



Biossa Danmark
Biossa Danmark ApS – Sonnerupvej 41 – DK-3300 Frederiksværk –
www.biossa.dk

Hintergrundwissen über Hagebutten

Hagebutten, jeder kennt sie!

Jeder kennt die kräftig roten Früchte, die im Herbst Weg- und Waldränder schmücken. Hagebutten sind Wildfrüchte einer Reihe von Rosenarten, von denen die Heckenrose oder Hundsrose (*Rosa canina*) – wie sie auch genannt wird - die bekannteste ist. Ihr Verbreitungsgebiet erstreckt sich über verschiedene Länder von Europa und Asien. Ihre Blütezeit ist im Juni. Die roten Hagebutten sind ihre Früchte. Sie sind leuchtend-rot, mit süß-säuerlichem Geschmack. Im Inneren enthalten sie kleine, behaarte Kerne, die den meisten von uns noch aus ihrer Schulzeit als Juckpulver in Erinnerung sind.

Hagebutten sind ab September reif, werden vom Spätsommer bis in den November hinein geerntet, solange sie noch fest sind. Traditionellerweise wurden die Früchte entkernt und in der Sonne zum Trocknen ausgelegt. Wie sich aber in neuerer Zeit herausgestellt hat, sind gerade die weißen Kerne besonders gehaltvoll.

Hagebutte ernährungsphysiologisch

Hagebutten verdanken ihren guten Ruf als Fitmacher vor allem ihrem hohen Gehalt an Vitamin C. Das in den Früchten der Hagebutte natürlich vorkommende Vitamin C ist essentiell für den Erhalt der Gesundheit und wird von Ernährungsspezialisten gerne zur Vorbeugung auf den Speisezettel gesetzt.

Die meisten wissen um den hohen ernährungsphysiologischen Wert der Hagebutte auf Grund des hohen Gehalts an Vitamin C (500-1700 mg pro 100 g), der bis zu 3 mal höher liegt als der von Zitronen. Vitamin C ist an vielen Stoffwechselprozessen beteiligt. Bekannt ist seine Rolle als Antioxidanz und Radikalfänger. Es wirkt als Reduktionsmittel und die Bedeutung liegt im Zellschutz. Eindeutig nachgewiesen ist, dass Vitamin C – auch bekannt unter dem Namen Ascorbinsäure - die Immunabwehr stärkt.

In anderen Prozessen spielt es eine Rolle in der Fettverbrennung in der Muskulatur. Außerdem hemmt es die Nitrosaminbildung im Magen und begünstigt es die Eisenresorption im Dünndarm. (siehe wikipedia)

Sie enthält aber auch die Vitamine A, B1, B2, K und P, außerdem Betacarotin und die Mineralstoffe Eisen, Magnesium, Natrium, Phosphor und Schwefel. Schließlich Fruchtzucker, Fruchtsäuren, Pektin und ätherisches Öl, Gerbstoffe, und Flavonoide, die antioxidative Eigenschaften besitzen und wie das Vitamin C im Zellschutz ihre Bedeutung haben.



Die Hagebutte ist reich an Fruchtsäuren und Zuckern, was zu ihrem Wohlgeschmack beiträgt. Pektine und sehr hohe Mineralstoff- und Vitamingehalte machen sie zu außerordentlich wertvollen und gesunden Früchten.

Hagebutte in der Forschung

Ein weiterer Inhaltsstoff von Hagebutten hat in den letzten Jahren zuerst in Dänemark viel Aufsehen erregt, das sogenannte Galaktolipid. In mehreren wissenschaftlichen Studien wurde gerade in jüngster Zeit dieser Stoff der Hagebutte gezielt unter die Lupe genommen. Seine Bedeutung für die menschliche Gesundheit liegt im Bereich des Bewegungsapparates, der Knochen und der Blutgefäße.

Angaben der Forscher zufolge ist dieser Stoff zum ersten Mal in der Familie der Rosengewächse nachgewiesen worden. Zudem fanden die Forscher heraus, dass sich dieser Stoff der wilden Hagebutte (der Subspezies *Rosa canina* ssp. *lito*) vor allem in den Kernen findet. Er ist fettlöslich und sehr hitzeempfindlich. Deshalb liegt viel an der schonenden Verarbeitung der ganzen Frucht bei Temperaturen unter 40° C. Gerade der Erhalt der Galaktolipide erfordert extra viel Umsicht.

Verarbeitung der Hagebuttenfrucht

Verarbeitet werden sie getrocknet zu Fruchtttees und Hagebuttenpulver oder frisch zu Hägemark, Konfitüre, Saft und nun auch zu einem Kräutergetränk in Rohkostqualität mit probiotischen und lebenden Milchsäurebakterien.

Vita Bios Hagebutte trinkfertig in Rohkostqualität

Vita Bios Hagebutte, das probiotischen Kräutergetränk wird durch das Verfahren der Fermentierung hergestellt. Das Fermentierungsverfahren ist ein Art Vergärung, wobei die Temperaturen 40° C nicht übersteigen. Das heisst in Vita Bios Hagebutte steht ein Auszug der Hagebutte in trinkfertiger Form und Rohkostqualität zur Verfügung. Vita Bios Hagebutte mit lebenden Milchsäurekulturen unterstützt die Funktion von Magen und Darm.

Auch Vita Bios Hagebutte ist milch- und zuckerfrei. Erwachsene trinken 30-50 ml pur oder mit Wasser oder Saft verdünnt, Kinder 10 – 15 ml am Tag. Die Produkte aus dem Hause Bios Danmark unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Sie sind ökozertifiziert und tragen das Biosiegel.

Kontakt über:

Biosa Danmark ApS
Mechthilde Steinwand
Sonnerupvej 41
DK-3300 Frederiksværk
Tel: +45 36937534
Fax: +45 47724011
Mail: mecha@bios.dk