

VITALPILZ IST NICHT GLEICH VITALPILZ - DARAUF SOLLTEN VERBRAUCHER ACHTEN!

Wegen ihrer wertvollen Inhaltsstoffe werden Vitalpilze als Pilzpulver oder Extrakte zur Gesunderhaltung als Nahrungsergänzung angeboten. Doch für Verbraucher ist es nicht immer leicht zu erkennen, welche Unterschiede es bei der Qualität von Vitalpilzen gibt. Es lohnt sich also, hier einen näheren Blick auf die Qualitätskriterien zu werfen. Hochwertige Nahrungsergänzungsmittel können generell nur entstehen, wenn der verarbeitete Rohstoff, also in diesem Fall der Pilz, von höchster Qualität ist. Beim Pilzanbau entscheiden folgende Punkte über die Qualität der Vitalpilze: Der Anbauort und damit die Güte der Böden, das Anzuchtmaterial, die Reifezeit. Diese sind für die Reinheit und die Qualität ausschlaggebend!

1.) Anbaustätte China – im Einklang mit der Natur und der Lehre der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM)

Nicht umsonst sind Vitalpilze seit Jahrtausenden fest in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) verankert, und die Wiege der Vitalpilze ist China so wie die Wiege von Champagner fest verwurzelt in der Champagne ist.

Der Anbau von Vitalpilzen ist sehr anspruchsvoll. Neben optimalen klimatischen Bedingungen braucht es jahrtausendealtes Wissen über den TCM-konformen Anbau und genügend Zeit für den Reifungsprozess. Reine Luft und sauberes Wasser sind wichtige Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum der Pilze.

Die Premium-Vitalpilze von Mycotrition werden in der unberührten Natur des chinesischen Hochlandes, fernab von Städten und

Ballungszentren angebaut. Hier herrschen optimale klimatische Bedingungen für das Wachstum von Vitalpilzen. So können Reishi, Shiitake & Co in ihrem ursprünglichen Lebensraum heranwachsen und ihre Inhaltsstoffe optimal ausbilden. Beim Anbau setzt Mycotrition auf langjährige Partnerschaften mit auditierten Farmen vor Ort, mit denen seit Jahrzehnten eine langjährige erfolgreiche Zusammenarbeit besteht und die mehrmals im Jahr von der Mycotrition-Geschäftsführung besucht werden. So fließt das überlieferte Wissen der einheimischen Bauern als unschätzbare Gut in die Mycotrition Produkte ein. Die Pilze dürfen ohne Einsatz von Pestiziden schonend wachsen und werden von Hand geerntet.

2.) Der richtige Nährboden und das richtige Anzuchtmaterial sind entscheidend

Die Kultivierung der Pilze beginnt mit der sorgsamem Herstellung der Substrate. Generell werden als Substrat Nährböden aller Art bezeichnet. Diese können aus Anzuchtmaterial wie Holz, Holzspäne, Stroh, aber auch Getreide wie Hirse, Sägemehl oder Reis bestehen.

Mycotrition beruft sich bei der Auswahl des Nährbodens auf das jahrtausendealte, tradierte Wissen über den je nach Pilzart passenden Nährboden und verwendet dafür auf den Pilztyp abgestimmte Substrate. So kann der Vitalpilz gemäß seiner natürlichen Bestimmung heranwachsen und die Vitalstoffe ausbilden, die für uns Menschen von Bedeutung sind.

Was macht Vitalpilze eigentlich so wertvoll?

Wissenschaftliche Untersuchungen ergeben, dass die gesundheitsrelevanten Aspekte, auf die es primär ankommt, auf die pilztypischen Polysaccharide (z.B. Untergruppe der β -Glucane) zurückzuführen sind. Polysaccharide sind

Verbindungen von mehreren Glucose-Molekülen, die in den Zellwänden von Pilzen vorkommen. Zur Gruppe der Polysaccharide gehören die β -Glucane. Polysaccharide können jedoch auch in anderen Lebensmitteln, wie z.B. Hirse enthalten sein. Daher ist beim Kauf von Vitalpilz-Produkten darauf zu achten, dass es sich um klar ausgewiesene pilztypische Polysaccharide handelt, möchte man die wertvollen Inhaltsstoffe von Vitalpilzen sich zunutze machen.

So überraschend es auf den ersten Blick klingen mag: Ein Pulver oder Extrakt, welches als Vitalpilz deklariert ist, muss nicht automatisch diese wichtigen pilztypischen Polysaccharide enthalten. So ergaben Laboruntersuchungen, dass bei manchen Vitalpilz-Produkten auf dem Markt, die z.B. Hirse oder Weizen als Nährboden verwenden, zwar hohe Polysaccharid-Werte festgestellt werden konnten. Jedoch handelt es sich hierbei nicht um die pilztypischen Polysaccharide, sondern um Hirsetypische Polysaccharide.

3.) Zeit zur vollen Reifung geben & das Beste vom Vitalpilz ernten

Der Vitalpilz besteht vom Aufbau aus dem Myzel und dem Fruchtkörper. Beim Myzel handelt es sich um den Teil des Pilzes, der im Boden wächst. Optisch kann es mit den Wurzeln von Pflanzen verglichen werden und kann zum Teil gigantische Ausmaße mehrerer Quadrat-km annehmen. Der Fruchtkörper ist der Teil des Vitalpilzes, den man landläufig als Pilz bezeichnet, als Lebensmittel beim Essen verwendet und der oberhalb der Erde wächst.

Wie guter Wein oder Käse brauchen auch Vitalpilze genügend Zeit, um zur vollen Güte heranzureifen, damit der wertvolle Fruchtkörper des Pilzes sich voll ausbilden kann.

Je nach Vitalpilzart ist die Reifezeit unterschiedlich lang. So benötigt z.B. der Shiitake zur Ausreifung seines vollen Fruchtkörpers etwa fünf Monate und der Reishi sogar acht Monate. Nicht jeder Anbieter von Vitalpilz-Produkten gibt dem Pilz die Zeit, die er braucht, bis er geerntet wird. Außerdem variiert es von Anbieter zu Anbieter, welcher Teil des Pilzes – Myzel und/oder Fruchtkörper – bzw. der Pilz als Ganzes zur Rohstoff-Verarbeitung gelangt. Bei einigen Anbietern von Vitalpilz-Produkten gelangt sogar die komplette Pilzkultur samt Anzuchtmaterial zur Rohstoff-Gewinnung und wird als Pulver verarbeitet. Dieses zur Verarbeitung

verwendete Anzuchtmaterial wird mit einem pseudo-wissenschaftlichen Kunstnamen als „extrazelluläre Matrix“ von Anbietern öfters bezeichnet. Den Nutzen daraus hat jedoch lediglich der Hersteller solcher Produkte, wenn er durch die Hinzunahme von günstigem Anzuchtmaterial wie Sägemehl, Reis- oder Maispulver viel Masse an „Vitalpilz“-Produkten zu günstigen Produktionskosten herstellen kann. Der Verbraucher hat das Nachsehen und glaubt ein reines Vitalpilz-Produkt zu erwerben und erhält tatsächlich ein Misch-Vitalpilz-Produkt, das zwar einen Gehalt an Polysacchariden enthält, jedoch handelt es sich nicht um die wertvollen pilztypischen Polysaccharide!

Schließlich gelangen bei der Herstellung von Mehl auch nur bestimmte Teile der Ähre zur

Mahlung, nämlich das Korn und dessen Schale und nicht die ganze Pflanze mit Halm, Blatt und Erdballen. Der Qualitätsunterschied liegt also wie so oft im Detail.

Bei den Premium-Vitalpilzen von Mycotrition bekommen die Pilze die Zeit, die sie brauchen, um auszureifen. Erfahrene Bauern ernten zum richtigen Zeitpunkt nur die wertvollen Teile des Vitalpilzes, die zuvor auf pilzartgerechten Anzuchtmaterial heranreifen. Das Ergebnis sind voll ausgereifte Vitalpilze der höchsten Güte, die bei Mycotrition als Rohstoff verwendet werden, um das Maximum an wertvollen Inhaltsstoffen zu erhalten. Diese machen das Juwel des Vitalpilzes aus!

! Betrachtet man den Markt an Vitalpilz-Anbietern, zeigt es sich, dass die Qualität von Vitalpilz-Produkten stark variiert, je nachdem wie analog den vorangegangenen Kriterien der Rohstoff angebaut und geerntet wird. Also Augen auf beim Vitalpilz-Kauf und Anbietern, die auf die Klasse ausgewählter Vitalpilz-Bestandteile statt auf die Masse des kompletten Pilzes setzen den Vorrang geben!

mycotrition GmbH
Gewerbestr. 8
82064 Strasslach | Germany

DE-ÖKO-003
Fiscal code GER: 143/165/63458
Fiscal code AT: 68767/9035

+49 (0) 8170 596 9000
info@mycotrition.com
mycotrition.com

VAT ID No: DE309418046
VAT ID No: ATU75648809

Company domicile:
Strasslach-Dingharting
HRB 229521
District Court Munich

Managing Directors:
Benjamin Hawlik, Sebastian Schmode

Hypovereinsbank – UniCredit
IBAN: DE37 7002 0270 0015 7941 79
BIC: HYVEDEMMXXX

Kreissparkasse München-Starnberg
IBAN: DE53 7025 0150 0028 6132 22
BIC: BYLADEM1KMS