

# Kleines Sprossen-ABC

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **59 (2002)**

Heft 10: **Klein aber oho : Sprösslinge**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558069>

## **Nutzungsbedingungen**

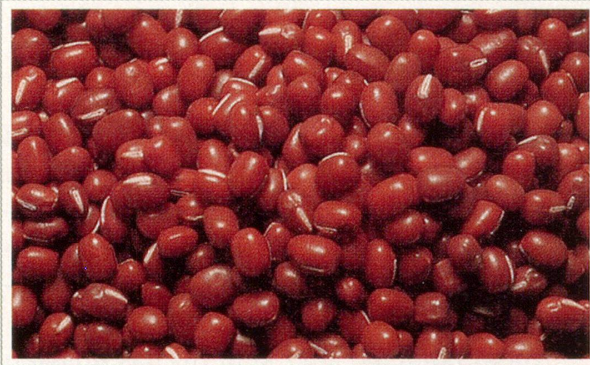
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Kleines Sprossen-ABC

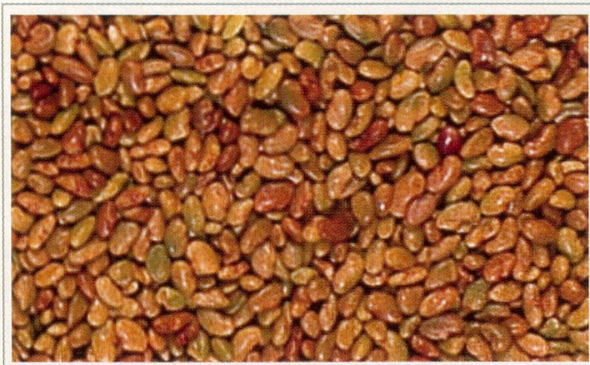
★  
★ ★ Für Einsteiger  
Für Geübte



## Adzukibohne (*Phaseolus angularis*)



Die kleine Schwester der roten Feuerbohne gehört zu den kostbarsten und teuersten Bohnen. Im asiatischen Raum wird sie zu Kuchen, Süß-Speisen und als Basis für Speiseeis verwendet. Reich an hochwertigen Proteinen, Aminosäuren, Enzymen, Vitamin B1, B2 und Niacin. Enthält Magnesium, Phosphor, Kalium und besonders viel Eisen und Kalzium. Während der Keimung wechselt die rote Farbe der weichen Schale in ein rostiges Braun. 1/2 Tasse Samen ergibt 2 Tassen Sprossen. 18 Stunden einweichen. 2- bis 3-mal täglich kräftig spülen und wässern. Ernte nach 4 Tagen.



## Alfalfa/Luzerne (*Medicago sativa*)



Das arabische Wort Alfalfa bedeutet «gute Nahrung». Mit ihrem mild-würzigen Geschmack gehören die knackigen Alfalfa-Sprossen



sen auch zu den Lieblingen der westlichen Küche. Das Volumen des Schmetterlingsblütlers vermehrt sich beim Keimen enorm. Die Samen enthalten einen giftigen Schutzstoff, der aber nach 6 bis 7 Tagen völlig abgebaut ist. Zur vollen Reifung der äusserst wertvollen Inhaltsstoffe braucht jeder einzelne Samen Platz und Licht. 3 EL Samen ergeben 2 Tassen Sprossen. 4 Stunden einweichen. 1- bis 2-mal täglich mit dem Zerstäuber befeuchten. Ernte nach 7 bis 8 Tagen. Eine Tasse Sprossen enthält so viel Vitamin C wie 6 Tassen Orangensaft. Besonders reich auch an Vitamin A, B 2, B 12, Mineralien und Chlorophyll. Enthält alle acht essentiellen Aminosäuren. Vielseitig verwendbar: zu Salat, Suppen, mit oder statt Kräutern, als Brotbelag.



## Bockshornklee (*Trigonella foenum-graecum*)



Bei uns vor allem als Heilpflanze bekannt, stellt der Hülsenfrucht-Samen in Indien die Grundsubstanz für Curry-Würzmischungen dar. Fünf Stunden einweichen. 2mal täglich spülen. Keimdauer 8 Tage. Enthält viele Haut-, Energie- und Blutbildungs-Vitamine, Eisen und Phosphor. Die Sprossen regen die Verdauung und den Appetit an. Zu Reis- und Nudelgerichten, als Brotbelag, zu Gemüse.



## Buchweizen

(Fragopyrum esculentum)



Kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Der Samen enthält Enzyme, (Wachstums-)Hormone, Lecithin, Vitamin B1, B2, Niacin, Vitamin E sowie viele Mineralien, darunter Phosphor, Kalium, Kalzium, Kupfer, Magnesium. Hervorzuheben ist der Inhaltsstoff Rutin (früher Vitamin P), der die feinsten Blutgefäße zugleich stärkt und durchlässiger macht, Entzündungen und die Bildung von Ödemen hemmt, und deshalb von Menschen mit Venenbeschwerden geschätzt wird. Je mehr Grün die Sprossen bilden, um so mehr Rutin enthalten sie. Die hartschaligen Buchweizensamen sind nicht leicht zu ziehen. 16 Stunden einweichen. Ernte ab 12 Tagen. Die unverdaulichen Hüllschalen müssen vor dem Verzehr durch kräftiges Spülen entfernt werden. Wer geschälte Samen bekommt, kann ohne Vorweichen direkt im Bio-Snacky aussäen und die Sprossen schon nach zwei Tagen verwerten. Schmeckt mild, nussig und bereichert Salate, Suppen, Gemüse.



## Kichererbse

(Cicer arietinum)



Kichererbsen-Sprossen schmecken wie Gartenerbsen leicht süß. Sie sind besonders reich an Vitamin A und C und enthalten ausserdem B1, B2, Niacin, D und E. Mineralien: Eisen, Phosphor, Zink, Mangan, Kalium, Kalzium, Magnesium. Vor dem Verzehr blanchieren. Einweichzeit 18 Stunden, währenddessen das Wasser zweimal wechseln. Nach dem dritten Tag können die Sprossen gegessen werden. (Nach zu langer Keimzeit werden sie bitter.) 1/3 Tasse ergibt 1 Tasse Sprossen.

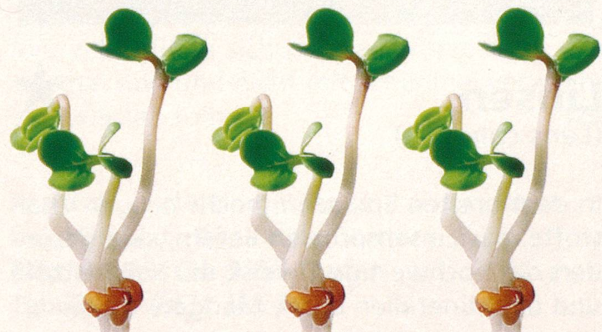


## Kresse

(Lepidium sativum)



Die problemlos zu ziehenden und schnellwachsenden Kressesprossen schmecken pikant und würzig-scharf. Senföle regen den Stoffwechsel und die Nieren an. Excellenter Lieferant von Vitamin C und D. Kresse gehört zur Familie der Kreuzblütler. Die Samen bilden einen starken Schleim, wenn sie mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. 4 Stunden einweichen. Nicht zu dicht in offene Keimchalen säen. Aus 2 EL Samen wachsen im Hydrogrät 1 1/2 Tassen grüne Sprossen. Keimdauer 5 bis 6 Tage. jeden 2. Tag einmal befeuchten. Der pikante, würzig-scharfe Geschmack passt gut zu gemischten Salaten oder Gemüsen, Aufläufen, Nudeln, Spätzle.





## Leinsamen

(*Linum usitatissimum*)



Die kleinen, dunkelbraun glänzenden Samen enthalten neben magen- und darmfreundlichen Schleimstoffen und zahlreichen Mineralien vor allem Vitamin E sowie das Blutgerinnungs-Vitamin K, Linolsäure und weitere ungesättigte Fettsäuren. Den schleimbildenden Samen nicht zu dicht säen, denn bei Kontakt mit Wasser bilden sie einen gallertartigen Schleim. (Der Schleim wird reduziert, wenn man Leinsamen mit Roggen und Weizen mischt – was auch eine ideale Müesli-Zutat ergibt.) Braucht nicht eingeweicht zu werden und kann bei regelmässiger Befeuchtung mit einem Zerstäuber schon nach 2 bis 3 Tagen geerntet werden. 1 Tasse Samen ergibt 1½ Tassen Sprossen.



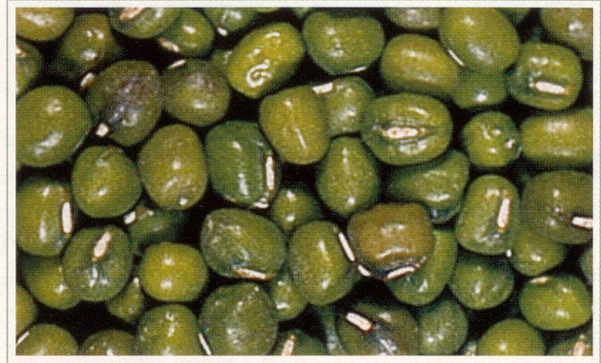
## Linsen

(*Lens culinaris*)



In dem breiten Spektrum hochwertiger Vitamine, das Linsensprossen liefern, sind besonders das hochwertige Eiweiss, die Ballaststoffe und die Mineralien Eisen, Mangan, Natrium,

Phosphor und Zink hervorzuheben. 6 bis 12 Stunden einweichen. Keimdauer 3 bis 4 Tage. Pro Tag 1- bis 2-mal wässern. Der typische, aber milde Linsengeschmack passt gut zu gemischten Salaten oder Gemüsen, Aufläufen, Nudeln, Spätzle.



## Mungbohne

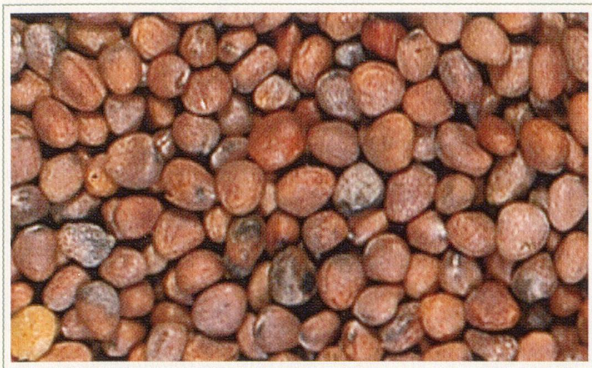
(*Phaseolus mungo/radiatus*)



Die gekeimte Mungbohne, auch grüne Sojabohne, ist in aller Welt als Sojasprosse eine beliebte Küchenzutat. Mungbohnenkörner sind das Richtige für alle Sprossen-Anfänger. Sie ist einfach zu ziehen, ergiebig und vielseitig verwendbar, hat einen hohen Gesundheitswert, und ihr Geschmack ist knackig-frisch und mild. Reich an wertvollen Inhaltsstoffen, insbesondere an Vitamin A, B1, B2, B3, B12, C und E. Einweichzeit 12 Stunden, 2-mal täglich spülen und wässern. Am dritten und vierten Tag der Keimung schmecken die Sprossen am besten. Danach wird der Geschmack herber, und die Sprossen sind weniger zart. Sie ergänzen Süsses (wie Müesli) und Salziges 1 Tasse Samen ergibt 7 Tassen Sprossen.



**Tipp:**  
Mischt man scharfe Samen wie Rettich oder Senf unter andere Samen, verhindert deren ätherisches Öl eine Schimmelbildung.



## Rettich

(Raphanus sativus/nigra )



Die Keimlinge des zur Familie der Kreuzblütler gehörenden Rettichsamens können schon nach drei Tagen gegessen werden, allerdings ist es noch gesünder, die Chlorophyllbildung etwas länger ablaufen zu lassen und nach dem 7. Tag das Grünkraut zu verzehren. Rettichgrün enthält ätherische Senföle und Bitterstoffe, die bei Gallen- und Leberleiden sowie Bronchialerkrankungen gut tun. Liefert ausserdem Vitamin C, B1, B2, B3, Kalium, Kalzium und Phosphor. (Für alle, die es etwas weniger scharf mögen, sind Radieschensamen, die sehr ähnliche Inhaltsstoffe haben, eine gute Alternative.) Einweichzeit 12 Stunden, 2- bis 3-mal täglich besprenkeln. Ernte: ab dem 7. Tag. 3 EL Samen ergeben 1½ Tassen Sprossen.



## Gelbe Soja

(Glycine max/Soja hispida )



Diese Hülsenfruchtsamen enthalten sehr viel pflanzliches Eiweiss, hochwertige Pflanzenfette, wenig Stärke (gut für Diabetiker), viel nervenstärkendes Lecithin und viel Eisen und

Kalium. Der Vitamin C-Gehalt steigt nach 3 Tagen Keimzeit um das Fünffache. Im Gegensatz zur Sojabohne können Keimlinge auch roh verzehrt werden, da die schädlichen Inhaltsstoffe der rohen Bohne während des Keimprozesses abgebaut werden. Doch sollten empfindliche Personen die Sprossen vor dem Verzehr blanchieren (kurz in kochendes Wasser geben) oder sie in wenig Fett kurz rösten, was einen feinen nussartigen Geschmack hervorruft. Einweichzeit 12 bis 16 Stunden, mehrmals täglich gründlich wässern und spülen. Ernte nach etwa 4 Tagen. 1 Tasse Samen ergibt 4 bis 5 Tassen Sprossen.



## Weizen

(Triticum sativum )



Weizensprossen haben einen sehr hohen Gehalt an Vitamin B (B1, B2, B6), an den «Energievitaminen» Panthotensäure und Niacin sowie Vitamin C und E. Mineralien: viel Kalzium, dazu Kalium, Natrium, Magnesium, Phosphor, Schwefel, Chlor, Eisen, Mangan, Kupfer, Kobalt Zink und Jod. Einweichzeit 12 Stunden, 2-mal pro Tag spülen und wässern. 1 Tasse Körner ergibt 3 bis 4 Tassen Sprossen. Junge, 2 bis 3 Tage gekeimte Sprossen schmecken am besten, je älter die Sprossen, desto mehlig der Geschmack. Die Länge des Keims sollte der Länge des Kornes entsprechen. An den kleinen Wurzeln bilden sich pelzige Würzelchen, die normal sind und nicht mit Schimmel verwechselt werden sollten.

• IZR

Sprossen und Keimgeräte sind zu beziehen bei: Versand «Der kleine Doktor»  
Postfach 43, CH- 9053 Teufen  
Tel. (0041) (0)71 335 66 30

## Sprossen- Rezept- Wettbewerb

Sprossen züchten,  
Gericht kreieren,  
probieren und  
bares Geld gewinnen!

Ob auf dem Brot, in der Suppe, im Salat oder als Zwischenmahlzeit, Hauptgericht oder Dessert – schicken Sie uns Ihr einfachstes, Ihr raffiniertestes oder z.B. bei Ihren Kindern beliebtestes Rezept! Einzige Bedingung: Sie sollten das Rezept nirgendwo abgekupfert, sondern selbst ausgetüftelt haben. Geben Sie bitte an, für wie viele Portionen die Mengenangaben reichen.

**Die 10 besten Rezepte werden mit je 200 Franken bzw. 145 Euro prämiert!**

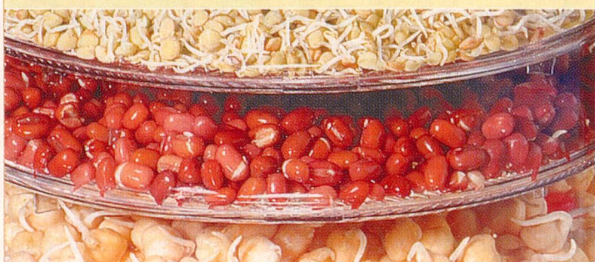
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die tollsten Sprossen-Rezepte werden wir im Internet und auf unserer Speiseplan-Seite in den GN veröffentlichen.

**Einsendeschluss: 30. November 2002**

Adresse:

**Verlag A. Vogel  
Rezept-Wettbewerb  
Postfach 63  
CH 9053 Teufen**



## Berge und Seen für die Galerie im Leserforum

Im Archiv, im Album oder in  
der Diasammlung stöbern,  
passendes Motiv suchen  
und 80 Franken gewinnen!

Auch im nächsten Jahr möchten wir die Leserforum-Galerie mit Ihrer Hilfe weiterführen und schlagen Ihnen das Thema «Berge und/oder Seen» vor. Senden Sie uns bitte bis 30. November 2002 Ihr Diapositiv oder Farbfoto in optimaler Aufnahmequalität, vorzugsweise im Querformat. Machen Sie bitte Angaben zum Motiv (Entstehungsort) des Bildes und zur Jahreszeit. Versehen Sie bitte unbedingt jedes Dia/Foto mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse.

Unter allen eingereichten Bildern werden 24 Aufnahmen ausgewählt, in der Leserforum-Galerie 2003 veröffentlicht und mit einem Anerkennungshonorar von 80 Franken bzw. 55 Euro honoriert.

Als kleines Dankeschön für Ihre Mühe verlosen wir unter allen Einsendern 25 wunderschöne Kalender 2003.

Wenn Sie einen an Sie selbst adressierten Umschlag beifügen, erhalten Sie Ihre Aufnahmen zurück. Unsere Adresse:

**Verlag A. Vogel  
Leserforum-Galerie  
Postfach 63  
CH 9053 Teufen**