

GASTRITOL® LUTSCHPASTILLEN

Zutaten: Süßungsmittel Maltitol, Gummi arabicum, Wasser, Melissenextrakt (*Melissa officinalis*, D/E 3-4,5:1), Süßholzwurzelextrakt (D/E 4:1), Kamillenblütenextrakt (*Chamomilla recutita*, D/E 20-33:1), Überzugsmittel Mittelkettige Triglyceride, Enzianextrakt (*Gentiana lutea*, D/E 1:5), Pfefferminzöl, Ingwerwurzelextrakt (*Zingiber officinalis*, D/E 17-22:1), Süßungsmittel Sucralose, Menthol, Kümmelöl.

Darreichungsform: Lutschpastillen

BESCHREIBUNG UND EIGENSCHAFTEN EINIGER INHALTSSTOFFE:

SÜßHOLZWURZELEXTRAKT – Die Süßholzwurzel wird schon seit dem Altertum in der Naturheilkunde verwendet. Aufgrund ihrer schleimlösenden und protektiven sowie entzündlichen Wirkung zählt sie zu den wichtigen Arzneipflanzen bei Husten und Magenentzündungen oder Magen-Darm-Geschwüren, Verdauungsproblemen und Sodbrennen. Sowohl der lateinische (*Glycyrrhiza*, von gr. ‚glykys‘ = süß und ‚rhiza‘ = Wurzel) als auch der deutsche Name (Süßholz) verweisen auf eine hervorsteckende Eigenschaft der Pflanzenwurzel: Sie schmeckt sehr süß. Tatsächlich ist sie rund fünfzigmal süßer als Saccharose. Das liegt an dem in der Wurzel enthaltenen Glycyrrhizin. Aus den Wurzeln wird ein Süßholzsafte gewonnen, der in Lakritz-Süßwaren verarbeitet und auch als Hustenmittel verwendet wird. Von der Süßholzwurzel werden die getrockneten, geschälten oder ungeschälten Wurzeln mit ihren Ausläufern benutzt. Diese kommen in Form von geschnittenen Süßholzwurzel zur Teebereitung, als Trockenextrakte für Aufgüsse oder in festen Formen zur oralen Anwendung sowie in alkoholischen Auszügen in Tropfen zum Einsatz. Die Süßholzwurzel enthält hauptsächlich Glycyrrhizin, das für den süßen Geschmack verantwortlich ist und die Sekretion der Magenschleimhaut und die Verdauung anregt. Außerdem enthält sie Flavonoide, Isoflavone und Polysaccharide.

INGWERWURZELEXTRAKT wird seit Jahrhunderten aufgrund seiner vielfältigen gesundheitlichen Vorteile geschätzt. Der Extrakt wird aus der Ingwerwurzel gewonnen, die in der traditionellen Anwendung weit verbreitet ist und in vielen Kulturen als Heilmittel verwendet wird. Im Folgenden werden einige der bemerkenswertesten Wirkungen des Ingwerwurzelextrakts beschrieben.

Ingwerwurzelextrakt enthält eine Reihe von bioaktiven Verbindungen, darunter Gingerole und Shogaole, die stark entzündungshemmende Eigenschaften aufweisen. Diese Verbindungen können helfen, die Produktion von entzündungsfördernden Substanzen im Körper zu reduzieren und somit Entzündungen zu lindern. Ingwerwurzelextrakt wird oft zur Linderung von Entzündungen bei Erkrankungen wie Arthritis, Rheuma und entzündlichen Darmerkrankungen eingesetzt. Dieser hat sich als wirksam bei der Linderung von Magen-Darm-Beschwerden erwiesen. Darüber hinaus kann Ingwerwurzelextrakt auch die Verdauung fördern und bei der Linderung von Blähungen, Magenkrämpfen und Sodbrennen helfen. Ingwerwurzelextrakt enthält starke antioxidative Verbindungen, die dazu beitragen können, den Körper vor Schäden durch freie Radikale zu schützen. Freie Radikale sind instabile Moleküle, die im Körper oxidativen

Stress verursachen können, was zu vorzeitigem Altern und verschiedenen Krankheiten führen kann. Durch die Einnahme von Ingwerwurzelextrakt kann der Körper mit einer erhöhten Menge an Antioxidantien versorgt werden, um den oxidativen Stress zu reduzieren und die Zellen zu schützen.

ENZIANWURZELEXTRAKT – Der Gelbe Enzian (*Gentiana lutea*) ist eine bekannte Alpenpflanze und wird zur Herstellung von Schnaps sowie als Heilkräuter verwendet. Die besonders hohe Konzentration an starken Bitterstoffen regt den Appetit an und unterstützt die Verdauung. Amargentin ist maßgeblich für den bitteren Geschmack der Enziangewächse verantwortlich. Daneben enthält die Wurzel gelbe Farbstoffe (Xanthone), reichlich Kohlenhydrate wie Glukose und Fruktose sowie etwas ätherisches Öl. Der Enzian ist somit ein *Amarum tonicum*, also eine anregende Bitterstoffdroge. Bitterstoffe werden von den Geschmacksknospen am Zungengrund wahrgenommen. Das kurbelt die Speichelbildung und reflektorisch auch die Produktion des Magensaftes bzw. der Bauchspeicheldrüsensekrete an. Außerdem schütten spezielle Zellen im Magen aufgrund dieses Reizes vermehrt das Verdauungshormon Gastrin aus. Es steigert ebenfalls die Ausschüttung von Magensaft sowie die von Gallensäften. Diese Mechanismen regen den Appetit an und bringen die Verdauung auf Trab. Der Enzian gilt als die Heilpflanze, die wohl für die verbreitete Annahme verantwortlich ist, dass eine Medizin umso besser hilft, je bitterer sie ist. Sein Bitterstoffgehalt ist besonders hoch: Ein Gramm des Extraktes verleiht unvorstellbaren 58.000 Litern Wasser immer noch einen bitteren Geschmack. Diese Verdünnung entspricht der Menge an Ausgangsstoff, die in einem homöopathischen Mittel einer Potenz von D8 bis D9 entspricht.

Verzehrempfehlung: Zur Unterstützung der Funktion des Magen-Darm-Traktes bei Verdauungsstörungen. Pflanzenextrakte mit natürlichen Bitterstoffen, Ingwer und Süßholzwurzel unterstützen eine gesunde Verdauungsfunktion. Die Quellen biologisch aktiver Substanzen können sich positiv auswirken bei Unwohlsein, Blähungen, Völlegefühl und Sodbrennen. Süßholzwurzel kann die Magen- und Darmschleimhaut schützen.

Empfohlene Verzehrmenge und Anwendungsdauer: Für Erwachsene, Jugendliche und Kinder ab 6 Jahren – 1 PASTILLE 3 x täglich, unabhängig von der Nahrungsaufnahme, oder bei Bedarf im Zusammenhang mit Verdauungsstörungen 1 PASTILLE. Überschreiten Sie nicht die empfohlene Tagesdosis. Die empfohlene Anwendungsdauer liegt bei 3-4 Wochen. Dieses Nahrungsergänzungsmittel dient nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung und einen gesunden Lebensstil.

Gegenanzeigen: Überempfindlichkeit gegen Produktbestandteile.

Lagerbedingungen: Bei einer Temperatur von nicht mehr als 25 °C, in der Originalverpackung, an einem trockenen, lichtgeschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern. **Haltbarkeit:** 36 Monate. **Verpackung:** 10 Lutschpastillen im Blister.



Hergestellt von:
Dr. Gustav Klein GmbH & Co. KG
Steinenfeld 3, 77736 Zell am Harmersbach,
Deutschland

**ENTDECKEN
SIE HIER MEHR
VON KLEIN
NATURARZNEI:**






SO GESUND SIND BITTERSTOFFE

Bitterstoffe sind eine faszinierende und vielfältige Gruppe von Verbindungen, die in verschiedenen Lebensmitteln und Pflanzen vorkommen. Sie sind dafür verantwortlich, einen bitteren Geschmack zu erzeugen und spielen eine wichtige Rolle in unserer Ernährung und Gesundheit.

Der Geschmackssinn ist ein komplexes System, das uns dabei hilft, Nahrung zu erkennen und zu bewerten. Neben den Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und umami, reagieren unsere Geschmacksknospen auch auf Bitterstoffe. Diese Geschmacksrezeptoren, die als T2R-Rezeptoren bezeichnet werden, erkennen die Anwesenheit von Bitterstoffen und senden Signale an das Gehirn, um uns vor potenziell giftigen Substanzen zu warnen.



Bitterstoffe kommen in einer Vielzahl von Lebensmitteln vor, darunter viele Gemüsesorten wie Grünkohl, Brokkoli, Rucola und Rosenkohl. Auch einige Obstsorten wie Grapefruit, Zitronen und bittere Orangen enthalten Bitterstoffe. Darüber hinaus sind sie in Kaffee, Tee, dunkler Schokolade und vielen Gewürzen wie Kurkuma und Zimt zu finden.

Obwohl Bitterstoffe oft als unangenehm empfunden werden, haben sie auch positive Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Sie können die Verdauung fördern, indem sie die Produktion von Magensäure und Enzymen anregen, die für den Abbau von Nahrungsmitteln notwendig sind. Bitterstoffe können auch den Appetit anregen und helfen, die Aufnahme von Nährstoffen zu verbessern.

Darüber hinaus wurden Bitterstoffe mit einer Reihe von gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung gebracht. Sie können entzündungshemmende Eigenschaften haben, den Blutzuckerspiegel regulieren und sogar das Risiko von Herzkrankheiten verringern. Einige Bitterstoffe, wie beispielsweise in der Pflanze *Artemisia annua*, werden auch in der traditionellen Medizin zur Behandlung bestimmter Erkrankungen eingesetzt.

Es ist wichtig zu beachten, dass der individuelle Geschmackssinn von Person zu Person variieren kann. Manche Menschen sind empfindlicher gegenüber Bitterstoffen und empfinden sie als unangenehm, während andere sie eher mögen. Geschmacksvorlieben können sich auch im Laufe des Lebens ändern, und manchmal ist es lohnenswert, sich an den Geschmack von Bitterstoffen zu gewöhnen und ihre positiven Eigenschaften zu nutzen.

Insgesamt spielen Bitterstoffe eine wichtige Rolle in unserer Ernährung und Gesundheit. Sie sind in einer Vielzahl von Lebensmitteln vorhanden und können sowohl positive Auswirkungen auf die Verdauung als auch auf die allgemeine Gesundheit haben. Indem wir unsere Geschmacksvorlieben erweitern und auch den bitteren Geschmack wertschätzen, können wir von den vielfältigen Vorteilen der Bitterstoffe profitieren.

Bitterstoffe werden traditionell eingesetzt bei Blähungen, Völlegefühl und Krämpfen im Magen-Darm-Bereich. Enzian und Wermut sind hier zwei der bekanntesten Pflanzen mit einem sehr hohen Gehalt an Bitterstoffen, die für ein gutes Bauchgefühl sorgen. Bitterstoffe haben eine Reihe von Wirkungsmechanismen im Körper. Sie können die Sekretion von Verdauungsenzymen und Magensäure stimulieren, was zu einer verbesserten Verdauung beiträgt. Darüber hinaus können sie den Appetit regulieren, die Nährstoffaufnahme beeinflussen und entzündungshemmende Eigenschaften besitzen. Einige Bitterstoffe haben auch antimikrobielle und antioxidative Eigenschaften, die für die Gesundheit förderlich sein können.

**AUCH DIE AOK EMPFIEHLT
BITTERSTOFFE FÜR EINEN
GESUNDEN MAGEN UND
DARM. LESEN SIE HIER
MEHR ZU DIESEM THEMA:**

