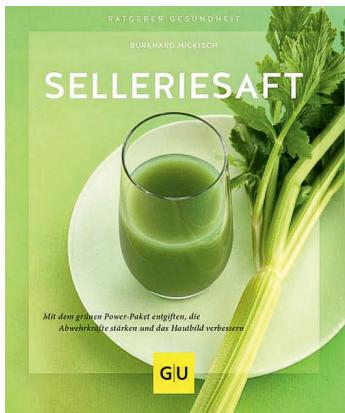


## Selleriesaft

### Ein Erfahrungsbericht

Für weitere Informationen und Anwendungsbereiche der **RHYTHMIXX®** besuchen Sie unsere Webseite: [www.rhythmixx.ch](http://www.rhythmixx.ch)



Reich bebildeter Ratgeber zum Herstellen von frisch gepresstem Selleriesaft. Erschienen im GU-Verlag.  
Autor: Burkhard Hickisch

**Kuboid GmbH**  
Jurastrasse 50  
CH 4053 Basel

info@kuboid.ch  
[www.rhythmixx.ch](http://www.rhythmixx.ch)  
Tel. +41 (0)61 361 20 10

**RHYTHMIXX®**

« Eins vorweg: das Rhythmisieren wirkt umso stärker, je größer die Denaturierung eines (flüssigen) Lebensmittels ist. Beim Rhythmisieren wird die ursprüngliche Wasserqualität wiederhergestellt und alle Inhaltsstoffe fein vermischt und miteinander harmonisiert. Bei pasteurisierten (also hoch erhitzten oder mit hohem Druck behandelten) Säften ist die Wirkung auf das Wasser am deutlichsten spürbar. Das Rhythmisieren kann natürlich die Hitzeschädigung der Inhaltsstoffe, besonders der Vitamine, nicht rückgängig machen. Deswegen lassen sich mit der **RHYTHMIXX®** behandelte pasteurisierte Säfte nicht mit frisch hergestellten Säften vergleichen, die über eine weitaus größere Vitalstoffpower verfügen. Das Rhythmisieren steigert aber auf jeden Fall den Geschmack, die Aufnahmebereitschaft und die Bekömmlichkeit eines pasteurisierten Saftes.

Ich selbst entsafe meinen Staudensellerie mit einem Angel Juicer, einem hochwertigen Slow Juicer, der sehr schonend arbeitet und einen fast trockenen Trester hinterlässt. Der Saft ist sehr fein und köstlich. Ich hätte nicht gedacht, dass ein Rhythmisieren hier noch wesentliche Verbesserungen bringen kann. Kann es aber! Der Saft hat nach der rhythmischen Behandlung (36 Umdrehungen in der halben Minute) eine «Konsistenz», die sich deutlich unterscheidet. Es fühlt sich an, als ob die schädigenden Auswirkungen beim Entsaften (u.a. mechanisches Zerreissen der Selleriestangen und elektromagnetische Strahlung vom Motor des Entsafters) harmonisiert sind. Der Saft ist irgendwie «dickflüssiger» geworden. Er schmeckt besser und ist „zellgängiger“, was ich daran festmache, dass seine belebende Wirkung schneller einsetzt. Eigene Tests haben ergeben, dass der rhythmierte Selleriesaft auch wesentlich haltbarer ist. Kurzum: Durch das Rhythmisieren wird der Selleriesaft unmittelbar vor dem Trinken in einer Weise «homogenisiert», dass er sehr gut vom Körper aufgenommen werden kann. Die Bewegung durch die eigene Hand und die positive Erwartungshaltung beim Kurbeln tragen meiner Erfahrung nach dazu bei, dass der Selleriesaft darauf «eingestimmt» wird, gleich von mir aufgenommen zu werden und seine «Arbeit» gezielt in meinem Körper zu verrichten. Für mich fühlt es sich an, als ob es durch das Rhythmisieren zu einer Art «Schwingungsausgleich» zwischen dem Saft und dem Safttrinker kommt, der einen äußerst positiven Einfluss hat auf Geschmack, Aufnahmefähigkeit und Wirkung. »»

Burkhard Hickisch / Autor und begeisterter Rhythmisierer