxalsäure kann in größeren Mengen für den Menschen giftig sein.

Die gefährliche Dosis für einen Erwachsenen wird mit 5 bis 15 Gramm angenommen – eine Menge, die man selbst durch hohen Rhabarberverzehr niemals erreichen wird.

Das Kalzium der Milch bindet einen Teil der Oxalsäure. Der menschliche Körper kann auch Oxalsäure selber bilden.

### Phytinsäure

In letzter Zeit wurde öfters über eine mögliche gesundheitsschädliche Wirkung der Phytinsäure berichtet. Phytinsäure ist biochemisch Inosito-Hexaphosphat. Phytinsäure gehört zu den sekundären Pflanzenstoffen und dient der Pflanze als Phosphorspeicher. Ungefähr 50 bis 80 Prozent des gesamten Phosphorgehaltes von Samen finden sich in Form von Phytinsäure.

Sicher ist die Tatsache, dass Phytinsäure mit Eisen, Magnesium, Kalzium, Zink, Mangan oder Kupfer sowie mit gewissen Spurenelementen so genannte schwerlösliche Komplexe bilden kann. Die Aufnahme dieser Komplexverbindung kann im Körper zu Mineralverlusten führen, da sie die Aufnahme wichtiger Nährstoffe im Darm des Menschen erschweren oder behindern.

Hier schreibt wiederum die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): „Es kann jedoch davon ausgegangen werden, dass Phytinsäure als Bestandteile einer Vollwertkost insbesondere den Eisen- und Zinkgehalt nicht wesentlich beeinträchtigt.“

Durch die Aufnahme von Vitamin C, welches in Obst- und Gemüse nahrung vorhanden ist, kann der hemmende Effekt von Phytat auf die Eisenresorption aufgehoben werden. Getreide enthält jedoch auch das Enzym Phytase, welches unter Wärmeeinwirkung und beim Keimen das Phytin abbaut.

### Gehalt an Phytinsäure in Lebensmitteln in g pro 100g Trockenmasse:

Weizen	1,16 – 1,2	Hirse	0,76
Weizenkleie	4,12 – 4,14	Buchweizen	1,18
Weißbrot	0,06	Quinoa	1,31
Weizenvollkornbrot	0,62	Amaranth	1,40
Roggen	0,82 – 1,2	Erbsen	0,79 – 0,85
Roggenvollkornbrot	0,41	Gartenbohnen	0,54 – 1,58
Hafer	1,10	Sojabohnen	1,15 – 1,74
Reis	0,27	Erdnüsse	1,82
Dinkel	1,36	Leinsamen	2,74 – 2,63
Grünkern	0,97		

Alle Kleieprodukte wie Weizen-, Dinkel- und Roggenkleie bestehen nur aus den Randschichten der Sämereien bzw. der Getreidekörner und enthalten ca. die vierfache Menge an Phytinsäure wie naturbelassene Vollwert-Produkte, wie es z.B. unsere Braunhirse *Wildform* ist.