



der 49-KräuterTee für eine bewusste Balance





Kräutertee – Wertvolle Wirkstoffe aus der Natur

Die Verwendung von Kräutertees entspringt uraltem Wissen und ist aus der Medizingeschichte nicht wegzudenken. Tees spielen seit jeher bei der Behandlung zahlreicher Missbefindlichkeiten sowohl bei der innerlichen als auch bei der äußerlichen Anwendung eine große Rolle. Kräutertees sind wohltuende Begleiter im Alltag. Die Naturheilkunde und die TCM kennen Aufgüsse mit erlesenen Kräutern. Die hohe Kunst der Mischungen von Kräutertees eröffnet über den zeitlich begrenzten Einsatz der Monodrogen hinaus zahllose Möglichkeiten. Nicht umsonst heißt es im Volksmund: "Gegen alles ist ein Kraut gewachsen."

Die Kräutertee-Tradition

Nach Wasser ist Tee das meistgetrunkene Getränk der Welt. An kalten ungemütlichen Tagen heiß aufgebrüht, an heißen Tagen abgekühlt – ein wahrer Genuss für Körper und Seele. Das Trinken von Kräutertee hat eine viel längere Tradition als diejenige des Schwarzen Tees. Die bekannteste Forscherin der Naturkunde ist wohl Hildegard von Bingen*. Sie beschäftigte sich intensiv mit Kräutertees und stellte wertvolle Kräutermischungen für die verschiedensten Erkrankungen zusammen. Ein paar Jahrhunderte später ließ auch Pfarrer Sebastian Kneipp** die Kräuter in seine 5-Säulen-Therapie einfließen. "Vorbeugen sollt ihr durch diese Kräuter, nicht das Übel erst groß werden lassen", so riet er seinen Patienten. Bis heute setzt die Naturheilkunde auf die angeborenen Selbstheilungskräfte des Körpers. Bei all ihren Betrachtungen steht die Pflanze im Mittelpunkt. Ebenso bezieht sich die Pharmakologie bei der Entwicklung von Medikamenten auf die Inhaltsstoffe von Pflanzen. Ohne die Pflanzen wäre es nicht möglich, Stoffe zu entwickeln, die bei Krankheiten hilfreich eingesetzt werden können.

^{*} Bedeutendste Frau des christlichen Abendlandes, als Ärztin, Naturforscherin, Politikerin, Musikerin, Theologin und Kosmologin, 1098 – 1179.

^{**} Als Pfarrer und Naturheilkundler ist er für sein ganzheitliches Gesundheitskonzept bekannt und geschätzt, 1821 – 1897.

Der 7x7 KräuterTee auf einen Blick – die feine Auswahl aus 49 wertvollen Zutaten

Thymian*, Zimtrinde*, Melissenblätter*, Lemongras*, Zitronenschalen*, Liebstockwurzel*, Majorankraut*, Quendelkraut*, Spitzwegerichkraut*, Weinblätter*, Ysopkraut*, Eisenkrautblätter - duftend*, Apfel*, Artischockenkraut*, Bärlauchkraut*, Buchweizenkraut*, Fenchelfrüchte - süß*, Kreuzkümmel*, Lindenblüten silber*, Rosmarinblätter*, Süßholzwurzel*, Anisfrüchte*, Basilikumblätter*, Hagebuttenschalen*, Lavendelblüten*, Lungenkraut*, Bohnenkraut*, Erdbeerblätter*, Eukalyptusblätter*, Holunderblüten*, Johannisbeerblätter*, Koriander*, Kümmelfrüchte*, Löwenzahnblätter*, Orangenschalen*, Hopfenblüten*, Brennnesselblätter*, Brombeerblätter*, Dillfrüchte*, Heidelbeerblätter*, Hibiskusblüten*, Himbeerblätter*, Ingwerwurzel*, Kardamom*, Ringelblumenblüten*, Estragonblätter*, Dillkraut*, Heidelbeerfrüchte*, Rosenblütenblätter - rosa*

Schmecken und fühlen kannst du ihn, doch nicht beschreiben, den köstlichen Zustand der Ruhe, den der Tee hervorbringt, jener unschätzbare Trank, der die fünf Ursachen des Kummers vertreibt.

^{*} Zutat aus ökologischem/biologischem Anbau DE-ÖKÖ-064





Die Besonderheiten der 49-KräuterTee-Rezeptur

Matthias Leisens Flementelehre

Für die Rezeptur des 7x7 KräuterTees haben die Forschungen eines genialen Naturheilkundlers Pate gestanden. Matthias Leisen hat sich auf eine einzigartige Weise in der Erforschung des Pflanzenreiches hervorgetan. Er und seine Tochter Katharina Vanselow-Leisen konzentrierten sich in ihren Forschungen in den zwanziger und dreißiger Jahren des vergangenen Jahrhunderts auf die in den Pflanzen vorkommenden chemischen Elemente des Periodensystems, die in den von ihnen erforschten Pflanzen als wirksame Bestandteile enthalten sind



So das Anliegen von Matthias Leisen, diese Elemente einer jeden Pflanze oder eines Lebensmittels zu bestimmen und sie dem Körper in verdünnter Form, eben als Tee, zur Verfügung zu stellen. Diese Elemente glichen sie mit den Elementen ab, die sie in Gemüse, Obst und vor allem in Teekräutern gefunden hatten. Es entstand der sogenannte "Riegeltee".

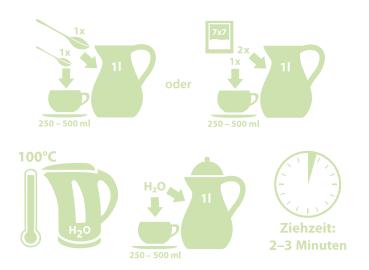
Später führten Dr. h. c. Peter Jentschura und Josef Lohkämper auf persönlichen Wunsch von Katharina Vanselow-Leisen deren Forschungen weiter und erweiterten das Elementespektrum von 48 auf 55 Elemente, sodass die geniale Rezeptur des 7x7 Kräutertees geboren war.

Der 7x7 Kräutertee zeichnet sich durch seinen feinen und natürlichen Geschmack der 49 Kräuter aus und kann das ganze Jahr über kalt und heiß getrunken werden.



Die Zubereitung des 7x7 KräuterTees

Auf 1 Liter Wasser nimmt man 1 Esslöffel 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel und auf 1 Tasse 1 Teelöffel 7x7 Kräuter oder 1 Filterbeutel. Dann mit kochendem Wasser überbrühen. Das Wasser sollte nicht in der Mikrowelle erwärmt werden



Tipp

1 Liter 7x7 KräuterTee zubereiten, in eine Warmhaltekanne gießen und nach Belieben über den Tag verteilt trinken.

Vielseitig verwendbar

Im Sommer als kühler Durstlöscher, im Winter als warmer Haustee.

Frühlings- und Sommerrezepte

7x7 KräuterTee "belebend"

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2 – 3 Minuten ziehen. 1 – 2 Scheiben Zitrone oder Limette oder etwas Saft davon dazugeben. Heiß oder kalt genießen.

Tipp: Eiswürfel zum schnellen Abkühlen hineingeben.

7x7 KräuterTee "erfrischend"

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2-3 Minuten ziehen. 2-3 Eiswürfel und 3-4 Blätter frische Minze oder Zitronenmelisse dazugeben.

Tipp: An besonders heißen Tagen abgekühlt mit 2 – 3 Eiswürfeln servieren.

7x7 KräuterTee "fruchtig"

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2-3 Minuten ziehen. Einen Apfel halbieren, eine Hälfte in Stückchen schneiden und in eine Kanne geben. Ggf. noch einen Schuß Apfelsaft dazu. Den Tee heiß oder kalt genießen.

ein Hit für Kids & Sportler

7x7 KräuterTee als Limonade

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2 – 3 Minuten ziehen und abkühlen. Etwa 250 ml Wasser und 50 ml Fruchtsaft, z. B. Apfel- oder Traubensaft, hinzugeben.

Zum Wohl!





Herbst- und Winterrezepte

7x7 KräuterTee mit Ingwer

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2 – 3 Minuten ziehen. Ein kleines geschältes Stückchen Ingwer beliebig lange im Tee ziehen lassen. Je nach Geschmack noch etwas Zitronensaft und Agavendicksaft oder Honig zugeben.

7x7 KräuterTee mit Orange und Ingwer

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2-3 Minuten ziehen. 1-2 Scheiben einer Orange vierteln und zufügen. Je nach Geschmack mehrere frisch geschälte Ingwerstücken dazugeben.

7x7 KräuterTee winterlich

Man nimmt 1 EL 7x7 Kräuter oder 2 Filterbeutel auf 1 Liter kochendes Wasser und lässt den Tee ca. 2 – 3 Minuten ziehen. 1 – 2 getrocknete Nelken, 1 Zimtstange, 1 EL Saft einer Orange oder 2 in Viertel geschnittene Scheiben hinzugeben und beliebig lange ziehen lassen.

Die Rezepte können Sie nach Belieben abwandeln oder ergänzen!



Mein Lieblingstee

Eine Tasse Tee lässt uns schnell den Alltag vergessen und schenkt uns Wohlgefühl und Entspannung. Auch Sportler nutzen den Tee gern.













Tipps für den Alltag

- Anfangs täglich 1 2 Tassen 7x7 KräuterTee trinken und langsam auf einen halben bis einen Liter steigern. Zwischendurch auch mal eine Pause vom Tee einlegen.
- · Größere Teemengen bis hin zum Nachmittag trinken, abends nur 1 2 Tassen genießen.
- \cdot Dazu täglich 1 1½ Liter Stilles Wasser trinken. Größere Trinkmengen außerhalb der Mahlzeiten trinken, da sonst die Verdauungssäfte zu sehr verdünnt werden und die Verdauung deshalb nicht optimal ablaufen kann.
- Für eine gesunde Ernährung sind täglich 80 % basenüberschüssige und neutrale sowie
 20 % säureüberschüssige Lebensmittel empfehlenswert.

Jentschura's BasenKur für Wohlbefinden und Lebensfreude

Besonders empfehlenswert ist die Kombination des **7x7 KräuterTees** mit dem 100-Pflanzen-Lebensmittel **WurzelKraft** und dem basisch-mineralischen Badesalz **MeineBase**.



7x7 KräuterTee – die Vorteile auf einen Blick

- · wohlschmeckende Kräutermischung
- · ausgefeilte Rezeptur aus 49 Kräutern nach Leisen/Lohkämper/Jentschura
- · heiß und kalt ein echter Genuss
- · mild duftend und angenehm im Geschmack
- · der Tee für jede Gelegenheit
- · erhältlich als lose Teemischung oder im praktischen Filterbeutel
- · pH-Wert ca. 7,3

Gönnen Sie sich eine echte Wohltat, und hellen Sie Ihr Gemüt an kalten ungemütlichen Tagen mit einer Tasse herrlich duftendem, heißem 7x7 KräuterTee auf! Die feine Auswahl aus 49 Zutaten wie Kräuter, Samen, Gewürze, Wurzeln und Blüten ist nicht nur mild und bekömmlich, sondern überzeugt durch das köstliche Aroma auch anspruchsvolle Gaumen im Geschmack. Auch an heißen Tagen ist die ausgewogene Kräutermischung, kühl genossen, eine wohltuende Erfrischung.

Ergiebigkeit des 7x7 KräuterTees

 $100 \, q = 36 \, Liter$

 $250 \, g = 90 \, Liter$

 $500 \, q = 180 \, Liter$

50 Beutel = 50 Tassen

100 Beutel = 100 Tassen





Reg.-Nr. 11-1013CAL



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





