

Die tolle Kefirknolle



"Ihre legendenumwobene Entstehungsgeschichte"

*

Die Geschichte der kaukasischen Kefirknolle liegt vermutlich weit zurück, und wie bei vielen anderen Naturprodukten, scheint auch sie durch Zufall entstanden zu sein.

*

Die exakte Herkunft der Kefirknolle, welche heute auch unter dem Namen "Tibetanischer Pilz" bekannt ist, lässt sich leider nicht mehr genau feststellen.

*

Erste Hinweise auf ihre Existenz glauben Wissenschaftler im Kaukasus, in einem kleinen Dorf am Elbrusgebirge, gefunden zu haben.

*

Lange Zeit sollen zwei dort lebende Gebirgsvölker
das Geheimnis der Kefirknolle gehütet haben,
bis es Ende des 19. Jahrhunderts
einigen Forschern gelang, etwas
von ihr abzubekommen.

*

Seit jener Zeit verbreitete sich dieses Produkt, wegen seiner
vitalstoffreichen Inhaltsstoffe, von Russland über Osteuropa bis hin zu
uns. Doch leider wurde sie in unserer industrialisierten und schnell-lebigen
Zeit fast vergessen.

*

Wir wollen sie weiterleben lassen und die neuzeitlichen
Medien nutzen, um diese tolle Kefirknolle allen ernährungsbewussten
Menschen wieder ins Gedächtnis zu rufen.



**Nutzen Sie die jahrhunderte alte Urkraft der echten Kefirknolle
für ein ernährungsbewusstes Leben!**

Einige von Ihnen, besonders wenn Sie schon etwas älter sind,
kennen sie noch, **die tolle Kefirknolle.**

*

Fast jede Familie besaß eine und hütete diese wie einen Schatz.
Von Generation zu Generation wurde sie liebevoll weitergegeben.
Immer in Milch an einem warmen Ort verwahrt, spendete sie
täglich einen wohlschmeckenden, und super frischen Milchkefir.

*

"Das Volksgetränk aus dem Kaukasus".

Im Laufe der Zeit gab es aber immer mehr Möglichkeiten,
in industrieller Herstellung erzeugte Produkte zu kaufen
und sehr viele von uns vergaßen ihren guten Freund -

*

"Die tolle Kefirknolle".

Wir wollen wieder an sie erinnern und
helfen, dieses Kunstwerk der Natur allen nahrungsbewussten
Menschen zugänglich zu machen und Sorge tragen, dass die
Kefirknolle auch unseren Kindern und Enkeln erhalten bleibt.

*

Vielleicht bekommen auch Sie Lust, diesen probiotischen Kefirdrink
selbst herzustellen. Schließlich gibt es nichts Frischeres als die eigene
Zubereitung.

Keine Konservierungstoffe, keine Farbstoffe, keine Aromen oder Bindemittel

und keine lange Lagerung, unter der die Vitamine leiden könnten.

Ebenso lobenswert ist dabei der entscheidende Beitrag massenhaften

Verpackungsmüll zu vermeiden und damit unsere Natur

und deren Ressourcen zu schützen.

Die in Milch angesetzte echte kaukasische Kefirknolle ist bei

liebvoller Pflege unser Leben lang ein treuer Begleiter

und ermöglicht auf einfachste Weise, die Herstellung

des eigenen echten Milchkefirs.

Anmerkung:

Die Kefirknolle bleibt Ihnen bei normaler Pflege ein Leben lang erhalten

und sie kann immer wieder frisch mit Milch angesetzt werden.

