

Liebe Freunde der spezifischen Effektiven Mikroorganismen,



bald ist Weihnachten und das Jahr neigt sich dem Ende. Ein guter Anlass, um auf das vergangene Jahr zurückzublicken. Auch in diesem Jahr hat sich rund um das Thema Effektive Mikroorganismen und die Eußenheimer Manufaktur viel getan.

Ein Herzensprojekt war unser eigener Weinberg. Da wir ein praxisorientierter Familienbetrieb sind, werden alle von uns hergestellten Produkte – bevor wir Empfehlungen aussprechen – auch getestet.

Wir leben in einer Weinregion, deshalb dürfen wir zu unseren Kunden immer mehr Winzer (was uns sehr freut) zählen, die ihren Weinberg nicht mehr mit Blaukorn düngen, sondern mit effektiven Mikroorganismen und unserem **Bokashi + 400 Pellets**. Bis auf den Düngerversuch bei der Bayerischen Landesanstalt für Garten und Weinbau in Veitshöchheim im Jahr 2002, durchgeführt von Josef Engelhart (der sehr erfolgreich war), hatten wir selbst keine praktischen Erfahrungen im Weinbau. Dies hat sich nun geändert. Im Frühjahr haben wir unseren eigenen Weinberg bepflanzt, unseren **Bokashi + 400 Pellets** ausgebracht und mit **sEM-Garten** gegossen. Die Jungpflanzen wurden zusätzlich mit „Miscanthus“ gemulcht und Grün-Dung eingesät. Die Reben sind alle wunderbar angewachsen und sehen gesund aus. Als Spritzungen wurden eigens angesetzte Kräutermischungen mit Knoblauch, Efeu und Kräutern verwendet. Ziel ist es, ohne Chemie auf natürliche Weise zu arbeiten und diese Erfahrungen auch an andere Winzer weiterzugeben. Wir werden Sie auf dem Laufenden halten.



Im letzten Newsletter berichteten wir, dass wir seit ca. einem Jahr die Möglichkeit haben, mit der „Vieva-Vitalanalyse“ den Anteil an Vitalstoffen, Spurenelementen, Vitaminen etc. im Körper zu messen. Es wird angezeigt, ob eine Übersäuerung in den Zellen vorliegt, ob man Schwermetall-, Elektrosmog- oder Pestizidbelastet ist, genügend Darmbakterien vorhanden sind und die Dünndarmaufnahme funktioniert. In der ganzheitlichen Gesundheitsprävention geht man davon aus, dass jede Ursache von Krankheit im Fehlen von Vitalstoffen und/oder bei Vorliegen einer Übersäuerung, durch Schwermetall und anderen Belastungen, sowie durch eine gestörte Darmflora entstehen kann.

Weiterhin ist es möglich alle Organbereiche zu messen und mit geeigneten Empfehlungen wie z. B. unserem Basen- und Darpaket, sowie über biologisch angebautes Obst und Gemüse gezielt zu helfen. Wenn auch Sie Ihren aktuellen Vitalstatus kennen möchten, rufen Sie uns gerne an um einen Termin für die Analyse zu vereinbaren.

Das „Vieva“ Bioresonanz-System wurde in Zusammenarbeit mit uns, der **Eußenheimer Manufaktur®** entwickelt. Alle interessierte Heilpraktiker, Ärzte und Kunden, die gerne mit diesem System arbeiten möchten, können sich bei uns melden. Wir informieren Sie über Vertrieb und Ausbildung.

Fit und gesund durch den Winter

Beim Stammtisch im November ging es um das Thema Herzgesundheit und Schlaganfall. Der Referent Herr Gehret hat sehr anschaulich aufgezeigt, wie wichtig Vitamine, Spurenelemente und Aminosäuren zur Vorbeugung sind. Dies sehen wir täglich bei den Messungen unserer Kunden. Seit ca. einem Jahr ist unser Fermentgetränk „Aronia + Moringa“ auf dem Markt. Inzwischen wissen wir durch die Messungen und Rückmeldungen von Kunden, dass die Kombination aus Mikroorganismen, „**Aronia + Moringa**“ in diesen Bereichen eine sehr gute, natürliche Wirkung hat. Die Aroniabeere strotzt nur so vor hochwirksamen Inhaltsstoffen. Aufgrund ihres gewaltigen antioxidativen Potentials ist die Gesundheitswirkung der Aroniabeeren enorm. Ihre Heilkraft wurde durch zahlreiche Studien belegt. In Bezug auf die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe der Aroniabeere wären zum einen die Vitamine A, C, E, K sowie die komplette Gruppe der B-Vitamine zu nennen. Bei den Mineralien und Spurenelementen kann Aronia mit ansehnlichen Mengen an Kalzium, Magnesium, Kalium, Zink und Eisen aufwarten.

Der mengenmäßig größte und wahrscheinlich interessanteste Wirkstoffanteil in der Aroniabeere verbirgt sich jedoch in der großen Gruppe der Polyphenole, deren Hauptvertreter Flavonoide und Anthocyane sind. Polyphenole gelten als immens kraftvolle Antioxidantien, von denen die Aroniabeere, im Vergleich zu anderen Beeren, eine unübertroffen hohe Menge enthält. Aufgrund ihrer außergewöhnlich starken antioxidativen Wirkung wird den Polyphenolen eine Vielzahl gesundheitsfördernder Wirkungen zugeschrieben. Weitere publizierte Studien zeigen zudem ein enormes Heilpotential der Aroniabeere, auch in Bezug auf zahlreiche andere Krankheiten und Beschwerden. So schützt Aronia das Erbgut sowie das Herz-Kreislaufsystem ebenso wie den Magen und die Leber. Zudem wirkt Aronia antidiabetisch, entzündungshemmend, antibakteriell und antiviral. Aronia stärkt das Immunsystem, schützt vor radioaktiven Strahlen und vor den negativen Auswirkungen von Zytostatika.

„Moringa - Baum der Superlative“ wird in dem Buch von Claus Barta als die vitalstoffreichste Pflanze der Welt beschrieben. Vergleicht man die Analysedaten des Moringablattpulvers mit den Nähr- und Vitalstoffangaben von 1058 Lebensmitteln die im Ernährungs-Informationssystem der Universität Hohenheim gelistet sind, hat keines der 1058 Lebensmittel mehr Kalzium, Beta-Carotin, Vitamin B1 und B2 als Morin-

ga. Nur 0,1 % haben mehr Eisen, Vitamin B6, Folsäure und Vitamin E. Kein einziges Lebensmittel der Welt bietet beim Verzehr mehr Vitalstoffe als Moringa und wirkt ebenso wie Aronia in den oben beschriebenen Bereichen. Beides zusammen in Kombination mit unseren Mikroorganismen ist gerade in der Winterzeit ideal für unser Immunsystem. Wir empfehlen Ihnen, **ProTop Aronia + Moringa** 10 – 15 ml täglich in ein Glas warmes Wasser zu geben und schlückchenweise zu trinken.

Weihnachten ist nicht nur die Zeit der Besinnlichkeit und Liebe, sondern auch die Zeit, in der wir über die Feiertage oft zu viel Fett und Süßes essen. Hier hilft unser **ProTop Base** mit der Wirkungsweise unserer Mikroorganismen, Topinambur sowie Bitterkräuter nach Hildegard v. Bingen. **Warum Bitter?** Die heilige Hildegard v. Bingen benutzte schon vor über 900 Jahren bitterstoffhaltige Kräuter als universelle Heil- und Lebensmittel. Auch in Indien und China gelten Bitterstoffe seit fast 3000 Jahren als Jung- und Gesundheitsbrunnen. Die Bitterstoffe gehören zu den ältesten von Menschen verwendeten Kräutern und wurden schon 1000 Jahre vor Christus im Ayurveda-System eingesetzt.

In unserer heutigen Zeit, die mehr von Süßem und von unnatürlichen Lebensmitteln als vom Bitteren geprägt ist, sind in unseren Nahrungsmitteln nicht mehr genügend Bitterstoffe vorhanden. Durch Züchtungen ist der Bitterstoffanteil unserer Kulturpflanzen meist vermindert oder ganz unterdrückt worden.

Bittere Kräuter werden teilweise auch als „Leberkräuter“ bezeichnet, da sie die Leber stimulieren und schützen. Damit aber nicht genug. Bittere Kräuter reinigen außerdem die Gallenblase, die Bauchspeicheldrüse und die Darmdrüsen werden angeregt. Bitterkräuter verbessern die Verdauung, regen das zentrale Nervensystem an, erhöhen die Immunfunktion und können durch all diese hilfreichen Wirkungen vielfältige Gesundheitsbeschwerden des gesamten Organismus beheben. Ideal für eine Basenkur ist die Zeit um und nach Weihnachten.

Wir empfehlen Ihnen täglich 10 – 15 ml **ProTop Base** in ein Glas warmes Wasser zu geben und schlückchenweise abends zu trinken. Ganz wichtig ist die Kombination mit Fußbädern. Geben Sie 1 EL Basenpulver in eine Wanne mit ca. 35°C warmem Wasser (nicht wärmer) und baden Sie Ihre Füße 20 – 30 Min. darin. Hierdurch wird die überschüssige Säure, die durch das **ProTop Base** gelöst wird, ausgeleitet. Wir sehen bei den Vitalanalyse Rückmessungen, dass diese Methode

die Übersäuerung sehr gut abbaut. Zusätzlich werden die Pestizidbelastungen und Leberfettwerte im Körper reduziert.

**Unsere Weihnachts-Aktionspakete,
ideal auch zum Verschenken:**



Paket 1
1x 500 ml ProTop Aronia + Moringa
1x 500 ml ProTop Base
1x 500g ProTop Basenpulver

Zum Sonderpreis von € 78,-. Sie sparen € 8,-



Paket 2
1x 50 ml ProTop Mund- und Hautspray
2x Seifenstück mit Zitronenverbene

Zum Sonderpreis von € 17,-. Sie sparen € 2,-



Paket 3
Verschenken Sie Gesundheit mit einem Gutschein für die „Vieva-Vitalanalyse“ bei uns im Haus.

Zum Sonderpreis von € 40,-. Sie sparen € 10,-

Veranstaltungstermine

Montag 09.01.2017, 19.30 Uhr Stammtisch
Entsäuern und Entgiften mit Mikroorganismen

Montag 06.02.2017, 19.30 Uhr Stammtisch
Gesunde Ernährung (Vitamine & Co.)

03.03 bis 05.03.2017
Paracelsusmesse Wiesbaden.
Wir stellen aus

Montag 06.03.2017, 19.30 Uhr Stammtisch
Einführung in die Welt der effektiven Mikroorganismen

11.03 bis 12.03.2017
Gesund- und Vitalmesse Würzburg.
Wir stellen aus

Montag 03.04.2017, 19.30 Uhr Stammtisch
Effektive Mikroorganismen im Garten

In Oberdürrbach ehemals Gasthaus Stieber findet jeden ersten Donnerstag im Monat um 19.00 Uhr ein Stammtisch statt. Veranstalter: Hermine Hauser

Buchtipps



„So heilte ich meinen Krebs“
2. Auflage, ergänzt und überarbeitet
Autor Friedhelm Gehret,
Preis 20,00 Euro, bei uns erhältlich.



„Wunderbare Welt mit effektiven Mikroorganismen“
Autor: W. Krieger, J. Amthor.
Preis 18,90 Euro, bei uns erhältlich.

Ansetztermine für EM-A nach dem Mondkalender

Dezember 2016			Januar 2017			Februar 2016		
Do	01.12.	08 bis 16 Uhr	Di	03.01.		Fr	03.02.	
Fr	02.12.	ab 09:00 Uhr	Fr	06.01.	ab 21:00 Uhr	Sa	04.02.	bis 18:00 Uhr
Sa	03.12.	bis 17:00 Uhr	Sa	07.01.		Di	07.02.	ab 08:00 Uhr
Di	06.12.	bis 14:00 Uhr	So	08.01.	bis 12:00 Uhr	Mi	08.02.	
Mi	07.12.	bis 20:00 Uhr	Mi	11.01.		Fr	10.02.	ab 19:00 Uhr
Sa	10.12.	ab 13:00 Uhr	Do	12.01.	bis 21:00 Uhr	So	12.02.	
So	11.12.	bis 21:00 Uhr	Sa	14.01.	ab 09:00 Uhr	Mo	13.02.	bis 09:00 Uhr
Mi	14.12.	ab 13:00 Uhr	So	15.01.		Fr	17.02.	
Do	15.12.		Mo	16.01.	bis 11:00 Uhr	Sa	18.02.	
Fr	16.12.	bis 10:00 Uhr	Fr	20.01.	ab 19:00 Uhr	Mi	22.02.	
So	18.12.		Sa	21.01.		Do	23.02.	bis 15:00 Uhr
Mo	19.12.		Di	24.01.	ab 21:00 Uhr	Sa	25.02.	ab 20:00 Uhr
Sa	24.12.	11 bis 18 Uhr	Mi	25.01.				
Mi	28.12.	ab 14:00 Uhr	Do	26.01.				
Fr	30.12.		So	29.01.	11 bis 19 Uhr			

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
und ein glückliches, gesundes neues Jahr.

Ihre Familie Amthor

Weihnachten vom 24.12.16 bis einschl. 06.01.2017 geschlossen.
Vom 27.02.17 bis einschl. 05.03.17 (Fasching) Betriebsurlaub und Messe
Vom 10.04.17 bis einschl. 23.04.17 (Ostern) Betriebsurlaub.

Öffnungszeiten im Laden:

Mo bis Do von 8.30 – 12.00 Uhr und 13.00 – 17.30 Uhr
Fr von 8.30 – 12.00 Uhr

Sie, Freunde oder Bekannte
möchten den Newsletter auch per
Post und/oder E-Mail erhalten?
Gerne! Anruf genügt!

Eußenheimer Manufaktur UG
(haftungsbeschränkt)
An der Tabaksmühle 3
97776 Eußenheim

Tel. 09353/996301
Fax 09353/996302
kontakt@eussenheimer-manufaktur.de
www.pro-top.de