

«Essighüsli» Bremgarten AG

Wie man aus edlem Wein exklusiven Essig macht!



Rolf Saxer präsentiert sein grosses Essig-Angebot im «Essighüsli».

Ruth und Rolf Saxer haben 1992 begonnen, Naturessige herzustellen. Auf die Idee gekommen sind sie bei einer Reise in ein italienisches Weingebiet, als sie einen Essigmacher getroffen haben. Mittlerweile ist ihr «Essighüsli» in Bremgarten zu einer Gesundheitsoase geworden mit dem Schwerpunkt, Essig aus rein natürlichen Rohstoffen herzustellen.

Seit bald 25 Jahren kredenzen Ruth und Rolf Saxer aus Bremgarten hochwertige Produkte aus rein natürlichen Rohstoffen. Zuerst mussten Sie sich jedoch in die Materie vertiefen und nach und nach wurden neue Produkte entwickelt und hergestellt. So konnte Rolf seinen erlernten Beruf aufgeben und sich ein zweites Standbein aufbauen. Mit viel Engagement und Herzblut sind die beiden an der Arbeit, um ihre Essig-Kreationen herzustellen. Rolf Saxer hat nach langjährigen Tests das Energie- und Aufbaugetränk GigaFit auf pflanzlicher Basis – ohne Konservierungsstoffe – auf den Markt gebracht. Es hat eine höchste Verträglichkeit und ist für Menschen jeden Alters geeignet.

Schweizer Alpenkräuteressig

Schweizer Alpenkräuteressig wird aus feinsten Weinen auf natürliche Weise über längere Zeit vergoren. Unter Verwendung altüberlieferter Erkenntnisse über Heilpflanzen werden Blüten, Blätter, Rinden und Früchte zur Extraktion in

den Holzfässern eingelagert. Der Essig, durch den eine heilende Wirkung erzielt werden kann, besteht aus 16 organischen Säuren. Ehe man über diese Zusammenhänge der Wirkung des Essigs wusste, konnte man feststellen, dass bei Menschen, die regelmässig Essig als Gesundheitselixier zu sich nahmen, eine Cholesterinablage in den Blutgefässen nicht erfolgte. Die wichtigste Eigenschaft des Essigs ist, dass er den Stoffwechsel und die Verdauung günstig beeinflusst. Alpenkräuteressig sollte vor den Mahlzeiten mit einem Glas Wasser und 1–2 Teelöffel Alpenkräuteressig schluckweise eingenommen werden.

Gourmet-Essigcréationen

Als Vorbereitung auf ein feines Mahl sensibilisieren die Essige unsere Geschmack-Nerven. Als Zwischengang wirkt Essig stimulierend, stoffwechselanregend und schafft Raum für den Hauptgang! Reiner, natürlicher nicht destillierter Fruchtessig ist eines der besten natürlichen Lebensmittel, hat einen hohen Kaliumgehalt und ist wertvoll in gesunden und kranken Tagen. Kaliummangel ist die Ursache für viele heutige Zivilisationskrankheiten wie Verstopfung, Kopf- und Halsschmerzen, Hautkrankheiten, Herzerkrankungen, Nieren- und Gallensteine, Blasenentzündungen, Prostatabeschwerden, Frauenkrankheiten, Arthritis, Verschleimung und Muskelkrämpfe. Reiner, natürlicher Essig muss aus frischen Früchten

zum Beispiel aus Trauben oder Äpfeln hergestellt und natürlich gereift sein. In der Essig-Collection finden Sie Apéritif-Essige in verschiedenen süsslichen Aromen. Gewürzessige eignen sich zum Würzen verschiedener Speisen und sogar Desserts! Wellness Essig ist gut für Ihr Wohlbefinden. GigaFit – die Ergänzungsnahrung bei hohem Energiebedarf.

Was bewirkt Essig in unserem Körper?

Essig wirkt stoffwechselanregend und verdauungsfördernd. Essigsäure regt die Sekretion der Speicheldrüsen an. Durch diese beiden Eigenschaften wird die Verdauung der aufgenommenen Speisen günstig beeinflusst. Denn der vermehrte Speichel weicht das Essen in der Mundhöhle schneller auf. Die Nährstoffe können vom Körper schneller aufgenommen und weitergeleitet werden. Im Zusammenhang mit dem Fettabbau und dem Abbau von Kohlehydraten ist Essig lebensnotwendig. Deshalb produziert unser Organismus selbst Essigsäure in verhältnismässig grossen Mengen. Lassen sie sich von Ruth und Rolf Saxer vom Essighüsli beraten.

Essighüsli AG

Wohlerstrasse 37
5620 Bremgarten
Tel. 056 633 82 14, www.essighuesli.ch
Geöffnet Freitag & Samstag