

ninkasi

Appenzeller Bio-Bierkur



Traditionelle Kur mit Appenzeller Bio-Bierprodukten



ninkasi

Appenzeller Bio-Bierkur

Gesundheit für Körper und Geist

Seit Tausenden von Jahren dient Bier der Menschheit als Durstlöcher und Nahrungsmittel, aber auch als Heilmittel, Kraftspender und alkoholhaltiges Genussmittel.

Seinerwegen wurden Gesetze erlassen, Frauen als Bierhexen verbrannt und Panscher in ihrem eigenen Gebräu ertränkt. Seuchen wie die Pellagra, der «Rote Tod», wurden ausgerottet und selbst Todkranke auf dem Sterbebett wieder geheilt.

Bier wurde seit jeher angewendet zur Lösung von Verdauungs-, Haut- und Herz-Kreislauf-Problemen. Als flüssiges Nahrungsmittel half es der Menschheit und den Mönchen in den Klöstern im Mittelalter, die lange Fastenzeit zu überbrücken. Kurz – Bier als Getränk, Genuss- und Nahrungsmittel ist der Menschheit hinlänglich bekannt. Seine positiven Wirkungen auf die Gesundheit von Körper und Geist gerieten allerdings in unserer schnelllebigen Zeit weitgehend in Vergessenheit.

Wiederbelebung von bewährten Methoden

Braumeister Karl Locher, Mitinhaber der innovativen Brauerei Locher AG in Appenzell, braute nicht nur das erste Bio-Bier der Schweiz. Im Zuge des steigenden Gesundheitsbewusstseins entwickelt er Anwendungen mit Bier und Bier-Nebenprodukten. Basierend auf überlieferten Rezepten kombiniert er sie mit den neuesten Forschungsergebnissen aus Ernährungs- und Gesundheitswissenschaft und verhilft den alten Rezepten zu neuer Blüte. Dabei verarbeitet er ausschliesslich Bier-Produkte aus Appenzeller Bier.



Lassen Sie Ihre Gesundheit aufblühen
im Appenzeller Gesundheitshotel Hof
Weissbad.

Wohltuend für Körper und Geist

Das Hotel Hof Weissbad steht schon seit vielen Jahren im Dienste der Gesundheit und sucht die ständige Balance zwischen Tradition und Moderne. Die Wiederentdeckung längst vergessener Behandlungsformen mit Bierprodukten passt hervorragend zur Philosophie des erfolgreichen Appenzeller Gesundheitshotels, neue Möglichkeiten zu finden, um dem Körper, dem Geist und der Seele etwas Gutes zu tun.

Küchenchefin Käthi Fässler rundet die Behandlungen ab mit traditionellen Rezepten aus verschiedenen Bierzutaten. So entsteht die viertägige Ninkasi® Bio-Bierkur, welche das persönliche Wohlbefinden mit verschiedenen Pflege-Anwendungen und passender Kulinarik vereint.

Ninkasi, die Göttin des Bieres, steht Patin bei unserer Wiederentdeckung. Sie wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und viel Freude im Hotel Hof Weissbad.

ninkasi

Appenzeller Bio-Bierkur

Kein Widerspruch: Gesund, Wohlbefinden und Bier

Gönnen Sie sich und Ihrer Gesundheit eine neue Erfahrung. Die viertägige Pauschale unserer neuen Ninkasi® Bio-Bierkur beinhaltet:

4 Übernachtungen mit Halbpension pro Person im Doppelzimmer sFr. 1254.–

- 1 Ganzkörper-Peeling mit Malzschrot, Biertreber und Weizenkeimöl mit Alpsteinpfefferminze
- 1 Massagebad mit frischer Bio-Bierhefe und Weizenkeimöl mit Alpsteinpfefferminze
- 1 Energetische Massage mit Hopfenstempeln und Weizenkeimöl, angereichert mit Hopfen
- 1 Rückenpackung mit Torf aus dem Hochmoor von Gonten (AI). Pflegende Behandlung der Haare mit Bio-Bier und Kopfhautmassage.
- 2 Gruppenlektionen Nordic Walking
- 2 Gruppenlektionen Pilates

Zum Frühstück das Ninkasi®-Zmorge, mit Biertreber-Brötli und -Knäckebrot, Bierhefe-Käse-Brotaufstrich, Malz-Hefe-Extrakt oder Gerstenkaffee.

Zum Nachtessen 4-Gang-Auswahlmenü. Anschliessend ein Ninkasi® Destillat zur Förderung der Verdauung.

Während der ganzen Kur reichen wir Ninkasi® Bier im freien Ausschank, wahlweise mit wenig oder ohne Alkohol.



Überlieferte Gesundheitsrezepte ergänzen sich wohltuend mit dem Ambiente eines modernen Hotels.

Ninkasi – Legende um eine Göttin

Bei den Sumerern lebte in der Steppe ein Gras fressender Urmensch namens Enkidu. Der wollte eines Tages seine Kräfte mit dem gottähnlichen Herrscher Gilgamesch messen. Aber Gilgamesch war vorsichtig und wollte erst mehr über Enkidu erfahren. So schickte er vorsichtshalber eine schöne Frau aus, die den Namen Ninkasi trug.

Enkidu vergnügte sich eine Woche lang mit der Schönheit, die ihn in dieser Zeit die Zivilisation lehrte: *«(...) nicht wusste Enkidu, was Brot war und wie man es zu essen pflegt. Auch Bier hatte er noch nicht gelernt zu trinken. Da öffnete die Frau ihren Mund und sprach zu Enkidu: ‚Iss nun das Brot, o Enkidu, denn das gehört zum Leben, trink auch vom Bier, wie es ist des Landes Brauch (...)»*. Enkidu trank sieben Becher Bier und ihm wurde leicht ums Herz. In dieser Verfassung wusch er sich und wurde so zu einem Mensch.

Für die erfolgreiche Bekehrung des Urmenschen Enkidu wurde die schöne Ninkasi fortan als Göttin verehrt.

So beschreibt es die Sage im Gilgamesch-Epos aus dem vierten Jahrtausend vor Christus. Ninkasi, die Göttin des Bieres, beehrt uns auch heute noch und leiht der Bio-Bierkur im Hof Weissbad ihren Namen.

Aus der Geschichte des Bieres

Um 7000 v. Chr.

Anbau von Gerste und Emmerweizen im Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris, im chinesischen Sinkiang, in Kasachstan sowie im Pandschab.

Um 4000 v. Chr.

Erste Darstellung des Bierbrauens durch die Sumerer auf kleinen Tontäfelchen.

Um 3400 v. Chr.

Älteste Darstellung von Biertrinkern auf einer bemalten Tonvase aus dem heutigen Irak.

Um 1800 v. Chr.

Der Kodex Hamurabi, die älteste Gesetzessammlung der Welt, enthält auch zwei Anordnungen über Herstellung und Verkauf von Bier sowie Höchstpreise und Umrechnungsbestimmungen von Getreide zu Bier. Beschriebener Dioritstein, 1902 im Irak entdeckt.

Um 1600 v. Chr.

Beschreibung einer altägyptischen Brauerei auf einer Tontafel.

Um 800 v. Chr.

Ältester Nachweis des Bierbrauens auf deutschem Boden durch gefundene Bieramphoren.



Eine entspannende Atmosphäre als wichtige Grundlage für den Erfolg der Ninkasi®-Gesundheitskur.

Um die Zeitwende

Die Bierherstellung ist bei fast allen germanischen Stämmen verbreitet.

358 n. Ch.

Ein bei Alzey gefundenes Dolium (Tonfass mit zwei Henkeln) aus dem Jahr 358 enthält noch Reste einer Braunbiermaische.

Um 610

Gallus, der irische Mönch, bringt ein Bierfass zum Platzen, das als heidnisches Bieropfer für Wotan gedacht ist. Dafür vertreiben ihn später die Bregenzer.



720

Bischof Othmar macht aus der Gallus'schen Einsiedelei ein Benediktinerkloster.

Um 800

Hopfenanbau bei St.Gallen durch Kriegsgefangene.

816 – 837

Unter Abt Gozbert entsteht der berühmte Klosterbauplan von St.Gallen, der drei Brauereien vorsieht: Eine für die Klosterbesatzung, eine für die Armen und Pilger und die dritte für das Gästehaus. Das Appenzellerland wird als Gerstenlieferant des Klosters verpflichtet. Ein direkter Bezug zu Weissbad kann jedoch nicht nachgewiesen werden.

15.–16. Jahrhundert

Städte und Landesherren drängen mit den Brauerzünften und durch Brau- und Handelsverbote die dominierenden Klosterbrauereien zurück. Die Brauer bilden die mächtigsten Zünfte, stellen in Bürgerwehren eigene Kampfverbände und übernehmen Ehrenämter.

1516

Das Reinheitsgebot für die Bierherstellung ist die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung der Welt. Sie gilt ab dem 24. April 1516 erstmals für ganz Bayern.

Gewisse Lebensstil-Faktoren können das Risiko einer Herz-Kreislauf-Erkrankung um die Hälfte senken:

- mediterrane Ernährung
- regelmässige körperliche Tätigkeit
- Nichtrauchen
- Moderater Alkoholkonsum

Moderater Alkoholkonsum ist günstig für die Gesundheit. Insgesamt schädigen westliche Trinkgewohnheiten unsere Gesundheit jedoch bedenklich.

Prof. Dr. Peter E. Ballmer, Kantonsspital Winterthur

1740

Erstmals wird in Weissbad ein Badehaus erwähnt und die Qualität des Alpsteinwassers gelobt.

19. Jahrhundert

Erfindungen wie die James Watt'sche Dampfmaschine, Louis Pasteurs Hefeerklärung, Robert Kochs Hefe-Reinzucht und isobarometrische Abfüllung leiten auch im Brauereiwesen das Zeitalter der Industrialisierung ein. Bier wird in der Herstellung billiger und auch für einfache Leute und Arbeiter erschwinglich.

1840

Letzter Hexenprozess gegen einen erfolgreichen Braumeister im Grossherzogtum Baden.

Bier ist ein idealer Flüssigkeitsersatz nach dem Sport und füllt Energie- und Elektrolytspeicher. Bier labt die Seele und schafft Freude. Darum kann der Mensch grosse Strapazen auf sich nehmen.

Prof. Dr. Oswald Ölz, Stadtspital Triemli, Zürich



1886

Johann Christoph Locher übernimmt in Appenzell die bestehende Brauerei und begründet damit eine erfolgreiche Familientradition. Die Brauerei Locher AG wird heute von der fünften Generation geführt und gilt hierzulande als innovativste Brauerei. So wurde in Appenzell beispielsweise das erste Bio-Bier der Schweiz gebraut.

1994

Das Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad in Appenzell wird eröffnet und führt die Jahrhunderte alte Kurtradition in Weissbad fort. Das Viersternhotel weist seit seiner Gründung die höchste Bettenbelegung aller ganzjährig geöffneten Hotels aus und wurde bereits mehrfach für seine Leistungen ausgezeichnet.

2006

Gemeinsam wecken die Appenzeller Brauerei Locher AG und das Gesundheitshotel Hof Weissbad mit der Ninkasi® Bio-Bierkur alte Kuranwendungen zu neuem Leben und erinnern an die positiven Eigenschaften des Biers für das Wohlbefinden von Körper, Geist und Seele.



Wohlbefinden für Körper und Geist.
Pflegerische Behandlung, Kulinarik und
viel frische Appenzeller Luft.

Gesundheit und Bier

In jüngerer Zeit beschäftigt sich auch die Wissenschaft mit diesem besonderen Getränk. Bislang wurden rund 3100 wissenschaftliche Publikationen zum Thema Bier veröffentlicht, welche sich unter anderem mit seiner günstigen Wirkung auf den Cholesteringehalt, seiner Rolle in der Prophylaxe von Nierensteinen oder als Schützer vor Herzinfarkt befassen.

Dabei zeigen Forschungen aus den USA und Japan, dass mässiger Alkoholgenuss die Gesundheit positiv beeinflussen kann. Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl, Graz, kam nach langjährigen Tests bei über 1000 Männern zur Erkenntnis, dass moderater Alkoholgenuss einen günstigen Einfluss auf die Entwicklung von Arteriosklerose (z.B. Herzinfarkt oder Schlaganfall) hat. Eine Studie der Universität New South Wales in Australien bestätigt das Ergebnis und zeigt auf, dass die Rate der Herzinfarkte bei Biertrinkern um rund die Hälfte sinkt. Prof. Walzl stellt zudem bei einem Alkoholkonsum von täglich 20 bis 40 g bei Männern und maximal 20 g bei Frauen eine geringere Sterblichkeitsrate fest. Zum Vergleich: Eine Flasche Ninkasi® mit wenig Alkohol enthält etwas über 8 g Alkohol.

In diesem Zusammenhang ist jedoch zu betonen, dass übermässiger Alkoholgenuss alle Vorzüge durch andere negative Wirkungen aufhebt und auch aus wissenschaftlicher Sicht abzulehnen ist. Hingegen entfalten auch Biere mit niedrigem Alkoholgehalt oder alkoholfreie Biere – wie unsere beiden Ninkasi® – ihre positiven Eigenschaften auf das gesundheitliche Wohlbefinden.

Neuere Studien befassen sich mit dem Einfluss von Bier auf Krebserkrankungen und schreiben vor allem dem Xanthohumol – einem Inhaltsstoff des Hopfens – eine entscheidende positive Rolle zu. Eine andere Studie belegt, dass regelmässige, aber mässige Biertrinker seltener unter Blasen-, Prostata-, Magen- und Lungenkrebs leiden. Während die Forschung noch läuft und eine gewisse Skepsis besteht, hat in den USA kürzlich das erste «Anti-Krebs-Bier» die offizielle Zulassung erhalten.

Gut gesichert sind hingegen die Erkenntnisse, dass Bier eine kostengünstige Vorsorgemassnahme gegen Nierensteine ist. Wer in Polen und Tschechien an Nierensteinen leidet, hat deshalb von der Krankenkasse Anspruch auf Gratis-Bier.

Auch viele aktive Sportler geniessen Bier. Es ersetzt mit seinem hohen Wasseranteil bei relativ geringem Alkoholanteil und seinem hohen Gehalt an Mineralien und Vitaminen die verlorene Flüssigkeit nach grossen körperlichen Leistungen. Die schnell verfügbaren Kohlehydrate wirken als Energiespender. Zudem ist Bier absolut fett- und cholesterinfrei.

Wegen seines Vitamingehalts wurde Bier vor 2000 Jahren bei den Ägypterinnen als Schönheitsmittel eingesetzt. Vor allem der hohe Gehalt an verschiedenen B-Vitaminen hat einen förderlichen Einfluss auf die Hautoberfläche, aber auch auf Haare und Nägel. Immer öfter wird heute das Hopfenbad zur Entspannung wieder entdeckt, während die Wirkung von Bier als Haarpflegemittel noch in breiten Kreisen bekannt ist.

Ein Glas Bier enthält bis zu 20% des täglichen Siliziumbedarfs. Das Silizium im Bier fördert die Knochenbildung, während durch das ebenfalls im Bier enthaltene Äthanol der Knochenabbau ähnlich stark gebremst wird wie durch Zufuhr von Calcium.

Prof. Dr. J. Jonathan Powell
Elsie Widdowson Laboratory, Cambridge (UK)

Nebst dem reichen Gehalt an Vitaminen spielt der Anteil an Mineralstoffen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Magnesium unterstützt die Muskeltätigkeit und Reizübertragung der Nerven, Kalium ist wichtig für die Herz- und Muskelfunktion, aber auch für die Wasserausscheidung und Regulierung des Blutdrucks.

Das reichlich vorhandene Silizium verhindert den Knochenabbau und ist damit ein wertvoller Mitspieler gegen die Volkskrankheit Osteoporose. Auch ein moderater Alkoholkonsum führt zu höherer Knochenmineraldichte, während übermäßiger Alkoholkonsum und -missbrauch zu verminderter Knochenmasse und höherer Frakturrate führen.

Macht Bier dick? Dieses Vorurteil hält sich nach wie vor in den Köpfen, lässt sich jedoch einfach widerlegen. Vielmehr ist es so, dass der Alkohol eine Appetit anregende Wirkung entfaltet. Und wer dem Hunger auf Essen nicht widerstehen kann, der isst sich dann mit der Zeit ein Bäuchlein an. Um es mit Zahlen zu belegen: Ein Glas mit 3 dl Bier enthält rund 130 kcal und damit weniger als ein Becher Fruchtjoghurt mit immerhin 180 kcal.

Quelle: Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl, Graz.

Bier enthält zahlreiche Vitamine. Einige Vitamine, beispielsweise Folsäure (Vitamin B9) werden nur mangelhaft abgedeckt durch die Ernährung. Die Erhöhung der Folsäure-Zufuhr kann vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und vor Krebs schützen. Es wird schwangeren Frauen zur Vorbeugung von Fehlentwicklungen empfohlen.

Dr. Caroline Walker, Brewing Research international, Nutfield (UK)

Ninkasi® Kulinarik

Ninkasi® Bier

leicht alkoholhaltig (2,6%)

Appenzeller Bio-Bier mit Xanthohumol

Aus reinem Appenzeller Bergwasser, gebraut mit biologisch angebauten Zutaten von der Brauerei Locher AG, der ältesten Biobier-Brauerei der Schweiz. Naturtrüb. Xanthohumol unterstützt Ihre natürlichen Abwehrkräfte und steigert Ihr Wohlbefinden.

Zutaten: Wasser, Malz, Hopfen, Bio-Hefe, Xanthohumol (Hopfen-Inhaltstoff)

Ninkasi® Bier

alkoholfrei (0,0%)

Appenzeller Bier mit Kombucha

Das alkoholfreie Ninkasi® Bier entwickelt dank der Anreicherung mit dem Teepilz Kombucha eine anregende Wirkung auf den Stoffwechsel. Kombucha kennt man in China seit über 2000 Jahren, wo ihm seit erdenklichen Zeiten Heilwirkungen bei leichten bis schweren Erkrankungen nachgesagt werden.

Zutaten: Wasser, Malz, Hopfen, Bio-Hefe, Kombucha-Extrakt

Ninkasi® Destillat

(35%)

Ein gebranntes Edelwasser – für Ihre Verdauung und einen klaren Kopf.

Zutaten: Bio-Hefe, Hopfen



Ninkasi® Kur-Bier gibt es mit wenig oder ohne Alkohol.

Wir könnten froh sein, wenn die Luft so
rein wäre wie das Bier.»

von Weizsäcker, ehemaliger deutscher Bundespräsident

Austern-Pilze

Unsere Austern-Pilze werden unter Zutat von Bio-Bier und Bio-Bierhefe aufgezogen und nach Grossmutter Art im Einmachglas haltbar gemacht.

Zutaten: Austern-Pilze gebacken, eingelegt in Ninkasi® Balsamico, Salz, Senfkörner, Kräuter

Gerstengewürz-Kuchen

Diesem Lebkuchengebäck sagt man bei uns in Appenzell ganz einfach «Biber». Das hat aber nichts Tierisches an sich, ausser dass der Lebkuchen «tierisch gut» schmeckt.

Zutaten: Bio-Gerste, Wurzelkeime der Bio-Gerste, Mehl, Eier, Butter, Lebkuchengewürz, Honig, Rum, Backpulver, Natron, inaktive Bierhefe



Gersten-Knäckebrot

Das knackt so richtig: Knäckebrot mit Braugerstenmehl. Die Bierhefe sorgt für reichlich Vitaminzufuhr zum Frühstück und die Ballaststoffe entfalten anschliessend ihre entschlackende Wirkung.

Zutaten: Bio-Gerstenmehl, Weissmehl, frische Hefe, inaktive Hefe, Milch, Zucker, Salz

Malzkorn-Brötli

Sieht nicht nur gesund aus – ist es auch. Die besondere Form erhält das Brötli, weil es direkt in der Spanschachtel gebacken wird.

Zutaten: Gerstenmalzextrakt, Weizenmehl, Bio-Gerstenschrot, Hafergrütze, Roggenmehl, Leinsamen, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Backhefe, Salz, inaktive Bierhefe

Ninkasi® Malz-Hefe-Extrakt

Beginnen Sie den Tag mit einem Malz-Hefe-Muntermacher. Er liefert gesunde Energie für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit und versorgt Ihren Organismus mit wichtigen Aufbaustoffen. Heisse Milch ins Glasfläschchen, schütteln und geniessen.

*Zutaten: Malzkonzentrat aus Münchner und Pilsner Malz, Hefe-Extrakt.
Natürliche Vitamine und Mineralstoffe.*

Bier-Käse-Brotaufstrich

Mit Bio-Bier abgeschmeckter Weisseschimmelkäse, vermischt mit Butter, pikant gewürzt.

Zutaten: Weisseschimmelkäse, Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika mild



Der Tag beginnt mit einem gesunden Frühstück. Viele der Bio-Produkte geniessen Sie bei uns zum ersten Mal in Ihrem Leben.

Geniesse Bier in moderaten Mengen –
und du kannst dein Leben verlängern.

Alfred J. Bucher, Präsident Schweizer Brauerei-Verband

Ninkasi® Balsamico

Unser Malzessig wird aus Appenzeller Bier gewonnen und im Eichenfass gelagert.

So entsteht ein bekömmlicher, wohltuender und feinschmeckender Aceto.

Zutaten: Appenzeller Bier, Ninkasi® Bier, Malzextrakt

Ninkasi® Bio-Snack

Warum nicht auch zum Apéro etwas Gesünderes? Die geröstete Engadiner Bio-Gerste schmeckt hervorragend, gesalzen oder nature.

Zutaten: Bio-Malz, Salz



Bio-Hopfen

Über Jahrhunderte schon wurde dem Hopfen Heilkräfte zugesprochen. Heute forscht die Wissenschaft an den Wirkungen des Hopfens in Bezug auf eine ganze Reihe von Krankheiten, von Schlaganfall, Alzheimer, Herz- und Kreislaufschwächen bis hin zu Krebs, wo dem Inhaltsstoff Xanthohumol eine hemmende Wirkung zugesprochen wird.

Prof. Dr. Hans Becker wurde für seine Forschungen im Jahre 2003 vom Deutschen Krebsforschungszentrum mit einem Wissenschaftspreis ausgezeichnet.

Aber auch die Kosmetik-, Nahrungsmittel- und Wellnessindustrie interessiert sich zunehmend für die schon vor 2000 Jahren in der Literatur erwähnte Pflanze, welche zu den Hauptbestandteilen der Bierproduktion gehört.

Inhaltstoffe: Beta-Säuren (Lupulone), Alpha-Säuren (Humulone), Iso-Alpha-Säuren (Isohumulone), Xanthohumol, Polyphenole, Proanthocyanidine, Flavanoide, Prenylflavonoide u.v.a.

Bio-Gerste aus dem Engadin (Gerstenmalz-Schrot) ••••?

Die Gerste für unser Ninkasi® Bier wächst nach biologischen Grundsätzen auf einem der höchst geeigneten Gerstenfelder Europas, im Engadin. Gerste als Hauptbestandteil des Bieres hat einen niedrigen Eiweiss- und hohen Stärkegehalt.

Zutaten: Gemälzte Bio-Gerste



Ninkasi® Bio-Bierprodukte in allen erdenklichen Varianten, sei's als Brot, Balsamico oder Pilzen.

Frische Bio-Bierhefe

Bierhefen sind recht anspruchsvolle Kleinstlebewesen, welche im Brauprozess die alkoholische Gärung auslösen. Sie gedeihen nur auf den besten Nährlösungen, dem in reinem Brauwasser gelösten Malzzucker der Braugerste. Während früher reine Bierhefe als Heilmittel eingesetzt wurde – vor allem bei Haut- und Hautpilzkrankungen, Magen- und Darmerkrankungen – verschreibt die Medizin heute Bierhefe in Form von Präparaten, meist in Tablettenform.

Frische und inaktive Bierhefe ist in vielen der beschriebenen Produkte enthalten oder spielt eine wesentliche Rolle bei der Herstellung der Ninkasi®-Produkte.

Zutaten: Bierhefe enthält sehr viel Eiweiss (Protein), eine hohe Konzentration der Vitamine des B-Komplexes (mit Ausnahme von B12), 16 Aminosäuren und 15 verschiedene Mineralien (Kalium, Phosphor, Magnesium usw.), Spurenelemente (u.a. Zink, Chrom, Selen, Cobalt, Eisen, Kupfer, Molybdän, Mangan, Calcium) sowie Folsäure (B9). Sie ist äusserst fettarm, cholesterinfrei und hat einen niedrigen Natriumgehalt.

Alkoholfreies Bier wird stillenden Müttern empfohlen wegen der beruhigenden Wirkung von Hopfen und dem Prolaktin aus Malz. Bier ist ein idealer Durstlöscher, da die Mineralstoffe des Biers schnell vom Körper aufgenommen werden. Sein CO²-Gehalt regt die Durchblutung der Schleimhäute an, wirkt verdauungsfördernd und harntreibend.

Universitäts Prof. Dr. Ing. Werner Back, Technische Universität München, Freising-Weihenstephan (D)

Ninkasi® Pflegeprodukte

Ninkasi® Bier-Shampoo

Bier-Shampoo verleiht Ihrem Haar eine feste Struktur, Glanz und mehr Volumen.

Hauptzutaten: Bio-Bier, Bio-Hefe, Shampoo, pflanzliche Wirkstoffe

Ninkasi® Bier-Bodylotion

Schon die ägyptischen Frauen vor 2000 Jahren benutzten den Schaum des Bieres, um die Frische ihres Teints zu verbessern. Für eine natürliche Pflege Ihrer Haut.

Hauptzutaten: Bio-Bier, Bio-Hefe, Bodylotion

Ninkasi® Bier-Seife

Bio-Bierhefe hilft auch bei unreiner Haut. Das reichlich vorhandene Vitamin B6 (Pyridoxin) verhindert übermäßige Fettablagerungen auf der Oberhaut und beschleunigt den Reinigungsprozess.

Hauptzutaten: Bio-Bier, Bio-Hefe, Seife

Weizenkeim-Öl

Josy Gähler fragen ••• ansonsten weglassen, wenn nicht speziell etwas zu erwähnen

Zutaten: •••



Seit Jahrtausenden bewährt.

Neu entdeckt. Pflegeprodukte mit

Bio-Bier für den ganzen Körper.

Ninkasi® Kuranwendungen

Haben Sie Interesse an weiteren Informationen? In unserer Bibliothek im Hotel Hof Weissbad stehen für Sie Bücher und Broschüren bereit.

Ganzkörper-Peeling

Malzschrot und Biertreber aktivieren durch ihren Peeling-Effekt die Haut und machen sie aufnahmefähiger für das durchblutungsfördernde Pfefferminzöl.

Zutaten: Malzschrot, Biertreber, Weizenkeimöl mit Alpsteinpfefferminze

Massagebad

Zur Anregung der Durchblutung, mineralisierend.

Zutaten: Bierhefe, Weizenkeimöl mit Alpsteinpfefferminze

Energetische Massage mit Hopfenstempeln

Die Wirkung des Hopfens in den Stempelsäcklein ist harmonisierend und ausgleichend für das Energiesystem. Es entspannt Muskulatur und Nerven und nährt die Haut.

Zutaten: Hopfenstempel, Weizenkeimöl angereichert mit Hopfen

Torfpackung mit pflegender Kopfhautbehandlung

Wir lassen eine alte Pflegeanwendung wieder aufleben! Der Torf für die Packung stammt aus dem Appenzeller Hochmoor bei Gonten und wird mit unserem Glandensteinwasser vermischt. Sie bewirkt eine Erwärmung von Muskulatur, Gelenken und Organen. Dazu erhalten Sie eine pflegende Behandlung Ihres Haars mit Bier und eine Kopfmassage für die Kopfhaut. Der Torf wird nach der Behandlung wieder ins Hochmoor zurückgeführt.

Zutaten: Torf, Wasser, Ninkasi® Bier

Quellenverzeichnis

Verantwortliche Personen

Dr. med. Renzo Saxer, Ärztliche Leitung Klinik im Hof Weissbad

Christian Lienhard, Gastgeber Hotel Hof Weissbad

Josy Gähler, Leiterin Thalasso & Beautyzentrum Hotel Hof Weissbad

Käthi Fässler, Küchenchefin Hotel Hof Weissbad

Karl Locher, Braumeister Brauerei Locher AG

Literatur-Quellen

Universitäts-Prof. Dr. Manfred Walzl, Graz: «Vitalität aus der Brauerei», undatiert

Diverse Autoren: «Bier – mehr als nur ein Getränk»

Hopfen-Rundschau International 2005/2006 «Research on healing powers of hops»

Beiträge aus Forschung, Wissenschaft und Medizin zum Internationalen Symposium vom 27.4.2005, Zürich

Beer & Health: «Bier und Gesundheit – Vorteile eines massvollen Biergenusses», 2002

Dr. med. Karl-Heinz Ricken und Heike van Braak: «Gesund mit Bier – Neue Kraft durch das älteste Getränk der Welt», 1999

Christine und Michael Hlatky: «Gesund und schön durch Bierhefe», 1998

Norbert Messing: «Heilen mit Bierhefe – Die Wiederentdeckung einer alten Volksarznei», 1997

Kreation und Realisation

Koller Werbung ASW, 9050 Appenzell, © 2005

Text: Emil Koller, Gestaltung und Fotografie: Andrea Mathis



appenzell & gesundheit

Hof Weissbad
9057 Weissbad
Appenzell

Telefon 071 798 80 80
Telefax 071 798 80 90
hotel@hofweissbad.ch
www.hofweissbad.ch