



**Bitterstern® ist ein außergewöhnlich hochwertiger Gewürzkräuterbitter, der auf Grundlage einer alten Klosterrezeptur aus dem Umfeld der Heiligen Hildegard von Bingen für die Bedürfnisse der heutigen Zeit auf 18 Kräuter erweitert und verbessert wurde.**



- ★ Das spezielle Auszugsverfahren und der hohe Alkoholgehalt von 59%, ermöglichen es, neben den Bitterstoffen auch die wertvollen ätherischen Öle dieser Kräuter optimal zu extrahieren und zu binden.
- ★ Die im Bitterstern® enthaltenen ätherischen Öle unterstützen und ergänzen dessen Bitterstoffe auf optimaler Weise. Dadurch entfaltet sich auch das angenehm bittere Aroma.
- ★ Der hohe Alkoholgehalt des Bitterstern® erübrigt den Einsatz künstlicher Konservierungsstoffe und verbessert dessen Aufnahme über die Schleimhäute.

#### **Verzehrempfehlung:**

Die Einnahme erfolgt, wie auf der Flasche angegeben: „Ein wenig Bitterstern® auf der Zunge zergehen lassen und genießen Sie die Kraft der Kräuter.“

Bitte beachten Sie, dass Bitterstern® ein Lebensmittel ist und daher Indikations- und Dosierungsangaben nicht möglich sind. Für Kinder und Alkoholempfindliche empfehlen wir, die Tropfen in heißes Wasser zu geben, damit der Alkohol weitgehend verdunstet.



## Warum ausgerechnet bitter?

Die bitterstoffhaltigen Kräuter gehören zu den ältesten von Menschen verwendeten Kräutern. Die Heilige Hildegard von Bingen benutzte schon vor über 900 Jahren bitterstoffhaltige Kräuter.

So gab es in fast jeder Apotheke spezielle Tinkturen, deren Wirkung vor allem auf den darin enthaltenen Bitterstoffen beruhte. Man nannte sie z.B. „Elixir ad longam vitam“ (Elixier für ein langes Leben) oder auch „Tinctura sacra“ (Heilige Tinktur). Auch in Indien und China gelten Bitterstoffe seit fast 3000 Jahren als Jung- und Gesundheitsbrunnen.

In der heutigen Zeit sind Bitterstoffe noch mindestens so aktuell und wichtig. Umweltbelastungen oder auch industriell verarbeitete Nahrungsmittel (z.B. Fast Food, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Schadstoffe usw.), belasten unser Verdauungssystem oft erheblich. Wir essen oft zu viel, zu fett und zu süß. Vermehrter Stress und Bewegungsmangel tun hier ein Übriges.

In der heutigen Ernährung haben wir nicht mehr viel Bitterstoffe zur Verfügung. Vor sehr langer Zeit waren sie in den Nahrungsmitteln noch vorhanden. Damals schmeckte das Brot und das Gemüse wesentlich bitterer.

### Inhalt:

Wermut, Engelwurz, Pomeranze, Kalmus, Kardamom, Kümmel, Gewürznelke, Zimt, Koriander, Fenchel, Galgant, Gelber Enzian, Lavendel, Majoran, Schafgarbe, Löwenzahn, Zitwer, Ingwer, Wasser, Alkohol 59%.

### Hersteller:

Laetitia Naturprodukte  
Vertriebs GmbH  
Fraunhoferstraße 18a  
D-82152 Martinsried  
Tel.: +49 89 - 47 96 00  
Fax: +49 89 - 470 95 79  
Mail: [info@bitterstern.de](mailto:info@bitterstern.de)  
[www.bitterstern.de](http://www.bitterstern.de)

### Unsere Produktempfehlung:



Bitterstern®  
Kräuter-Gel

Bitterstern®  
Trüffel



### ImmunProtect®



### Urbase I-III

