

BitterKraft! steht für:

- ✓ Bewährte Apotheken-Qualität
- ✓ Mit und für Fachkreise entwickelt
- ✓ Produziert und entwickelt bei deutschen Familienbetrieben
- ✓ BitterKraft! ist der Pionier der Bitterstoffe mit einer Erfahrung von 30 Jahren
- ✓ 100 % Pflanzenstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
- ✓ Einfaches Handling, auf die Vielfalt unserer Kunden abgestimmt

Disclaimer: Alle Produktbeschreibungen, Verzehrempfehlungen und sonstige Inhalte dieser Broschüre dienen nur informativen Zwecken. Sie sind nach bestem Wissen und Gewissen sehr sorgfältig erstellt, besitzen aber weder Anspruch auf Vollständigkeit noch auf Richtigkeit. Die Lektüre dieser Broschüre ersetzt keinesfalls Anamnese und Diagnose sowie medizinische oder pharmazeutische Ratschläge durch einen Arzt, Apotheker oder Heilpraktiker. Diese Broschüre darf nicht zu Diagnose- oder Therapiezielen im medizinischen Sinne verwendet werden. Für Schäden jeglicher Art, die direkt oder indirekt aus der Anwendung oder Verwendung der Informationen der Broschüre entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.



Bitterkraft GmbH
Berliner Straße 52j
38104 Braunschweig

Bestellungen:
08441 / 87 99 737

(Montag bis Freitag 8–19 Uhr)
Fax: 08441 / 87 99 749
bestellung@bitterkraft.com
www.bitterkraft.com



Bio-Zertifizierung:
DE-ÖKO-037



FLY0001 - VI Stand: 08/2026

Unsere Bitterstoffe – 100% Natur



PZN	NAME	INHALT
11141301	Bitterstoffe Original	20 ml
04651935	Bitterstoffe Original	100 ml
04651941	Bitterstoffe Original	200 ml
15262668	Bitterstoffe Spray	20 ml
18598618	Bitterstoffe Pipette	50 ml
18000489	Bitterstoffe Kapseln	60 g / 80 Stk.
19101703	Bitterstoffe Alkoholfrei Pipette	50 ml
19101726	Bitterstoffe Alkoholfrei Spray	20 ml
19101732	Bitterstoffe Alkoholfrei Tropfen	100 ml
19362616	Kurkuma Bitterstoffe Tropfen	200 ml
17367733	Wermut Bitterstoffe Tropfen	200 ml

7 Fakten über Bitterstoffe

1

BITTERSTOFFE FEHLEN IN UNSEREN LEBENSMITTELN

Moderne Gemüsesorten enthalten weniger Bitterstoffe, weil sie über Jahrzehnte herausgezüchtet wurden. Der Verlust von Bitterstoffen in Lebensmitteln kann zu mehr Appetit beitragen und somit die Verdauungsfunktion beeinflussen.

2

BITTER IST EINE EIGENE GESCHMACKSRICHTUNG

Bitter nehmen wir über eigene Rezeptoren wahr – es ist die Geschmacksrichtung, auf die wir am empfindlichsten reagieren.

3

BITTERSTOFFE ENTSTAMMEN DER KLOSTERKÜCHE, TCM UND AYURVEDA

Bitterstoffe sind wieder gefragt. Sie haben in allen großen Kräutertraditionen einen festen Platz.

4

BITTER BRINGT ABWECHSLUNG AUF DEN SPEISEPLAN

Bittere Salate, Gemüse und Kräuter erweitern das Geschmacksspektrum einer abwechslungsreichen Küche.

5

BITTERES GEHÖRT ZUR KLOSTERKÜCHE

Bittere Kräuter gehören seit Jahrhunderten zu den Klostergärten.

6

BITTERES HAT EINE LANGE TRADITION

Bittere Pflanzenstoffe wie Gelber Enzian, Angelikawurzel oder Artischocke werden seit Jahrhunderten in der überlieferten Kräuterkunde verwendet.

7

BITTERES IST IDEAL IN DER HAUTPFLEGE

Bitterstoffe kommen in vielen Pflanzen vor und werden traditionell auch in der Pflege verwendet.

FÜR FACHKREISE



Bitterstoffe für Ihr Wohlbefinden



Wann haben Sie das letzte Mal Bitteres gegessen?

Heute enthalten Gemüse und Salate nicht nur weniger Vitamine als früher, sondern auch weniger Bitterstoffe. Bitterstoffe gehören zu den so genannten sekundären Pflanzenstoffen. Sie geben vielen Pflanzen ihren typischen herben Geschmack. Aus modernen Gemüsesorten und anderen Nahrungsmitteln ist zugunsten eines süßeren Geschmacks der Großteil der Bitterstoffe herausgezüchtet worden. So ist es kaum mehr möglich, ursprünglich bittere Speisen zu sich zu nehmen.

Zu wenig Bitteres in der Ernährung ...

Mit dem Verlust der Bitterstoffe ist auch eine Geschmacksrichtung verschwunden, die Mahlzeiten früher abgerundet hat. Der süßere Geschmack moderner Sorten weckt eher Lust auf mehr.

Umso mehr lohnt es sich, bittere Lebensmittel bewusst wieder einzuplanen.



UNSERE BITTERKRÄUTER

ANGELIKAWURZEL

Sie wird nach wie vor traditionell in der Kräuterkunde verwendet. Vor allem die Wurzeln werden gerne eingesetzt.

Verwendung

Angelikawurzel gehört zu den klassischen Bitterdrogen der überlieferten Kräuterkunde und wird traditionell in Bitterzubereitungen verwendet.



ARTISCHOCKE

Ihre Blätter und Wurzeln enthalten besonders viele Bitterstoffe.

Verwendung

Die Artischocke wird traditionell in der Kräuterkunde verwendet.



BLUTWURZ

Der Blutwurz ist eine Staude mit gelben, meist vierblättrigen Blüten. Früher war die Pflanze in den Klostergärten geschätzt.

Verwendung

Blutwurz wird traditionell in der überlieferten Kräuterkunde verwendet.



KARDAMOM

Kardamom wird in Indien als “König der Gewürze” bezeichnet. Sein Preis wird nur noch von dem des Safrans überboten. Die in der Kardamomfrucht enthaltenen delikaten Samen werden als Gewürz genutzt.

Verwendung

Kardamom gehört zu den klassischen Gewürzen der Klosterküche.



ENZIANWURZEL

Verwendet wird nur die Wurzel des gelben Enzians, die sehr viele Bitterstoffe enthält.

Verwendung

Enzianwurzel gehört zu den klassischen Bitterdrogen der überlieferten Kräuterkunde.



ZIMTRINDE

Die Zimtrinde ist tatsächlich eine Rinde, nämlich die des ceylonesischen Zimtbaums, auch Kanelbaum genannt.

Wirkung und Anwendung

Zimtrinde wird traditionell als Gewürz und in der Kräuterkunde verwendet und gibt Speisen eine warme, süßliche Note.

GALGANT

Bei uns wurde die Pflanze durch Hildegard von Bingen bekannt. Verwendet wird der Wurzelstock, der waagrecht unter der Erde wächst. Es werden nur Wurzeln verwendet, die älter als sieben Jahre sind.

Verwendung

Galgant wird traditionell in der Klosterküche und in der Kräuterkunde verwendet und gibt Speisen eine warme, würzige Note.



KURKUMA

Die Pflanze gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Die gelben Pigmente, allen voran Curcumin, geben Speisen ihre charakteristische Farbe.

Verwendung

Kurkuma ist in Indonesien Hauptbestandteil von Jamu und wird traditionell in der Küche und in der Kräuterkunde verwendet.



INGWER

Der Ingwer war ursprünglich in China und Indien heimisch. Die Benutzung des Ingwers als Gewürz und zur Bereitung aromatischer Liköre ist bekannt und gilt in vielen asiatischen Küchen als vielseitiges Gewürz.

Verwendung

Ingwer wird traditionell in der Küche und in der Kräuterkunde verwendet – frisch gerieben, als Tee oder als Gewürz.



MARIENDISTELKRAUT

Die Mariendistel ist wohl eine der schönsten und größten Disteln. Die Mariendistel wird seit dem 19. Jahrhundert intensiv erforscht.

Verwendung

Trockenextrakte der Mariendistel enthalten Silymarin. Mariendistel wird traditionell in der überlieferten Kräuterkunde verwendet.

