Eine neue Art Fermentationsgetränk

EM·X GOLD

Dr. Higa's Original™

Der Darm ist der Schlüssel zur Gesundheit

Eine gesunde Darmflora ist wesentlich für die allgemeine Gesundheit und Schönheit. Man sagt, der Darm sei das «zweite Gehirn» und dass er sogar unser Denken, Fühlen und Stressempfinden beeinflusst. Die Vielfalt und Ausgewogenheit der Darmflora ist also wichtig. Aber unsere moderne Lebensweise, die voll ist von verarbeiteten Nahrungsmitteln, Stress usw., kann die Balance der Darmflora aus dem Lot bringen und unsere Allgemeingesundheit gefährden. Darüber hinaus vermindert sich die Menge an nützlichen Mikroben im Darm mit zunehmendem Alter.

Wenn Darmbakterien ausser Balance sind, beeinflusst dies nicht nur die Verdauung, sondern hat auch einen negativen Einfluss auf das Immunsystem. Daraus können Hautprobleme, Stress, Schlafprobleme, Kopfschmerzen, unangenehm riechender Stuhl, Verstopfung oder Muskelverspannungen entstehen. Wenn die Immunstärke gering ist, können sich auch viele Allergien entwickeln, etwa Schuppenflechte, Asthma und Heuschnupfen.

Studien haben gezeigt, dass es eine Ver-

bindung zwischen Darmbakterien und einem Krebsrisiko gibt. Auch kann eine Unausgewogenheit der Serotonin- bzw. Dopamin-Ausschüttung die psychische Verfassung beeinträchtigen, zu Depressionen oder anderen psychischen Krankheiten führen.

Deshalb haben probiotische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel bei gesundheitsbewussten Menschen an Popularität zugenommen. Probiotika sind lebende Mikroben, die unsere Darmflora optimieren und in der Folge Körperfunktionen regulieren. In letzter Zeit haben von Mikroben erzeugte Stoffwechselprodukte, die keine lebenden Mikroben mehr enthalten, Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Solche Stoffwechselprodukte dienen als Nahrung für die nützlichen Mikroben, die schon im Darm sind, und führen dazu, dass sie sich vermehren. An den Stoffwechselprodukten ist darüber hinaus aber besonders, dass sie das Immunsystem fördern und regulieren, Stress reduzieren und das Altern verlangsamen.

Merkmale und Funktion von EM·X Gold

Was ist EM·X Gold?

Es ist keine Nahrungsergänzung.

EM·X Gold enthält keine Substanzen, die sich sonst in Nahrungsergänzungsmitteln befinden, wie Proteine oder Vitamine.

Es ist kein Probiotikum.

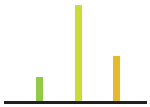
EM·X Gold enthält keine lebenden Mikroben, aber Stoffwechselprodukte, die von nützlichen Mikroben erzeugt werden.

Es ist kein Medikament.

Medikamente enthalten verschriebene Substanzen für bestimmte Systeme des Körpers, während EM·X Gold eine breite Palette von natürlichen Substanzen in kleinen Mengen enthält.

EM·X Gold ist eine neue Art Fermentationsgetränk. Es enthält keine lebenden Mikroben, aber Stoffwechselprodukte, die von nützlichen Mikroben erzeugt werden.

Was ist der Unterschied?

	EM·X Gold	Medikamente
Funktion	Unterstützt eine gesunde Balance auf natürliche Art und Weise.	Produzieren einen bestimmten Effekt unter spezifischen Bedingungen.
Bestandteile	Enthält eine breite Auswahl von aus der Natur gewonnenen Komponenten in kleinen Mengen.	Die Inhaltsstoffe sind konzentrierter und zielen auf bestimmte Symptome ab. 
Nebenwirkungen	nein	ja
Verschreibungs-mengen	keine Beschränkung	Werden sie nicht korrekt eingenommen, wirken sie nicht oder erzeugen schäd-liche Nebenwirkungen.
Zielpersonen	Jede Person bei jedem Gesundheits-zustand*; vom Baby bis zum alten Menschen. *Vorsicht, wenn die Person nur eingeschränkt Flüssigkeit einnehmen darf.	Menschen mit bestimmten Krankheits-symptomen.

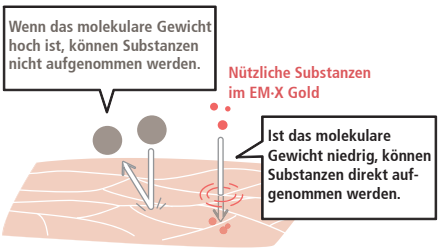
Besondere Merkmale von EM·X Gold

Die aktiven Komponenten von EM·X Gold erhalten Sie nicht aus Nahrungs-quellen. Trinken Sie täglich EM·X Gold und Sie fühlen sich von Grund auf besser.

Reich an nützlichen Substanzen.
Bei der Herstellung von EM·X Gold wird die Gärfähigkeit von nützlichen Mikro-organismen maximiert. Es ist voll von nützlichen Substanzen.

Grosse Vielfalt an aktiven Komponenten.
Fermentation ist ein natürlicher Vor-gang von Mikroben. Die in diesem Vor-gang erzeugten Stoffwechselprodukte sind vielfältig; sie enthalten mehrere Hundert nützliche Komponenten.

Niedriges molekulares Gewicht.
Das molekulare Gewicht der Substan-zen in EM·X Gold ist sehr leicht. Deshalb können sie direkt von den Verdauungs-organen aufgenommen werden und effektiv in den Körper eindringen.



Der Fermentationsprozess von EM·X Gold

EM·X Gold wird hergestellt, indem verschiedene Mikrobenstämme kombiniert werden, u.a. Milchsäurebakterien und Hefen.

Prozess 1

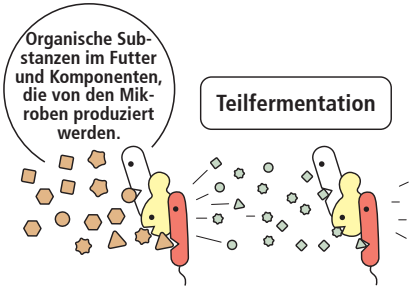
1 Vermehrung der Mikroben

Die Mikroben (Milchsäurebakterien, Hefen und viele andere) werden gefüttert, um sie zu vermehren.

Prozess 2

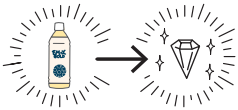
2 Kettenfermentation

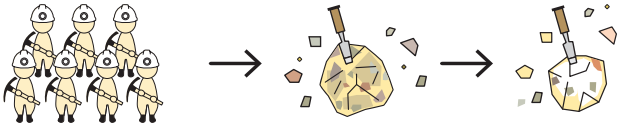
Die Mikroben nehmen das organische Material in ihrem Futter auf und scheiden neue Komponenten aus. Andere Mikroben ernähren sich von diesen Komponenten und produzieren wieder andere, kleinere.



Die Herstellung von EM·X Gold als Illustration

Wir nehmen Diamanten als Vergleich.





1. Die Anzahl der Arbeiter, die die Edelsteine aus der Tiefe holen, wird aufgestockt. (= erste Fermentationsphase)

2. Die Steine werden immer wieder behauen, um alle Unreinheiten zu entfernen. (= erste Hälfte der 2. Fermentationsphase)

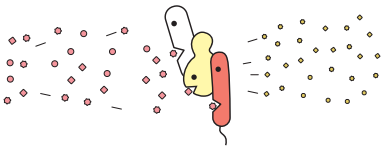
EM·X Gold enthält keinerlei Zusatzstoffe, auch keine Konservierungsstoffe oder Geschmackszusätze. EM·X Gold ist ein Fermentationsgetränk, das ausschliesslich nützliche Substanzen aus natürlichen Ausgangsmaterialien enthält.

Prozess 3

Abfüllung

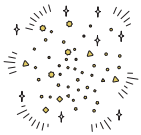
Dieser Prozess wiederholt sich mehrfach, so dass immer kleinere Komponenten entstehen. Diese aufeinander folgenden Teilfermentationen werden auch der «Königsweg der Fermentation» genannt, um das Optimum des Nahrungsaufschlusses zu erreichen.

Die aktiven Komponenten, die am Ende der Kettenfermentation produziert werden, sind die Schlüsselelemente in EM·X Gold!



3 Stabilisierung der Qualität

Wenn die Fermentation zur Ruhe kommt, wird die Produktion langsamer. Am Schluss werden die feinen Komponenten weiter veredelt. Damit ist das EM·X Gold nun bereit, unsere Gesundheit wieder in Balance zu bringen. Die Wirkung wurde in klinischen Studien nachgewiesen.



3. Letzte Unreinheiten werden entfernt und der Stein zu einem hochwertigen Juwel geschliffen.
(= zweite Hälfte der 2. Fermentationsphase)

4. Polieren der reinen Juwelen
(= Reifungsprozess)

Was Nutzer zu EM·X Gold sagen

Wie lange dauert es bis man die Wirkung spürt?

Jeder macht individuelle Erfahrungen zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Trotzdem haben wir aus vielen Berichten einen Durchschnitt gezogen.

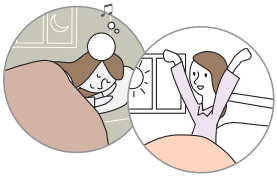
Wenn Sie EM·X Gold regelmässig trinken, sind weitere gute Erfahrungen wahrscheinlich.

Nach ca. 1 Jahr

- Ich werde kaum noch krank und weiss nicht, wann ich das letzte Mal krank war.
- Ich fühle mich durchgängig wohl.
- Ich kann mich gut konzentrieren, ob ich nun arbeite oder meinen Hobbies nachgehe.

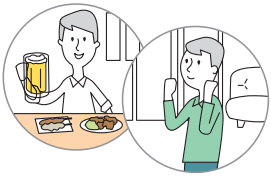
Nach ca. 5–6 Monaten

- Ich treibe gerne Sport.
- Treppensteigen bereitet keine Mühe mehr.
- Mein Körper fühlt sich von innen heraus frisch an.



Nach ca. 3–4 Monaten

- Ich fühle mich fit und kann morgens gut aufstehen.
- Ich habe mehr Lebensqualität.
- Ich kann abends besser entspannen und abschalten.



Nach ca. 1–2 Monaten

- Ich beginne mich besser zu fühlen.
- Ich fühle mich kräftiger.
- Ich gehe lieber auf Partys als vorher.

Was muss ich tun, um die Wirkung wahrnehmen?

Täglich einnehmen

Es dauert ein wenig, bis der Körper wieder ins Gleichgewicht kommt. Es ändert/verbessert sich jeden Tag ein bisschen. Trinkt man EM·X Gold drei Monate lang jeden Tag und länger, dann spürt man ein ganzheitliches gesundes Befinden.

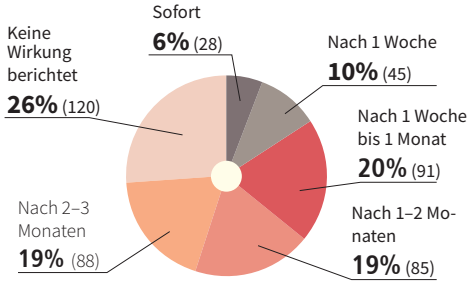
Genaues beobachten

Wenn das körperliche Gleichgewicht sich verbessert, bemerkt man kleine Veränderungen wie etwa ein morgendliches Frischegefühl, man fühlt sich tagsüber durchgängig voller Energie, kann sich gut konzentrieren und ist entspannt, wenn man abends zu Bett geht.

Statistik über Beobachtungen neuer Kunden

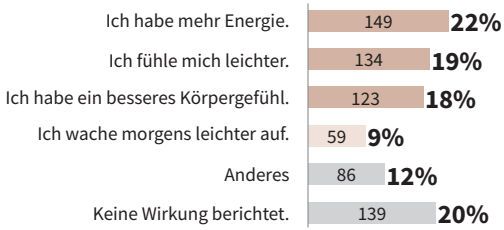
Wann haben Sie einen positiven Effekt gespürt?

Nach ca. 3 Monaten verspüren Nutzer in der Regel positive gesundheitliche Wirkungen. Jeder Dritte schon nach einem Monat.



Welche Wirkung haben Sie verspürt?

Kunden sagen: «Ich fühle mich leichter», «Ich wache leichter morgens auf», «Ich fühle mich energetischer» und allgemein, dass sie sich gesünder fühlen.



Diese Ergebnisse basieren auf einer Umfrage unter 500 Anwendern in Japan.
Untersucht von: EM Seikatsu, Japan

Wie man EM·X Gold trinkt

Die drei grundlegenden Möglichkeiten zur Einnahme

1 Man kann es in Getränke oder Essen mischen, ohne dass es den Geschmack verändert.

2 Man kann es in heisses Wasser oder Getränke geben, sogar in der Mikrowelle erhitzen.

3 Es kann von jedem zu jeder Zeit konsumiert werden - von kleinen Kindern bis zu Hochbetagten, während oder zwischen Mahlzeiten, vor dem Zubettgehen usw.

Milder, neutraler Geschmack.

Hitzeunempfindlich

Null Kalorien.
Null Koffein.

Trinken Sie EM·X Gold regelmässig. Anwendungsempfehlung: 10–30 ml pro Tag und Person.

Da EM·X Gold ein Fermentationsgetränk ist, gibt es keine festgelegte Dosierung oder Zeit, zu der es eingenommen werden muss. Wenn Sie EM·X Gold in die tägliche Routine einbauen, fällt es leichter, die Einnahme nicht zu vergessen.

Beispiele der einfachen Anwendung

Direkt trinken:

Dies ist die einfachste Art der Einnahme.

In ein Getränk geben:

Mit heissem Wasser mischen.

In Tee oder Kaffee geben.

Mit der ganzen Familie teilen und beim Kochen verwenden:

Direkt in den Eintopf, in die Suppe, in die Reispfanne etc. geben

Ins Salatdressing beigeben.

FAQ

Kann ich es trinken, während ich ein Medikament einnehme?

Antwort: EM·X Gold ist kein Medikament, sondern ein Fermentationsgetränk. Deshalb enthält es auch keine Inhaltsstoffe, die schädlich sind, wenn sie mit Medikamenten zusammentreffen. Bei Zweifel ist es ratsam, ärztlichen Rat einzuholen.

Ist es sicher für Säuglinge und Mütter während der Schwangerschaft?

Antwort: EM·X Gold kann problemlos von Säuglingen und Schwangeren eingenommen werden. Für die Herstellung werden nur reinste, gesunde Materialien ausgewählt. Auch Mütter können es während der Stillzeit problemlos einnehmen.

Enthält es irgendwelche Allergene?

Antwort: Es enthält keines der 27* vom Japanischen Gesundheitsministerium aufgelisteten Allergene. Keines dieser Produkte wird bei der Produktion verwendet.

* 27 Allergene: Shrimps, Krabben, Weizen, Buchweizen, Eier, Milch, Erdnüsse, Abalone, Tintenfisch, Lachsrogen, Cashewnüsse, Kiwis, Rindfleisch, Walnüsse, Sesam, Lachs, Makrele, Soja, Geflügel, Banane, Schwein, Matsutake Pilze, Pfirsich, Yams, Äpfel und Gelatine.

Aus der Produktion

Die EM·X Gold Fabrik wird unter dem Zertifikat FSSC22000 betrieben.

FSSC22000 (Food Safety System Certification – dt: Zertfikat Nahrungssicherheitssystem) ist eines der bedeutendsten Managementsysteme für Nahrungssicherheit in der Welt. Es ist eine international anerkannte Zertifizierung.

Herstellung von Produkten hoher Qualität

Verbesserung der operativen Vorgänge

Wir arbeiten ständig an der Verbesserung der Abläufe, um die hohe Qualität unserer Produkte zu gewährleisten. Wir versuchen, mögliche Fehler vorherzusehen und sie von vornherein zu vermeiden.

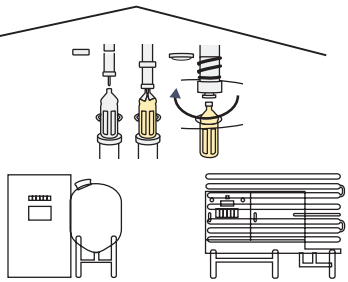
Qualitätskontrolle

Wir führen eine strikte Qualitätskontrolle durch. Jedes Produkt, das die Fabrik verlässt, hat die Kontrolle bestanden, insbesondere in Hinblick auf den pH-Wert, die sensorische Auswertung, die physio-chemische Analyse sowie die Hygiene.

Reinigung und Wartung

Wir halten einen hohen Reinheitsstandard aufrecht, um für die Produktion eine saubere und sichere Umgebung zu garantieren. Bei manchen Apparaturen verbringen wir mehr Zeit mit der Reinigung als mit der Produktion.

Der Manager der Fabrik der EM Research Organization, **Takao Agena**



Die Aufstellung der Maschinen, deren Verbindungen und Lagerungen wurden nach Massgabe von Sicherheit und Hygiene eingerichtet.

Die Basis für die Entwicklung von EM·X Gold

Vom Entwickler von EM und Doktor der Agrarwissenschaften **Teruo Higa**

Meine Passion für die Landwirtschaft

Ich wurde 1941 auf Okinawa geboren, als der Krieg im Pazifik gerade begonnen hatte. Mit der Landwirtschaft begann ich sehr jung, während der Hungersnot nach dem Krieg. Mein Wunsch war es, Agraringenieur oder Berater für die Entwicklung der Landwirtschaft auf meiner Heimatinsel zu werden, damit die Hungersnot überwunden wird. Nachdem ich später mein Studium auf der Hauptinsel Kyushu abgeschlossen hatte, arbeitete ich an der Ryukyu Universität in Okinawa. Ich propagierte die moderne Landwirtschaft, d. h. den Einsatz von Pestiziden und chemischem Dünger mit dem Ziel, die Agrarproduktion zu erhöhen. Dann begann ich unter der Vergiftung durch die Pestizide zu leiden. Ich erlebte die Verarmung der Umwelt und die Schäden an der menschlichen Gesundheit hautnah, die durch die Chemie-basierte Landwirtschaft hervorgerufen wurde. Dadurch gewann ich die Überzeugung, dass die Landwirtschaft die Basis eines Landes ist.
Ich entschloss mich, zurück zu den Wurzeln zu gehen, was bedeutete, «lebendige Agrarprodukte in Harmonie mit der Natur zu erzeugen» und «Untersuchungen mit Mikroorganismen» zu unternehmen, die den Boden der ökologischen Pyramide ausmachen.

EM wurde aus einer «Kombination von Mikroorganismen» geboren.

1968 forschte ich an der Kyushu Universität mit Mandarinen; ich machte Versuche u.a. mit Hormonen, Mikroelementen, organischen Düngern und Mikroorganismen, welche die Qualität der Früchte verbessern sollten. Ich hatte gehört, dass phototropische Bakterien in der Landwirtschaft nützlich sein sollten, und als ich sie ausprobierte, bemerkte ich gravierende Unterschiede. Da erkannte ich das Potenzial von Mikroorganismen.

Einige Jahre später wurden die Mikroorganismen Hauptgegenstand meiner Forschung. Allerdings waren meine Ergebnisse kläglich. Isoliert hatten die einzelnen Mikroorganismen, mit denen ich arbeitete, eine sichtbare Wirkung bei einigen Pflanzen, bei anderen wieder nicht.

Nach sieben bis acht Jahren hatte ich allerdings immer noch keine vorzeigbaren Ergebnisse. Da beschloss ich eines Tages, die Stämme, mit denen ich mich befasste, – ich wusste ja, dass sie alle völlig unbedenklich waren – auf ein Stück Rasen bei meinem Labor zu giessen, anstatt sie nach getaner Arbeit im Ausguss zu entsorgen.
Eine Woche später war ein deutlicher Unterschied an dieser Stelle zu sehen. Das Gras an dieser Stelle sah deutlich besser aus als auf dem Rest des Rasens. Diese Beobachtung führte mich zu der Idee, die die Grundlage der EM-Technologie werden sollte. Die besten Resultate werden durch eine «Kombination verschiedener Mikroorganismen» erzielt. Daraufhin dauerte es nicht mehr lange, bis ich die genaue Kombination von Mikroorganismen gefunden hatte. Die führte dazu, dass «landwirtschaftliche Produkte sehr gut wuchsen, die damit arbeitenden Menschen nicht mehr krank wurden, die Ernten gesteigert werden konnten und ihr Geschmack sich verbesserte». Diese Kombination war ein Vorläufer von EM·1, das 1982 fertiggestellt wurde. Heute wird es in unzähligen Bereichen des Lebens genutzt; in der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Reinigung, der Umwelt und im Gesundheitsbereich.

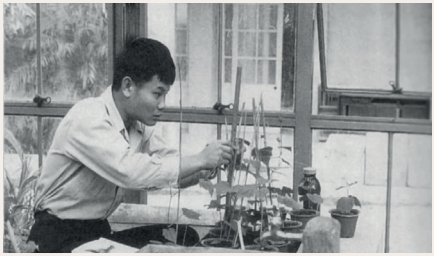
Die Geburt von EM·X Gold

Nachdem EM in der Landwirtschaft schon lange genutzt wurde, erhielt ich eines Tages einen Anruf von einem Bauern: «In meinen Ställen ist etwas merkwürdig. Kommen Sie bitte und schauen sich das an.» Ich befürchtete schon das Schlimmste und fuhr gleich hin.
Der Bauer benutzte EM im Trinkwasser für seine Kühe und versprühte es im ganzen Stall. Die Tiere waren gesund und im Stall gab es keinen Gestank. Erstaunlich war ausserdem, dass die Metallbügel glänzten, als seien sie poliert worden und das Tränkefass war rostfrei; es glänzte kupfern.

Ich fragte mich: Was in EM bewirkt diese Phänomene? Um das herauszufinden, intensivierte ich meine Forschung

in diesem neuen Bereich.
Ich wusste, dass es nicht an den Mikroorganismen in EM selbst liegen konnte. Daher suchte ich nach den «natürlichen Produkten», die die Mikroorganismen hervorbringen. Ich versuchte, diese Stoffwechselprodukte zu extrahieren, aber das Konzentrat wurde sofort schlecht und ich scheiterte immer wieder. Daher reinigte ich dieses Konzentrat aufwändig im Labor. Dies löste eine heftige Reaktion aus und die schwarze Flüssigkeit wurde durchsichtig; alle Substanzen wurden verstoffwechselt.
Ich goss die transparente Flüssigkeit in einen Topf auf unterentwickelte Melonenpflanzen. Diese Pflanzen wurden wieder gesund, so dass wir die Früchte ernten konnten. Dies war eines meiner erstaunlichsten Ereignisse in meiner landwirtschaftlichen Tätigkeit.

Dies führte zur Geburt von EM·X Gold. Ich wollte ein Produkt herstellen, das ideal für den menschlichen Konsum war. Kontinuierliche Forschung und Entwicklung resultierten schliesslich in der Herstellung von EM·X Gold.



Seit früher Jugend glaubt Prof. Higa daran, dass die „Landwirtschaft die Grundlage eines jeden Landes" ist. Er selbst konzentrierte sich auf die Forschung. Diese Leidenschaft führte zu der Entwicklung von EM·X Gold.

Botschaft von Dr. Higa

EM·X Gold fördert das Wohlbefinden des Menschen. Doch wir können unser Ziel einer glücklichen Gesellschaft nicht allein durch das Trinken von EM·X Gold erzeugen. Um eine glückliche Gesellschaft zu erzeugen, ist es absolut notwendig, die Probleme «Unzulänglichkeit», «Angst und Sorge» zu lösen, sowie innerhalb der Gesellschaft nach einem friedlichen Miteinander und gemeinsamem Wohlstand zu streben.

Friedliches Miteinander und gemeinsamer Wohlstand beziehen sich nicht nur auf die Menschen untereinander, sondern auch auf das Miteinander aller lebender Kreaturen auf der Erde einschliesslich der Mikroorganismen.

Ich glaube, EM kann helfen, ein friedliches Miteinander und gemeinsamen Wohlstand nicht nur zwischen den Menschen, sondern auch zwischen Menschen und Umwelt zu erschaffen. Ich hoffe, Sie nähren Ihr Wohlbefinden mit EM·X Gold und nutzen EM in Ihrem täglichen Leben, um so eine gesunde Gesellschaft aufzubauen.

EM Schweiz AG

EM Schweiz AG
Arnisägestrasse 43
3508 Arni

031 701 12 12
info@em-schweiz.ch
www.em-schweiz.ch

Die Original EM-Produkte erhalten Sie direkt bei uns oder unter folgender Adresse:

©2019/11 EM Schweiz AG
Bildquellen: ©EM Research Organization