

Was ist das Mutterbrot?

Das Mutterbrot ist eine Kopie der Menschlichen Muttermilch bezüglich der Mengenverhältnisse ihrer enthaltenen Aminosäuren, Fettsäuren und Kohlenhydraten. Zusätzlich ist eine Vielzahl von Mineralstoffen enthalten, die für einen gesunden Körper unabdingbar sind.

Es enthält alle essenziellen Aminosäuren sowie eine Vielzahl von „nicht-essenziellen Aminosäuren“, da letztere auch in der Muttermilch vorkommen und somit ebenso eine wichtige Funktion für die Entwicklung des menschlichen Körpers einnehmen. Folgende Aminosäuren sind in der L-Form, welche die Natur ausschließlich zur Verfügung stellt, enthalten:

Glycin, Cystein, Lysin, Carnitin, Arginin, Leucin, Isoleucin, Valin, Taurin, Histidin, Methionin, Citrullin, Tryptophan, Glutamin, Phenylalnin, Threonin, Prolin, Aspargin und Tyrosin. Die gesamt enthaltenen Aminosäuren Menge des Brotes (ca 2kg) beträgt etwa 150g.

Die enthaltenen Fettsäuren kopieren die Verhältnismäßigkeit der in der Muttermilch enthaltenen gesättigten, einfach-ungesättigten und mehrfach- ungesättigten (omega-“x“) Fettsäuren. Hinzugefügt sind diese in Form von Saaten, Nüssen und Butter.

Der in der Muttermilch enthaltene Zucker, welcher in der Backmischung enthalten ist, liefert neben der im Mehl enthaltenen Stärke, die entsprechenden Kohlenhydrate.

Alle essentiellen Mineralstoffe und Spurenelemente sind in therapeutisch wirksamen Dosierungen und in bioverfügbarer Form enthalten:

Magnesium, Kalzium, Kalium, Organischer Schwefel, Eisen, Zink, Kupfer, Jod, Selen, Mangan, Molybdän, Silizium, Bor, Chrom und Cobalt.

Um auch der Vielfalt von weiteren für den Menschlichen Körper wichtigen Elementen genug zu tun, sind ergänzend verschiedene Gewürze, wie Kurkuma, Moringapulver (direkt aus Paraguay), Gemüseextrakte und eine für den Körper sättigende Dosis Vitamin-C beigefügt.

Was ist ein gesunder Körper?

Die Abwesenheit von als krankhaft empfundenen körperlichen Zeichen stellt keineswegs zwingend einen gesunden Körper dar, sondern lediglich einen Körper, der sich in einem funktionsfähigen Status befindet. Sobald eine für den Körper nicht mehr tolerierbare Degeneration (Alterung) stattgefunden hat, werden Krankheitssymptome deutlich bemerkbar. Um diesen Prozess zu verlangsamen, oder gar umzukehren, benötigt der Menschliche Körper alle Stoffe, die für die Regenerationsfähigkeit unabdingbar sind. Die Natur gibt uns in Form der Muttermilch Auskunft darüber, welche Stoffe das sind. Auch wenn die Wachstumsgeschwindigkeit eines bereits herangewachsenen Menschen geringer ist, als die eines Neugeborenen, werden die gleichen Stoffe zur immerwährenden Regeneration benötigt. Fehlen entscheidende Stoffe, wird die Regenerationsfähigkeit eingeschränkt und es entstehen in letzter Konsequenz körperliche Zustände welchen vielfältige Krankheitsnamen gegeben werden können.

Ein Beispiel unter sehr vielen zur besseren Verständlichkeit:

Die Atmung versorgt den Körper mit Sauerstoff, welcher für die Oxydation und Energiegewinnung unabdingbar ist. Wird die Sauerstoffzufuhr unterbunden, bricht die Energieversorgung zusammen und es stellt sich nach kurzer Zeit der Tod ein. Ist die Sauerstoffversorgung fortwährend, wird genügend Eisen im Blut benötigt um dessen Transport zu gewährleisten. Ist zu wenig Eisen vorhanden, wird dem Körper ungenügend Sauerstoff zur Energiegewinnung bereitgestellt, und führt somit etwas verzögert zum Tod.

Das Hämoglobin (welches Eisen enthält) wird von einem Enzym gebildet welches wiederum Kupfer zu dessen Funktionsfähigkeit benötigt. Ohne Kupfer kein Hämoglobin, ohne Hämoglobin keine ausreichende Sauerstoffversorgung, ohne Sauerstoffversorgung keine Energie, ohne Energie stirbt der Körper. Analog zu diesem Beispiel gibt es vielzählige Prozesse im Menschlichen Körper.

Dieser Prozess eines gesunden Körpers, über den Degenerationsprozess bis zu Symptomatischen Erscheinungen kann an jeder beliebigen Stelle verlangsamt, gestoppt und umgekehrt werden, sodass lediglich der von der Natur vorgesehene Alterungsprozess stattfindet. Bedingung hierfür ist es, dass dem Körper alle dafür benötigten Stoffe in ausreichendem Maße zur Verfügung gestellt werden. Wird mit nüchternem Blick der Gesundheitszustand der Menschen in heutiger Zeit betrachtet, liegt der Schluss nahe, dass die Ernährung äußerst mangelhaft ist. Ein weiteres Beispiel hierzu:

Der Kupfergehalt in der in diese Gesellschaft verfügbaren Lebensmitteln hat seit 1941 um über 70% abgenommen. Aus Zeugnissen aus dem Jahre 1890 ist bekannt, dass die Kupferversorgung zu dieser Zeit bereits mangelhaft war. Aus obigem Beispiel können daraus Konsequenzen abgeleitet werden, die bezüglich heutiger Krankheitsvorkommen nur wenig Verwunderung aufkommen lassen.

Für wen ist das Mutterbrot?

Für alle, die die Energieverfügbarkeit ihres Körpers vergrößern, sowie die Regenerationsfähigkeit erhalten oder wiederherstellen möchten.

Was ist die Schokomonade?

Die Schokomonade besteht zu 40% aus Bio-Kakaobutter, 40% reinem Bio-Kakao sowie 20% Vollrohrzucker. Zusätzlich sind alle für den Körper benötigten Mineralstoffe in Therapeutisch wirksamen Dosierungen zugefügt. Diese Fertigmischung ergibt insgesamt 500g Schokolade die im Wasserbad frisch zubereitet wird. Sie kann bei starken Mangelsymptomen, bei erhöhtem Energiebedarf oder bei Schokoladengelüsten (ohne schlechtes Gewissen) zusätzlich zum Mutterbrot über den Zeitraum einiger Wochen verspeist werden. Als Schokofondue mit Obst wird sie von mir am köstlichsten empfunden.

Woher bekomme ich das Mutterbrot und die Schokomonade?

<https://www.ela-ramonis.de/shop/>

Wie sind die Preise zu verstehen?

Die Entwicklung des Mutterbrottes hat aufgrund einer selbst durchlebten Degeneration (Morbus Bechterew) und anschließender Regeneration, über mehrere Jahre stattgefunden. Da ich der Ansicht bin, dass Gesundheit, und damit die Teilnahmefähigkeit am Leben, nicht von der Verfügbarkeit von Währung abhängen sollte, ist die Mutterbrot-Backmischung zu nahezu Herstellungskosten erhältlich. Der Herstellungsprozess ist aufgrund händischer Arbeit und der Vielzahl der zu verarbeitenden Stoffe sehr aufwändig. Wer die Möglichkeit hat seine Wertschätzung darüber hinaus zum Ausdruck bringen zu können, ist herzlich eingeladen dies über die Kontaktdaten (PayPal, Kontoverbindung, Email) welche auf der Website von Ela Ramonís zu finden sind, zu tun.