

Qualitätsmerkmale

Die Verfügbarkeit der Opuntien-Inhaltsstoffe ist abhängig von der Spezies, dem Wachstumsort, den Umweltbedingungen und dem Reifezustand. In Europa, Afrika und Israel werden überwiegend weiße, gelbe und rosa Sorten kommerzialisiert, in Mexiko hingegen findet man die größte Zahl an unterschiedlichen Arten aller Farben. Erst kürzlich durchgeführte biochemische Untersuchungen fanden in zwei dunkelroten Sorten aus Mexiko („Tuna Rojo lirio Zac.“ und „Tuna Rojo lisa Zac.“) die höchste Konzentration an Stoffen mit gesundheitsfördernden Eigenschaften.

Mittlerweile belegt eine Vielzahl von wissenschaftlichen Studien: antioxidative, antikanzerogene, antivirale, antientzündliche, Diabetes regulierende und leistungssteigernde Eigenschaften.

Am Menschen wurden speziell die entzündungshemmenden und leistungssteigernden Eigenschaften beschrieben.

Der Generaldirektor Bernhard Pretsch der Firma Nopalife (SANGTECA-Hersteller):

„Wir verwenden in „Sangteca“ nicht nur die Früchte mit der höchsten Ansammlung wertvoller Stoffe für den menschlichen Organismus, sondern haben ein Verfahren entwickelt, um die Menge der HSP, von Taurin und anderen wichtigen Stoffen auf das Niveau eines Extrakts zu erhöhen.

Wir kennen die alten Azteken-Rezepte und sitzen mit unseren Produktionsstätten inmitten der alten Anbaugelände dieser einzigartigen Pflanze.

Sangteca, der Kaktusfeigen-Nektar, ist durch die Anwendung moderner Verfahren besser denn je und birgt in seiner Gesamtheit mehr als jeder Extrakt.“

SANGTECA und seine unterschiedlichen Verkostungsarten

Der Sangteca-Fruchtnektar der Firma Nopalife besteht zu 100% aus der roten Kaktusfeige aus Zacateca, Mexiko. Die hier unter natürlichen Wachstumsbedingungen gewonnene Frucht wird nur vollreif geerntet und am selben Tag verarbeitet. Die Kaktusfeige kann wie jede Frucht in seiner natürlichen Form verwendet werden, die praktischste Form der Nutzung ist jedoch die zu einem Getränk verarbeitete Frucht.

Die Azteken tranken Sangteca täglich in purer Form. Ein Schnapsglas voll („Stamperl“, 20 - 30 ml) sollte es täglich immer sein. Bei starken Anforderungen oder Belastungen, während kritischer Phasen oder im Krankheitsfall, in Genesungsphasen und in Zeiten höherer geistiger Anforderung müssen keine größeren Mengen, dafür aber die Sangteca-Version mit zusätzlichem Schalenanteil (SANGTECA+) pur oder als Mischung eingenommen werden.

Mit heißem Wasser als Tee, mit Milch, warm oder kalt, mit Sprudelwasser, mit Joghurt oder Pudding – SANGTECA+ lässt sich auch hervorragend mit Bier, Wein oder Sekt mischen. (Aus: *Telegraf 08/2008, gek.*)

1 Flasche SANGTECA+ (250 ml): EUR 9,-
BEFRISTETE AKTION: nimm vier zahl' drei:
4 Flaschen (4er Pack) -25% = EUR 27,-
nimm zwanzig zahl' zwölf:
20 Fl. (1 Karton: fünf 4er Pack) -40% = 108,-

Information, Beratung, Bezugsquelle, Vertrieb:
ÖKO-TREFF im Lichtental, 1090 Wien,
Liechtensteinstraße 123, T: 01 - 315 49 22,
www.oeko-treff.at, f.weber@oeko-treff.at
Mittwoch-Freitag 9-13, 14-18 Uhr

SANGTECA – das „Blut der Azteken“

„Sangteca“, das „Blut der Azteken“, ist der Nektar der roten mexikanischen Feigenkaktus-Frucht. Schon die Azteken gaben sie jedem ihrer Kranken zur Unterstützung der Genesungsvorgänge, und Wissenschaftler empfehlen heute Sangteca als begleitendes Mittel zur Chemo- und Strahlentherapie, weil der Feigenkaktus nicht zuletzt auch hilft, schädliche Strahlung zu kompensieren. Flugbegleiter der mexikanischen Airlines trinken Sangteca, da sie in großen Höhen verstärkter Strahlung aus dem Weltall ausgesetzt sind.

Die neue Generation der „jungen“ Alten ist in besonderem Maß von Sangteca angetan. Kein natürliches Mittel unterstützt in so ganzheitlicher Form die Forderungen der Anti-Aging-Bewegung. Neben der Vitalisierung und Prävention ist es ganz besonders die Einflussnahme auf zellulärer Ebene, die einer Verjüngungskur gleichkommt, die sich äußerlich wie innerlich und im Geiste bemerkbar macht.

Nicht ohne Grund ist die Wissenschaftsgemeinde beeindruckt von der roten Kaktusfeige aus Zacateca, deren Inhaltsstoffe in ihrem einzigartigen Vorkommen und ihrer Häufung dem menschlichen Organismus zuträglich ist, wie es keine andere Frucht bieten kann.

Ernährung und Gesundheit – und die Rolle von „Dr. Nopal“

In den vergangenen Jahren haben sich zunehmend wissenschaftliche Hinweise ergeben, dass die Ernährung eine maßgebliche Rolle bei der Entstehung von Krankheiten wie Fettleibigkeit, Herz-Kreislaufkrankungen und Krebs spielt.

Besonders interessante Ergebnisse sind mit der Kaktusart „Opuntia“ erzielt worden, von der alle Pflanzenteile in besonders hohem Maße der Forderung von Ernährungswissenschaftlern entsprechen, durch Verzehr geeigneter Lebensmittel das Risiko auf schwere Krankheit und frühen Tod zu reduzieren.

In Mexiko, der Heimat der Opuntien-Kakteen, gehören diese – wie bei uns Salat oder Gemüse – auf jeden Tisch. Darüber hinaus ist der Opuntien-Kaktus ein wahres Wunder an Vielseitigkeit. Alle Teile der Pflanze können restlos genutzt werden, bis hin zu Bau- oder Brennmaterial, als Viehfutter oder zur Farbherstellung.

Einige der über 300 Vertreter der Opuntien-Gruppe eignen sich im besonderen Maß als Heilmittel und werden von den Völkern Mittelamerikas schon seit Urzeiten als solches genutzt. Auch in Europa sind „Dr. Nopal“-Pulver-Produkte aus den Blättern des Nopal (mexikanischer Name) seit einiger Zeit erhältlich und erfreuen sich aufgrund ihrer hervorragenden Wirkung großer Beliebtheit.

Die Frucht des Nopal, die Kaktusfeige (die Mexikaner nennen sie „Tuna“), verfügt über Fähigkeiten, die dem Menschen zuträglich sind und die internationale Wissenschaftsgemeinde in Erstaunen versetzen.

Zunächst muss man aber wissen, dass der Nopal in Regionen wächst, in denen empfindliche Blattpflanzen und Bäume verdorren würden. Hierfür besitzt der Nopal Überlebensmechanismen, die sonst kaum ein zweites Mal in der Pflanzenwelt zu finden sind. Er enthält Wirkstoffe mit gesundheitsschützenden und regenerierenden Eigenschaften und Energie spendenden Substanzen, die auch im menschlichen Organismus wirken.

Die Inhaltsstoffe

1. Roter Farbstoff

Betanin, der rote Farbstoff im Fruchtfleisch, ist ein Vertreter aus der Stoffgruppe der Betalaine, die in anderen essbaren Pflanzenarten sehr selten sind. Betalaine sind Substanzen mit einem hohen antioxidativen Potenzial. Sie können freie Radikale neutralisieren und somit Lipide, Proteine und DNA des menschlichen Organismus vor Oxidation schützen. In Chemo-Sensitivitätsversuchen belegten Wissenschaftler, dass Betanin die Vermehrung von vier verschiedenen humanen Krebszell-Linien (permanente Linien) effektiv hemmt.

2. Hitzeschock-Proteine (HSP)

„Hitzeschock-Proteine“ sind die biochemische Antwort des Organismus auf Schädigungen von außen (z.B. durch Mikrowellen), indem sie sofortige Reparaturen einleiten. Robert Gotlin, Direktor des Orthopedics and Sports Rehabilitation and Beth Israel Medical Zentrum in New York:

„Unser Körper ist unsere eigene beste Verteidigung gegen Krankheit, weil er über biochemische Mechanismen verfügt, die jegliche schädlichen Einflüsse sofort korrigieren. Dies beweist das Vorhandensein von HSP (Hitzeschock-Proteinen), die in jedem Organismus ruhen und durch aggressive Einflüsse aktiviert werden, um Abwehr- und Reparaturvorgänge einzuleiten.“

Die Nopalpflanze enthält einen hohen Anteil bestimmter Proteine aus der Klasse der Hitzeschock-Proteine, denen eine besondere Gewichtung in den energiespendenden und regenerativen Wirkweisen der Kaktusfeige zukommt. Ihre hohen entzündungshemmenden Eigenschaften werden von einem US-Patent eindrücklich belegt, das unter Zuhilfenahme eines Tuna-Extrakts die entzündlichen Vorgänge bei den Nachwirkungen von Alkoholgenuss drastisch reduziert. Entzündungen sind auch mitbeteiligt an der Entstehung von Krebs.

Das amerikanische Unternehmen „PrePair“ hat den Prozess der Gewinnung eines Extrakts aus der Haut der Feigenkaktus-Frucht unter dem Namen Tex-OE patentieren lassen. Der Klinische Direktor des Unternehmens, Marilyn Booker, beschreibt die Wirkung des Extrakts wie folgt:

„Als Reaktion auf die starke Belastung setzt der Organismus HSP frei. Der natürliche Aktivierungsprozess kann 3 Stunden dauern. Messungen an Leistungssportlern zeigen, dass durch die Verwendung des Kaktusfeigen-Präparats das gleiche Niveau an HSP schon nach 15 Minuten erreicht ist. Dies führt dazu, dass Erschöpfungssymptome ausbleiben, geringeres Risiko an Muskelschäden bei höherer Leistungsdichte besteht und die typischen Muskelschmerzen am nächsten Tag ausbleiben.“

3. Prolin

Die Aminosäure Prolin ist als wesentlicher Ausbaustoff des Bindegewebsproteins Kollagen für die Bildung des Bindegewebes, der Arterienwände und Gelenkknorpel von Bedeutung. In der Kaktusfeige ist sie in hoher Konzentration vorhanden (über 1.400 mg / 1 l Nektar).

4. Beta-Sitosterin

Das in den Kaktusfeigen enthaltene Sitosterin unterstützt auf natürliche Weise die Funktion der Blase, damit sich diese völlig entleeren kann. (Aus Wikipedia:) Studien zu Sitosterin zeigten eine Verbesserung der Symptomatik der benignen Prostatahyperplasie (BPH). Eine kleinere Studie zeigte eine Hemmung der Glatzenbildung bei Männern in Zusammenhang mit Sägepalmenextrakt. Sitosterin verringert in höheren Dosen die Resorption von Cholesterin aus dem Magen-Darm-Trakt. Dadurch soll eine Senkung des Blutcholesterinspiegels bewirkt werden.

5. Gamma Aminobuttersäure (GABA)

Vorhandene γ -Aminobuttersäure gilt als der wichtigste inhibitorische (hemmende) Neurotransmitter des Zentralnervensystems mit angst-lösender Wirkung. Sie ist für die Verbesserung und Aufrechterhaltung der Nervenzellfunktionen verantwortlich.

6. Glukose und Fruktose

Glukose und Fruktose liegen in schnell verwertbarer Form vor und stellen in ihrer Gesamtheit mit Aminosäuren und Mineralien eine hervorragende Energiequelle und Nervennahrung dar.

7. Essenzielle Aminosäuren

Besonders hervorzuheben ist, dass auch alle essenziellen Aminosäuren in mehrfach höherer Konzentration als bei den meisten Obstsorten vorhanden sind und in frei verfügbarer Form vorliegen.

8. Vitamin C

Der Vitamin-C-Gehalt von 180 bis 300 Milligramm pro Kilogramm liegt deutlich über den Gehalten anderer Früchte wie Äpfel, Birnen oder Trauben.

9. Mineralstoffe

Bemerkenswert sind auch die hohen Mineralstoffkonzentrationen, insbesondere von Magnesium, Kalzium und Kalium.

10. Taurin

Die Funktionen der Aminosulfonsäure Taurin im Organismus sind zum Teil erst in den letzten Jahren bekannt geworden. Ihr Vorkommen in der Kaktusfeige in so hoher Konzentration ist in der Pflanzenwelt einzigartig. Taurin zeichnet sich neben ihrer antioxidativen Eigenschaft durch eine Zellmembran schützende Wirkung aus und besitzt eine wichtige Bedeutung für die Fettverdauung: Die Konjugation von Gallensäure mit Taurin ermöglicht eine effiziente Emulgierung der Nahrungsfette und damit deren Resorption. Über eine Ausgleicheung der intrazellulären Calcium- und Kaliumschwankungen wird die Funktionsfähigkeit der Herz- und Skelettmuskulatur verbessert (Kontraktionsstärke und Regelmäßigkeit). Darüber hinaus dient Taurin im Zentralnervensystem als Neuromodulator.