



Gebrauchsanweisung zur

## Wasserbelebung mit stabilisiertem Sauerstoff

### Die Keimhilfe für Samen und Sprossen

Die wichtigste Regel beim Keimen lautet:

Hygienisch sauberes und am besten sauerstoffreiches Wasser.

Wasser ist das A & O für aufgehende Sprossen und Keimlinge. Sie werden darin gebadet, gespült und befeuchtet. Alles was sie jetzt brauchen, ziehen sie aus diesem Elixier. Auch das Sonnenlicht kommt erst danach.

Die andere wesentliche Element, aus dem sie die Kraft zum Aufleben ziehen, ist Sauerstoff. Aus diesen beiden Elixieren bilden die Samen Enzyme aus, welche den unglaublich vitalen Prozess der Entfaltung / Sprossenbildung in Gang setzt, der dann Vitamine, Mineralien, Chlorophyll usw. mit der weiteren Hilfe von Salzen hervorbringt. Damit wird eins der elementarsten Lebensmittel erschaffen, dass wir kennen: Keimlinge und Sprossen, die vor Kraft sprießen.

Um hygienisch sauberes und sauerstoffreiches Wasser für Ihre Samen selbst herzustellen, bieten wir Ihnen den seit über 45 Jahren bewährten stabilisierten Sauerstoff aerobic stabilized oxygen an.

### Der Erfinder



Der amerikanische Wissenschaftler E. D. Goodloe entwickelte im Jahre 1971 eine Formel um vermehrt Sauerstoff an Salz zu binden. Als Bodenmikrobiologe und Umwelt-Wissenschaftler war sein elementarstes Ziel die Erhöhung des Sauerstoffgehalts im Wasser und die Sauerstoffanreicherung von Böden. Zudem eine sichere Reduzierung von möglichen Keimen und Bakterien im Wasser und in Lebensmitteln.

Diese erstmalige Bindung von Sauerstoffatomen an einen sicheren Trägerstoff (Speisesalz) mit einer hauchdünnen Chlorithülle wurde in intensiven Forschungsarbeiten mit Wissenschaftlern führender Universitäten in den USA, Mexiko und Kanada weiterentwickelt und trägt seither den Namen „aerobic stabilized oxygen“.

### Sauerstoffgehalt / Vergleich

Als Beispiel: In der Bewertung von sauerstoffreichem Wasser ist die Anzahl von Sauerstoffmolekülen im Wasser mit entscheidend – gemessen in ppm (parts per million/Teile pro Millionen).

- |   |                |
|---|----------------|
| • Leitungswasser                                    | 3 - 6 ppm      |
| • frisches Quellwasser                              | 10 - 12 ppm    |
| • je 4 Tropfen aso auf 1 L Wasser ergibt zusätzlich | + ca. 12 ppm   |
| • 10 Tropfen auf 500 ml Wasser                      | + ca. 60 ppm   |
| • „aerobic stabilized oxygen“ als Hochkonzentrat:   | ca. 80.000 ppm |

### Die Herstellung

„aerobic stabilized oxygen“ wird seit 1971 bis heute nach der originalen Formel von E.D. Goodloe, in einem mehrstufigen Prozeß hergestellt. Hierbei wird die höchstmögliche Anzahl von Sauerstoffmolekülen an natürliche Salze (Natriumchlorid, Natriumcarbonat, Natriumsulfat, Natriumchlorit) gebunden. Eine Elektrolytlösung mit reinem Wasser.

Das Natriumchlorit wandelt sich während der Herstellung in Natriumchlorat und dient hierbei sozusagen als Schutzhülle, welche die Fülle an Sauerstoffmolekülen umschließt. Die Menge, die bei dieser Anwendungsform verbleibt, ist so gering, dass sie weit unter dem bereits sehr niedrig angesetzten Grenzwert für Chlorat in Lebensmitteln liegt.

### Der Mechanismus:

Sobald schädliche Bakterien mit aso in Kontakt kommen löst sich diese hauchdünne Hülle und der Sauerstoff kann seine volle Wirkung entfalten.

Das Gute bei der Anwendung von aerobic stab. oxygen ist, daß sich bei den gesundheits gefährdenden Bakterien keine Resistenzen bilden.

**Hergestellt aus:** Wasser, Elektrolyte (Sauerstoffmoleküle, Natriumchlorid, Natriumcarbonat, Natriumchlorit, Natriumsulfat)

### Garantie



Dieses Siegel / Logo garantiert den Verbrauchern, dass es sich ausschließlich um das originale Hochkonzentrat handelt.

- „aerobic stabilized oxygen“
- seit über 40 Jahren im Handel
  - einfach und schnell anwendbar
  - individuelle Dosierung möglich

# Keime & Sprossen

- hochwertige Frischkost -  
für alle Jahreszeiten

## Keimsprossen selber ziehen

Nicht nur in den Wintermonaten hat unser Organismus einen hohen Bedarf an Abwehr stärkenden Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen. Würzige Keimsprossen sind kinderleicht auf der Fensterbank zu ziehen. Das Ergebnis ist nicht nur gesund, sondern auch ziemlich lecker.

Bei Keimsprossen, die auch Keimlinge oder Sämlinge genannt werden, handelt es sich um Jungaustriebe, die aus den Samen von Gemüse- und Getreidepflanzen gekeimt sind.



Das Interessante dabei: Die meisten der Mineralien, Vitamine und Aminosäuren bilden sich erst beim Keimen richtig aus. In Kontakt mit Feuchtigkeit und Wärme vervielfacht sich deshalb der Vitalstoffgehalt in nur wenigen Stunden. Grund genug, Keimlinge möglichst oft auf den Tisch zu bringen.

Besonders in der kalten Jahreszeit sind sie, aufgrund ihrer einfachen Aussaat, eine ideale Quelle für das abwehrstärkende Vitamin C. Zusätzlich bieten die Baby-Pflänzchen Eisen, Zink, Kalium, Kalzium und Magnesium. Auch ihr Gehalt an lebenswichtigen Aminosäuren, Enzymen und sekundären Pflanzenstoffen ist nicht zu verachten. Gerade für Vegetarier und Veganer sind die Minis zudem ein sehr guter Lieferant für Eiweiß und B-Vitamine.

Weniger ist manchmal mehr: Sprossensamen sind außerordentlich ergiebig! Bereits mit einem bis zwei Esslöffel Samen können Sie eine kleine Schale Sprossen selbst ziehen. Besonders gut zum Keimen eignen sich: Kresse, Sojabohnen, Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Lein, Rettich, Mungobohnen, Senf, Bockshornklee, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Karotte, Sesam.

## Anwendung:



Einfach 5 - 10 Tropfen des Sauerstoffkonzentrats in das Keim Glas mit 500 - 1000 ml Wasser geben und die Samen darin einlegen. Nach ca. 12 Stunden die Samen o.ä. mit frischem Leitungswasser / Trinkwasser spülen und weiter keimen lassen.

Wer lieber sprüht statt tropft kann 3 - 5 Pumpstöße ins Wasser geben.

Dadurch werden eventuell vorhandene schädliche Keime & Bakterien reduziert

und den Samen zusätzlicher Sauerstoff zur Verfügung gestellt.

### Bitte beachten Sie

- \* Empfohlene Dosierung nicht überschreiten.
- \* Das Sprossenwasser nicht zum Trinken verwenden
- \* Außerhalb der Reichweite von Kindern lagern
- \* Nicht in direktem Sonnenlicht aufbewahren

GLOBALIS - Oase der Natur  
Westheim 42  
93049 Regensburg  
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07  
Telefax 0941 / 399 67 04  
www.globalis.info  
mail@globalis.info



## Keim-Methoden

Die Einmach Glas-Methode: Man benötigt dafür Gläser mit ca. einem halben oder einem Liter Fassungsvermögen. Das Prinzip der nun beschriebene Vorgehensweise ist bei allen Keimmethoden mehr oder weniger gleich:

Die Samen werden einige Stunden in dem Sauerstoff reichem Wasser eingeweicht.

Die Samen usw. bekommen zusätzlichen Sauerstoff für ihre enorme Leistung der Vitalisierung zur Verfügung gestellt.

Mögliche Bakterien die sich

- auf den Samen, Keimlingen...
- den Behältnissen,
- oder im Wasser befinden können werden reduziert.

Nach dieser bis zu 12 Stunden dauernden Einwirkzeit wird das Wasser wieder abgegossen, damit die Keime atmen können.

Die Sprossen müssen nun i.d.R. zweimal täglich mit frischem Wasser oder aso Sauerstoffwasser gespült bzw. gleichmäßig feucht gehalten werden. Sie dürfen nicht austrocknen, aber auch nicht in Wasser liegen, damit sie nicht schimmeln.

Hat man das Wässern mehrmals vergessen, sollte man die Sprossen sicherheits halber wegwerfen, auch wenn es schade darum ist.

Durch die Spülvorgänge entweicht auch entstandenes Kohlendioxid und frischer Sauerstoff wird erneut zugeführt. Die Anzahl der Spülvorgänge ist abhängig von:

- **der Keimsorte:** Alfalfasprossen werden z.B. ein- bis zweimal täglich gespült, Kichererbsen, Leinsamen und Sojabohnen vier- bis fünfmal täglich. Je Schleim bildender die Keimlinge sind, desto öfter spülen.

- **der Temperatur:** im Sommer brauchen Keime mehr Wasser als im Winter; die optimale Raumtemperatur beträgt 18 - 22 °C.

Die Samen keimen am besten im Dunkeln. Sobald die Samen sprießen, sollten sie an einen hellen Ort gestellt werden, jedoch ohne direkte Sonneneinstrahlung. Das erhöht den Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen und senkt einen evtl. vorhandenen Nitratgehalt.

Die meisten Sprossen sind nach ca. drei Tagen erntereif. Unmittelbar vor dem Verzehr sollten sie noch einmal mit frischem Wasser durchspült werden.