

Spirulina –

gespeicherte Sonnenkraft

Das alte Wissen der Azteken um die Kraft der Blaualge Spirulina geriet lange Zeit in Vergessenheit. Forschungen der letzten vierzig Jahre haben das Geheimnis lüften können: Die mikroskopisch kleine Alge enthält bis 70 % hochwertiges Protein und über 60 Vitalstoffe. Spirulina ist somit eine ideale Nahrungsergänzung – für überall dort, wo Energie, Ausdauer und Konzentration gebraucht werden.



Spirulinafarm auf der Sonneninsel Hawaii: Länge der Anlage: über 1 km.

Nahrungsquelle der Zukunft

Die Azteken kannten die Kraft der Mikroalge Spirulina (Arthrospira). Diese mikroskopisch kleine Süßwasseralge gehört zur 3 Milliarden Jahre alten Klasse der Blaualgen – Einzeller, die vermutlich für die Bildung des Sauerstoffs der frühen Erdatmosphäre verantwortlich waren. Da Spirulina neben dem grünen Blattfarbstoff Chlorophyll das blaue Phyco-cyanin enthält, vermag sie einen besonders breiten Anteil des Spektrums des Sonnenlichts zu nutzen. Wild wächst die Blaualge bevorzugt in tropischen salzhaltigen Binnengewässern, üppig im Texcoco-See (Mexico) und in den Salzseen der Kanem-Wüste (Tschad, Afrika).

Alten Quellen zufolge pressten die Azteken Spirulina zu blauen «Brot» – Tecuitlatl, die auch den legendären Langstreckenläufer dieses Volkes als kräftigende Wegzehrung gedient haben sollen. Noch heute fischen die Kanembu – ein Stamm im Tschad-Gebiet – die spiralförmigen Fäden der Spirulina aus dem Wasser und verarbeiteten sie zu einem wertvollen Nahrungsmittel (Dihé). Nachdem der belgische Botaniker Jean Leonard 1964 die Nahrung spendende Alge wieder entdeckt hatte, begann eine intensive Forschungstätigkeit – mit erstaunlichen Resultaten.

Nahrungsquelle der Zukunft

1974 erklärten die Vereinigten Staaten an der Welternährungskonferenz Spirulina zur besten alternativen Nahrungsquelle der Zukunft, und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) stufte Spirulina als «Health-improving-Agent» – als gesundheitsförderndes Mittel ein.

Mit einem Gehalt von 60 % bis 70 % an pflanzlichem Eiweiß ist die Blaualge eine der reichsten natürlichen Proteinquellen; alle acht essenziellen Aminosäuren sind vertreten. Unter den über 60 verschiedenen Vitalstoffen der Spirulina ragen besonders heraus: Vitamin B12, Betacarotin (Provitamin A), Gamma-Linolensäure, Calcium, Magnesium sowie Eisen, das vom Körper besonders gut aufgenommen wird. Spirulina enthält keine Cellulose und ist sehr gut verdaulich. Kultiviert wird die Blaualge auf speziellen Wasserfarmen in subtropischen Gebieten wie Hawaii, Kalifornien und Thailand.

Ein Schweizer Pionier

Auf der Sonneninsel Hawaii lässt der Schweizer Marcus Rohrer eine besondere Spirulina-Art nach ökologischen Richtlinien anbauen: Spirulina platensis pacifica. Diese ist nicht genmanipuliert und besonders reich an Betacarotin und Phyto-Wirkstoffen. Nach der Ernte werden die Algen schonend gereinigt, sprühgetrocknet und speziell verpackt.

Gespeichertes Sonnenlicht

Nach neuesten Erkenntnissen bestimmt auch Lichtenergie die Nahrungsqualität



Tägliche Qualitätskontrollen während des Wachstums

mit: Je mehr Lichtenergie – Biophotonen – ein Nahrungsmittel speichern kann, desto hochwertiger ist es. Bei den Produkten von Marcus Rohrer sorgen patentierte Packungsmaterialien (VioSol®) dafür, dass die in Spirulina gespeicherten Biophotonen optimal erhalten bleiben. Untersuchungen der Biophotonenforscher Prof. F. A. Popp und Dr. H. Niggli (1996) sowie von Dr. Ludwig Knapp bestätigten den schützenden Effekt von VioSol®.

Die Wirkungen von Spirulina sind vielfältig: Sie unterstützt auf natürliche Weise die Ausscheidung von Stoffwechselschlacken, stärkt das Immunsystem, erhöht die Vitalität und steigert das Wohlbefinden. Wir fühlen uns vitaler und sind der Hektik und dem alltäglichen Leistungsdruck besser gewachsen.



Spirulina by Marcus Rohrer® ist in Drogerien und Apotheken erhältlich.

Möchten Sie mehr wissen?

Rufen Sie uns an:
OTC Pharma AG,
055 617 27 09
oder auf www.spirulina-mr.com