

Chaga Pilz Pulver, Inonotus obliquus, aus Wildwuchs-Sammlungen, für einen Pilz-Tee

Chaga Pilz Pulver (Inonotus obliquus) – Wildwuchs – feines Pulver – Vitalpilz aus der traditionellen chinesischen Medizin

Hochwertiger Chaga Pilz als feines Pulver zur praktischen Verwendung. Der Chagapilz ist auch als Inonotus obliquus, Birkenpilz, Fungus betulinus oder Schiefer Schillerporling bekannt und eignet sich bestens zur Zubereitung als Tee. Chaga Tee enthält ein breites Spektrum an wertvollen natürlichen Inhaltsstoffen und ist bekannt für seine starke antioxidative Wirkung. Bei Topfruits erhalten Sie extra fein vermahlene Pilzpulver in der besten erhältlichen Qualität und stets laborgeprüft. Das Chaga Pilz Pulver bietet vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Es eignet sich sehr gut als Tee, erfrischender Kaltauszug oder zum Würzen von Speisen. Außerdem können Sie das Pilzpulver als Zutat in Ihrem Frühstücksmüsli oder -porridge und im Kaffee verwenden – für mehr Vitalität im Alltag, in jeder Lebenssituation!

Vorteile des Topfruits Chaga Pilz Pulver

Chaga Pilz Pulver auf Brett

- beste und kontrollierte Qualität des Chaga Pilz
- aus Wildwuchssammlungen
- extra feines Pulver
- zur Verwendung als Tee oder Würze
- sehr ergiebig

Warum sollten Sie den Chaga Pilz Pulver kaufen?

Für die besondere Wirkung des Chagatees ist seine außergewöhnliche Kombination an Betulinsäure, Chrom, Beta-Glucanen, Germanium, Eisen, Melanin, Triterpenen und Flavonoiden verantwortlich. Inonotus obliquus gilt als ein besonders starkes natürliches Antioxidans. Vor allem verschiedene Polyphenole und Polysaccharide gelten als wertvolle Antioxidantien und tragen zu seinem guten Ruf bei. Zudem enthält er alle Aminosäuren (bis auf Isoleucin), Beta-Glucane, Gerbstoffe, Flavonoide und Mineralstoffe wie Zink, Kalium, Natrium, Magnesium und Mangan. Darüber hinaus sind Betulin und Melanin zu nennen. Insgesamt wird dem Chaga nachgesagt, dass er bis zu 250 nützliche, natürliche Substanzen enthält.

Betulin befindet sich im weißen Teil der Birkenrinde. Weil sich der Chaga Pilz hauptsächlich davon ernährt, reichert sich der Pflanzenwirkstoff im Pilz an. Als Betulinsäure ist dieser Stoff immer wieder Gegenstand wissenschaftlicher Untersuchungen. Betulin soll unter anderem die Oxidation freier Radikale hemmen. **Melanin**, ein dunkler Pflanzenfarbstoff, ist für die dunkle Farbe des Pilzes verantwortlich. Der pflanzliche Farbstoff gilt als besonders starkes Antioxidans und ihm werden weitere positive Wirkungen zugeschrieben. Wenn Sie weitere Informationen wünschen, informieren Sie sich bitte an anderer Stelle im Internet, da wir die Details seiner Wirkung leider nicht nennen dürfen.

Verwendungshinweise zum Topfruits Chaga Pilz Pulver

Chaga Tee Zubereitung

Für eine Tasse (ca. 300 ml) verwenden Sie etwa 1 Teelöffel des Chaga Pilz Pulvers, übergießen es mit heißem Wasser und lassen den Tee ca. 15 Minuten ziehen. Für eine Kanne (etwa 1 Liter) nehmen Sie 2 Esslöffel. Das Pulver kann sich im Teewasser nicht vollständig auflösen. Sie können es aber ohne Probleme mittrinken. Wenn Sie das Pulver nicht in Ihrem Chaga Tee haben möchten, verwenden Sie am besten einen Teefilter oder Sie seihen das Pulver vor dem Trinken ab. Der Teeansatz nimmt von Natur aus eine rötliche bis bernsteinfarbene Tönung an. Genießen Sie den Chaga Pilz Tee pur oder in Kombination mit Kräutern, Gewürzen oder Früchten. Hierfür eignen sich zum Beispiel Hagebutte, Süßholz, Ingwer oder Zimtrinde. Je mehr Chaga Sie verwenden und je länger die Zieh-Zeit andauert, desto herber wird der Tee. Sie können also individuell nach Belieben variieren. Diesen kräftig-herben Tee können Sie mehrmals am Tag genießen. Auch mit Kaffee kombiniert ist der Chaga Tee sehr wohltuend - Geben Sie einfach einen halben oder ganzen Teelöffel zu Ihrer normalen Tasse Kaffee.

Doch nicht nur der traditionelle Chaga Tee lässt sich mit dem Pilzpulver zubereiten. **Sie können mit dem Chaga Pilz Pulver auch Ihren Porridge verfeinern.** Geben Sie hierfür ca. 1 TL Pilzpulver zu Ihren Haferflocken und kochen Sie alles zusammen mit Haferdrink auf. Für die Zubereitung einer Chaga-Latte wird 1 Teelöffel Chaga Pulver mit einigen Datteln, dem Vanillemark einer ganzen Vanilleschote und 300 ml kochendem Wasser in einem Mixer verrührt und anschließend in eine Tasse gegeben. Darauf noch etwas geschäumte Hafermilch und Sie haben einen Genuss der ganz besonderen Art.

Rezept-Tipp: Vital-Chaga-Latte

- 250 ml sehr warmes Wasser
- 1 gestrichener Teelöffel Chaga Pilz Pulver
- 1 gehäufte Teelöffel [Proteinmix 3fach](#)
- 1 gestrichener Teelöffel [Kakaopulver](#)
- 1 gestrichener Teelöffel [Ayurveda Gewürzmischung](#)
- 1 geh. Messerspitze [Ingwerpulver](#)
- 1 geh. Messerspitze [Guarana](#)
- 1 Prise Mönchsfrucht Pulver oder [STEVY-Mix](#)
- eventuell ein Schuss Pflanzendrink oder etwas [Mandelmus](#)

Alle Zutaten in einen Shaker oder Mixer geben und gut miteinander vermischen.

Chaga-Kaltansatz

Statt den Chaga mit heißem Wasser zu übergießen, können Sie auch problemlos einen Kaltansatz herstellen und diesen später genießen. Für den **Kaltaufguss werden 2 TL des Chaga Pilzes pro 250 ml Wasser benötigt.** Hierzu wird das Pilzpulver mit kaltem Wasser übergossen und über Nacht stehengelassen. Am nächsten Tag den Chaga abseihen und trinken.

Chagaöl aus Chaga Pilz Pulver

Example Company

Die wertvollen Inhaltsstoffe des Chaga Pilzes lassen sich nicht nur in Wasser, sondern auch in Öl lösen. Chagaöl kann sowohl äußerlich als auch innerlich angewendet werden und lässt sich sehr leicht selbst herstellen. Am einfachsten geht die Herstellung mit Olivenöl. Hierfür wird **1 Teelöffel Chaga Pilz Pulver mit 6 Esslöffeln hochwertigem Olivenöl** vermischt und in ein Schraubglas gefüllt. Das Ganze sollte einige Tage an einem dunklen Ort ziehen. Bereits über Nacht lösen sich die Inhaltsstoffe des Chagas. Je länger das Chagaöl zieht, desto besser.

Wissenswertes rund um den Pilz Chaga

Der Chaga-Pilz wächst hauptsächlich in den Waldgebieten der subpolaren Klimazonen auf der Nordhalbkugel. So trifft man ihn in der freien Natur z.B. in Nordamerika und Kanada, Skandinavien, Polen, Russland und Japan an – am liebsten in Sumpfgebieten. Dort trotz er Temperaturen von bis zu - 40 °C. Um sich vor diesen lebensfeindlichen Temperaturen zu schützen, bildet der Pilz bestimmte natürliche Substanzen aus, von denen auch wir profitieren können. Chaga Pilze sind von dunkelbrauner bis schwarzer Farbe und ähnelt einer verbrannten Stelle am Baumstamm. Bricht man die Rinde auf, lässt sich das braune, holzartige Innenleben des Chagas erkennen. Der Chaga Pilz ist verwandt mit dem Zunderschwamm und besiedelt als Parasit verschiedene Laubbäume, diese Bäume dienen ihm als Wirt. Am besten gedeiht er auf Birken, gelegentlich findet man ihn aber auch auf anderen Laubbäumen. In den Ländern, in denen der Chaga genutzt wird, sammelt die einheimische Bevölkerung lediglich diesen Birkenchaga. Bereits der Großfürst von Kiew im 11./12. Jahrhundert soll einer Sage nach jeden Tag einen Sud aus dem Chaga Tee getrunken haben. In der Volksmedizin Lapplands wird der Vitalpilz insbesondere bei Autoimmunerkrankungen eingesetzt. Und in vielen Ländern wird der Chaga Pilz im Rahmen der mykotherapeutischen Ernährungsberatung angewendet.

Anbau, Ernte & Verarbeitung des wilden Chaga

Die für unser Pulver verwendeten Chaga Pilze wachsen an Birkenbäumen. Nach der Ernte bzw. dem Einsammeln wird das Rohmaterial getrocknet, zu Pulver vermahlen und anschließend sterilisiert. Bei der Verarbeitung wird er für die Dauer von ca. 30 Minuten einer Temperatur von ca. 120 °C ausgesetzt. Es gibt auch Chaga-Produkte in Form von Tabletten, Pulver oder Stücken. Wir haben uns allerdings bewusst für das Pulver entschieden, da die Wirkung sich am besten als Tee entfaltet. Durch die sehr feine Vermahlung werden die wertvollen, hitzebeständigen Pilzinhaltsstoffe bei dieser Form der Anwendung besonders schnell und gut ausgelöst.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Chaga Tee

Zutaten: 95 % Chaga Pilz Pulver, 5 % Maltodextrin (Trägerstoff)
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Standbodenbeutel

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Chaga Pilz Pulver, Inonotus obliquus, aus Wildwuchs-Sammlungen, für einen Pilz-Tee"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	19 kj
Brennwert kcal	5 kcal
Fett	0.3 g
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	2.2 g