

Gut gewappnet durch den Winter

Mit der natürlichen Kraft der Kräuter gegen die Wintermüdigkeit

Wer kennt das nicht? Wir fühlen uns matt und abgeschlagen – einfach antriebslos – schon wieder den Haustorschlüssel vergessen? Regen und Schnee, die Kälte und das wenige Sonnenlicht in dieser Jahreszeit tragen ihr übriges dazu bei. Mit einer ausgewogenen Ernährung aus Mutter Natur´s Kräuterapotheke kann jeder seine geistige und körperliche Leistungsfähigkeit wieder auf Vordermann bringen.



© Uschi Dreilucker / PIXELIO; www.pixelio.de

Ingwer-Wurzel und Ginseng-Wurzel - Wenn es draußen kalt ist, sollte man sich innerlich mit scharfen Gewürzen einheizen: Ingwer ist ein Gewürz, von dem man zu dieser Jahreszeit gar nicht genug bekommen kann. Ingwer wärmt innerlich und wirkt daher gegen körperliche Schwäche. Ginseng ist eines der ältesten Natur- Arzneimittel der Menschheit. Schon bevor chemische Untersuchungen seine Wirkung nachgewiesen haben, wurde seine Heilkraft gepriesen. Bei starker körperlicher und seelischer Belastung und bei Konzentrationsschwächen wird Ginseng gerne als natürliches Mittel zur Förderung des Wohlbefindens eingenommen.

Schisandra-Beeren und Traganth-Wurzel - Schisandra chinensis wird seit Tausenden von Jahren verwendet. Es stärkt die körperliche Energie, tonifiziert Lunge und Niere und schützt die Leber. Schisandra erhöht die körperliche Widerstandskraft und fördert Stoffwechselprozesse, indem es Energie verleiht. Seine Lignane wirken als Radikalfänger. Traganth auch Astragalus genannt, besitzt immunstimulierende und antioxidative Eigenschaften. Bei Abgeschlagenheit oder Schwäche ist die Verwendung der Traganth-Wurzel empfehlenswert.

Goji-Beeren und Yams-Wurzel - Goji-Beeren oder Chinesische Wolfsbeeren, wie sie auch genannt werden, sehen aus wie kleine rote Rosinen und schmecken wie eine Mischung aus Preiselbeeren und Kirschen. Sie besitzen eine enorm hohe Konzentration an Mineralien, Vitaminen und Enzymen. Der bekannte amerikanische Vitamin-Forscher Prof. Dr. Dr. Earl Mindell sagt über die Beere: "Goji Beeren sind die gesündesten bekannten Früchte." Der ausgesprochen hohe Anteil an Vitaminen und weiteren wirkungsvollen Vitalstoffen sind nicht nur gut für Körper und Gesundheit, sondern auch gleichzeitig Balsam für die Seele – was der Goji-Beere u.a. auch den liebevollen Spitznamen „Happy Berry“ verschafft hat. Die Chinesische Yams-Wurzel gilt als generelles Tomikum. Durch ihren hohen Gehalt an der hormonähnlichen Substanz Diosgenin gilt die Yams-Wurzel als innerlich anwendbares Kosmetikum und Anti-Aging-Mittel....und wenn man sich schön, jünger und wieder fit fühlt hat die Wintermüdigkeit keine Chance mehr.

Einnahme in Form von standardisierten Präparaten - In Zusammenarbeit mit Kräuterheilkundigen ist es nun erstmals gelungen, all die zuvor beschriebenen Helfer aus Mutter Natur´s Apotheke gegen Abgeschlagenheit und Müdigkeit in einer ausgewogenen Kombination in Form eines standardisierten und qualitativ höchstwertigen Einmal-Täglich-Präparates zu vereinen. NOREWELL´s JinLi-Kräuter kapseln der kleinen Pharmafirma Maximilian-Pharma aus Gramatneusiedl in Niederösterreich enthalten standardisierte Extrakte der Ingwer-Wurzel, Ginseng-Wurzel, Schisandra-Beeren, Traganth-Wurzel, Goji-Beeren und Yams-Wurzel zur Steigerung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit.

Alle NOREWELL® - Produkte sind auch in der Marien-Apotheke in Gramatneusiedl und Ebergassing erhältlich. (JinLi = Chinesisch für „Kraft“; www.norewell.at)



Mag. rer. nat. Martin NEMEČZ
Biologe mit langjähriger Erfahrung in der pharmazeutischen Industrie

Maximilian Pharma wurde im April 2008 von Martin Nemečz gegründet. Unser Büro befindet sich nur 20 min. vom Wiener Stadtzentrum, sowie vom Flughafen Wien-Schwechat entfernt im niederösterreichischen Gramatneusiedl. Meine Firma hat sich dem Erhalt von altbewährten Arzneimitteln verschrieben, die für ihre bisherigen Eigentümer, aus welchen Gründen auch immer, uninteressant geworden sind. Maximilian Pharma versucht die Zulassungen dieser Arzneimittel zu übernehmen, um sie zum Wohle der Patienten aufrecht zu erhalten, da ein Wechsel auf ein neues Medikament oftmals nicht möglich, oder aber mit unangenehmen Folgen für den Patienten verbunden ist. Dank dieser Bemühungen zählt z. B. unser Anti-Tuberkulosemittel Myambutol nach wie vor zu den Mitteln erster Wahl, wenn es darum geht Patienten zu behandeln, die sich mit den lebensbedrohlichen Tuberkulosebakterien infiziert haben.

Neben dem Vertrieb dieses klassischen Arzneimittels hat sich Maximilian Pharma auf die Entwicklung von Pflegeprodukten mit der natürlichen Kraft der Kräuter spezialisiert. Besonderes Augenmerk wird dabei auf Inhaltsstoffe aus der Traditionellen Chinesischen Kräutertradition gelegt. Unter der Dachmarke NOREWELL® bietet Maximilian Pharma einmalige Fertigrezepturen zur Förderung Ihres Wohlbefindens in Form von Pflegekosmetik für Ihre wertvolle Haut sowie als Kräuterkapseln zum Einnehmen an. NOREWELL®-Produkte von Maximilian Pharma erhalten Sie rezeptfrei in Ihrer Apotheke. www.maximilian-pharma.at



VB
GK

VERSICHERUNGSBÜRO
GÜNTHER KLAPA

2440 Gramatneusiedl, Hauptplatz 9
Tel.: 02234 / 74 683; Mobil. 0664 / 381 19 72 ; Fax 02234 / 74 684

Versicherungsberatung ist...

- ..neutrale und unabhängige Beratung in allen Versicherungsfragen, ohne Verkauf oder Vermittlung.
- ..für gewerbliche und industrielle Unternehmen sowie Privatverbraucher
- ..zuständig für die Prüfung, Vereinbarung und Änderung von Versicherungsverträgen
- ..Beratung und Vertretung im Schadenfall
- ..vorteilhaft für private und gewerbliche Verbraucher

**Wir wünschen allen Lesern ein fröhliches Weihnachtsfest
sowie Glück und Gesundheit fürs neue Jahr**

So kocht(e) Gramat

Saurer Hase, Rezept nach Frau Schorn

1 Feldhase wird in handliche Stücke zerteilt, von Schrotkörnern befreit und mit Wasser und einem kräftigen Schuß Essig in einem ausreichend großen Topf gedünstet. Dazu kommt viel zerkleinertes Wurzelwerk wie Zeller, Karotten, Petersilie, Pastinak und Zwiebel. Die Gewürze geben Sie am Besten in einem Leinenbeutel dazu, damit sie beim Pürieren des Saftes nicht stören: Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner. Das Ganze salzen und 1,5 - 2 Stunden garen. Sobald das Fleisch weich ist, herausnehmen, das Gemüse mit dem Fond durchmixen, einbrennen, etwas Hasenblut in die Sauce sieben(kann man durch Rotwein ersetzen), eventuell noch mit Essig nachsäuern, aufkochen und abschmecken.

Der Chef des Gasthauses Human empfiehlt den Hasen mit Gemüse, Gewürzen, Essig und Rotwein einen Tag zu beizen und dann wie oben zu dünsten. Abgeschmeckt wird mit Rotwein und Rahm. Dazu passen am besten Semmelknödel und Rotwein

Guten Appetit.



Saurer Hase II

Das Jagdrecht war seit ca 1850 in Hand der Bauern und ein wichtiger Erwerbszweig. Zahlreich tummelte sich das Wild in unseren Rieden. Große Treibjagden brachten oft eine Beute von 200 bis 300 Hasen. Dazu kamen noch viele Fasane und Rebhühner und auch einige Rehe und Füchse. Einmal wurde sogar ein Wolf angeschossen. Das war ein Treiber gleichen Namens, der Gott sei Dank das Bleiattentat überlebte und danach noch ein langes Leben führte. Nach der Jagd gab's beim Kesseltreiben Speis und Trank und die Treiber erhielten zum Lohn einen Hasen. Die Treiber waren Marienthaler, für die diese Beschäftigung einen kleinen Nebenverdienst darstellte. Marienthaler waren auch die „Jagdbeobachter“ die bei der sogenannten Nachjagd Ausschau nach krankgeschossenen, vergessenen oder in einer Ackerfurche zwischengelagerten Tieren hielten. Natürlich wurde auch gewildert. Über das Ausmaß und die Techniken weiß ich nicht bescheid, ich kannte aber einen Herren, der bei Allen nur „Der Wilderer“ genannt wurde und großen Respekt genoß. Mit einsetzender Motorisierung entwickelte sich das Auto zum Jagdgerät und so mancher Hase, der unter die Räder kam endete im Kochtopf. Damals hielten die Stoßstangen noch viel mehr als bei den heutigen Knautschzonenautos, diese Methode ist also nicht mehr zu empfehlen und außerdem verboten. Bequemer ist es heute den Feldhasen bei den ortsansässigen Bauern zu bestellen, wo Sie ihn frisch nach der Jagd abholen können, je nach Wunsch mit oder ohne Pelz.

