



Bitter Cucumber Tea

Anwendung:

Ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften werden seit alters her sehr geschätzt. Grundsätzlich ist zu sagen, dass diese Pflanze nachweislich eine Vielzahl von gesundheitsfördernden Eigenschaften hat. Die Bittergurke enthält unter anderem eine Gruppe von Saponinen, die unter dem Namen Charantin zusammengefasst werden, insulin-ähnliche Peptide sowohl Alkaloide. Diese Wirkstoffkombination regt die Produktion von Beta-Zellen im Pankreas an und senkt nachweislich die Zuckerkonzentration im Blut und Harn. Neben dem Hauptanwendungsgebiet, dem Diabetes, wurde eine das Abwehrsystem stärkende Wirkung nachgewiesen; daher wird die Balsambirne auch als Nahrungsergänzung bei Infektionen, Krebserkrankungen und AIDS/HIV eingesetzt, wo sie antibakteriell und antiviral wirkt.

Inhaltsstoffe:

Die Bittermelone (*Momordica Charantia*) entstammt der Familie der Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*). Sie ist eine einjährige Ranke, deren Blätter dem Wein ähneln, jedoch kleiner sind. Die hübschen kleinen gelben Blüten tragen fünf Blütenblätter. Die Frucht gleicht einer warzigen Gemüsegurke. Unreif ist sie grün, reif wird sie gelb-orange und platzt schließlich entlang drei Längsnähten auf, um die Samen freizugeben. Medizinische und kulinarische Verwendung findet die unreife Frucht. In den Ländern in denen die *Momordica Charantia* aufgrund des tropischen Klimas gedeiht, ist sie weit verbreitet und wird als Nahrungsmittel für Speisen verarbeitet. Bittermelonen enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamin C, A und E sowie Mineralstoffe und Spurenelemente.

Naturwissenschaftlicher Name:

Momordica charantina

Aktive Inhaltsstoffe

Momordia charantina