Mykoplan® Vitalpilze

Worauf achten Sie beim Kauf Ihres Vitalpilzprodukts?

Sie möchten ein Vitalpilzprodukt kaufen, um Ihre Gesundheit zu pflegen. Das ist ein guter Entscheid. Natürlich wollen Sie Vitalpilze von höchster Qualität. Mittlerweile gibt es mehrere Firmen, die Vitalpilzprodukte verkaufen. Da kann es für Sie schwierig sein, die richtige Wahl zu treffen.

Um beste, hochwertige Biovitalpilzprodukte herstellen zu können, legen wir grossen Wert auf die Bereiche Forschung, Entwicklung und Qualitätssicherung. Im Vordergrund steht nicht nur die Entwicklung neuer Produkte, sondern auch das ständige Verbessern des bestehenden Angebots. Um unseren Kundinnen und Kunden rundum beste Qualität anbieten zu können, arbeiten wir nur mit spezialisierten und engagierten Vitalpilzherstellern zusammen. Es ist unsere Leidenschaft, Sie stets mit dem höchsten Standard von biozertifizierten Vitalpilzprodukten zu unterstützen.

Gerne zeigen wir Ihnen, warum unsere Biovitalpilzprodukte einzigartig sind und woran Sie die hochstehende Qualität erkennen können.

Mit den allerbesten Wünschen
Thomas und Michiyo Falzone
Geschäftsleitung
Mykoplan® Vitalpilze Schweiz AG

Mykoplan Whole Life Cycle

Deshalb legen wir Wert auf kontrolliert biologische Produktion

Bioqualität garantiert für einen ganzheitlich respektvollen Umgang mit der Natur. Der Grundgedanke des biologischen Anbaus ist die Erhaltung einer gesunden Natur und damit das Arbeiten im Einklang mit der Natur. Die Förderung natürlicher Lebensprozesse und Nährstoffkreisläufe sowie lebendiger Ökosysteme, der sorgsame Einsatz von natürlichen Ressourcen und schonende Verarbeitungsverfahren bilden die Basis für ein umfassendes und ganzheitliches Gesundheitsverständnis für Pilze, Tiere, Pflanzen und Menschen. Bei natürlichen Lebenskreisläufen spielen Vitalpilze eine wichtige Rolle. Dafür werden sie seit Jahrtausenden in der traditionellen Medizin hochgeschätzt. Die biologische Landwirtschaft verzichtet konsequent auf chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel. Auch für die Verarbeitung von Erzeugnissen der Biolandwirtschaft gelten strenge Regeln, die möglichst naturnahe und rückstandsfreie Produkte garantieren.

Da Pilze bei der Verstoffwechselung Ihrer Nahrung die Eigenheit haben, darin enthaltene Giftstoffe (zum Beispiel Schwermetalle) anzureichern, ist es umso wichtiger, dass die Nährsubstrate ökologisch unbedenklich und nicht verunreinigt sind. Dafür garantiert der Bioanbau, indem er Richtlinien für die Substrate vorschreibt. Unsere Vitalpilze werden mit Hirse aus kontrolliert biologischem Anbau «gefüttert».

Wo bio draufsteht, ist auch bio drin

Dafür sorgt die Schweizer Bioverordnung mit ihrem engmaschigen staatlich überwachten Kontrollsystem. Die Schweiz ist ein Pionierland im biologischen Anbau und pflegt ein hochstehendes Wissen sowohl im Anbau wie auch in der

Kontrolle und Zertifizierung. Seit 1997 ist der Begriff «bio» durch die Schweizer Bioverordnung staatlich geschützt. Mittlerweile haben sich viele Länder, darunter alle Länder der EU und die Vereinigten Staaten, auf einen einheitlichen Biostandard geeinigt. Wer den Begriff «bio» in der Schweiz verwendet, muss die Schweizer Bioverordnung einhalten sowie sich einem Kontroll- und Zertifizierungsverfahren unterziehen. Sämtliche Betriebe werden jährlich kontrolliert. Vergehen gegen die Bioverordnung haben rechtliche Folgen.

DNA-Analyse: Kaufen Sie die Katze nicht im Sack

Wenn Sie Steinpilze sammeln und nicht sicher sind, ob es sich wirklich um Steinpilze handelt, was machen Sie dann? Richtig, Sie lassen die Pilze durch eine Fachperson kontrollieren. Und was macht Sie sicher, dass in Ihrem Vitalpilzprodukt die echten Pilze drin sind?

Wenn Sie zum Beispiel Cordyceps kaufen, möchten Sie sicher sein, dass es sich um den authentischen Cordyceps handelt und nicht um einen Abkömmling

des ursprünglichen Stamms. Bis heute werden auf dem chinesischen Markt unter der Bezeichnung Cordyceps Produkte verkauft, die leider nichts mit dem Cordyceps sinensis aus Wildsammlung zu tun haben. Ist der Pilz bereits gemahlen und verkapselt, ist die Überprüfung für Konsumentinnen und Konsumenten kaum möglich. Um ganz sicher zu sein, brauchen Sie eine DNA-Analyse mit staatlicher Beglaubigung.

Alle unsere Pilzstämme sind durch eine DNA-Sequenzierung vom National Center for Biotechnology Information (NCBI) der US-Regierung genetisch verifiziert. Sie können eine Kopie dieser unabhängigen DNA-Überprüfung bei Mykoplan® anfordern.

Mykoplan® verkauft ausschliesslich durch eine DNA-Analyse verifizierte, ursprüngliche und authentische Vitalpilzprodukte.

***Studie**: Analysis of Quality and Techniques for Hybridization of Medicinal Fungus Cordyceps sinensis (Berk.) Sacc. (Asomycetes). International Journal of Medicinal Mushrooms, vol. 6, 151 - 164 (2004)*

Herkömmlicher Pilzanbau versus moderne

Wahrscheinlich kennen Sie die Details über das Kultivieren von Vitalpilzen und dessen Auswirkungen auf die Qualität nicht. Leider gibt es Anbieter, die Sie mit irreführenden Darstellungen zum Kauf ihrer Produkte animieren möchten.

In diesem Abschnitt erläutern wir, wie sich verschiedene Kultivierungsmethoden unterscheiden und wie sich die Kultivierung auf die Qualität der Produkte auswirkt. Das hilft Ihnen, sich Ihre eigene Meinung zu bilden.

Pilze für die therapeutische Anwendung wurden sehr lange nur gesammelt. Das Sammeln von Vitalpilzen ist jedoch aufwendig und der Ertrag sehr unsicher. Die steigende Nachfrage liess sich mit Wildsammlung nicht mehr decken. Deshalb wurde Ende der 1970er-Jahre der landwirtschaftliche Anbau beziehungsweise die Kultivierung von Vitalpilzen entwickelt - eine grosse Herausforderung.

Durch intensive wissenschaftliche Bemühungen konnten eine Reihe von therapeutisch interessanten bioaktiven Komponenten aus Pilzen identifiziert werden. Darunter chemische Verbindungen aus dem Fruchtkörper, dem Myzel (Pilzgeflecht) und dem extrazellulären Raum (Raum zwischen den Zellmembranen). Um die Produktion dieser wichtigen Substanzen zu optimieren, wurden neue moderne Methoden zur Kultivierung von Vitalpilzen entwickelt, sogenannte Flüssig-Fermentationsprozesse oder Festkörper-Fermentationsprozesse. - Wussten Sie, dass das Antibiotikum Penizillin eine solche chemische Verbindung (sekundärer Metabolit) ist, der im extrazellulären Raum vorkommt?

Mit diesen Methoden lassen sich die therapeutisch wertvollen Pilzsubstanzen unter optimalen kontrollierten Bedingungen gewinnen. Dies erfordert jedoch ein grosses Know-how und eine ausgefeilte Produktionstechnik, die laufend weiterentwickelt und verbessert wird. Mit der herkömmlichen Produktion von Pilzfruchtkörpern sind die auf Fermentation basierenden Kultivierungsmethoden nicht vergleichbar.

Heute werden in China, Japan und den USA immer häufiger Vitalpilzprodukte mit neuen Methoden kultiviert. Cordyceps sinensis wird in China in Nährflüssigkeit als Myzel produziert. Dieses Cordyceps-Fermentationsprodukt ist als CS-4 bekannt. Andere Pilze, wie zum Beispiel Polyporus umbellatus, werden ebenfalls häufig im Flüssig-Fermentationsprozess hergestellt. Wenn Sie ein Vitalpilzprodukt kaufen, fragen Sie beim Anbieter nach,

ob es sich um ein Fruchtkörperprodukt handelt oder ob das Produkt durch den Flüssig- beziehungsweise Festkörper-Fermentationsprozess hergestellt wurde.

Studien haben gezeigt, dass bei einem ungenügenden Flüssig- oder Festkörper-Fermentationsprozess der Vitalpilz nur einen geringeren Anteil an pilztypischen Polysacchariden entwickeln kann. Die Herstellung dieser Produkte geht schnell und ist billig. Für die Kundschaft sind sie aber minderwertig, da sie zu wenig der gesundheitlich relevanten Inhaltsstoffe enthalten.

(www.nature.com - im Suchfeld eingeben: quality consistency of Ganoderma lucidum direkter Link: www.nature.com/articles/s41598-017-06336-3)

Polysaccharid-Anteile prüfen

Sie können die Qualität von Produkten aus Flüssig- und Festkörper-Fermentationsprozessen im Hinblick auf die Polysaccharid-Anteile nachprüfen. Verlangen Sie von Ihrem Anbieter ein Analyse-Zertifikat mit den folgenden Angaben:

1. Anteil der **Polysaccharide**, die **nicht vom Pilz** stammen, aus der Klasse der **Alpha-Glucane**. Dieser Anteil soll **höchstens 5 Prozent** betragen. Ein höherer Anteil verweist auf mangelnde Fermentationsprozesse.

2. Anteil der **Polysaccharide**, die **vom Pilz** stammen, aus der Klasse der **1,3/1,6-Beta-D-Glucane**. Dieser Anteil soll **mindestens 20 Prozent** betragen. Ein tieferer Anteil dieser gesundheitsfördernden Polysaccharide ist unzureichend.

Eine neue, noch fortgeschrittenere Art, Vitalpilze zu kultivieren, basiert auf einer Weiterentwicklung des Festkörper-Fermentationsprozesses. In patentierten Wachstumskammern wird für jeden Pilz dessen typische natürliche Umgebung geschaffen. Durch ausgeklügelte Führung der Wachstumsparameter (Feuchtigkeit, pH-Wert des Nährsubstrats, Temperatur, Lichteinfluss u.a.) und eine pilzspezifische Stimulationsmethodik wird die Zusammensetzung der pilztypischen

Inhaltsstoffe optimiert. Mit dieser Methodik ist es gelungen, die blosse Fruchtkörperproduktion zu überwinden.

Neu sind zusammen mit den Inhaltsstoffen des Fruchtkörpers auch jene aus dem Pilzmyzel, dem extrazellulären Raum und den Sporen enthalten. So lässt sich das volle Spektrum aller Wirkstoffe aus dem ganzen Pilz und seinem vollen Lebenszyklus in hoher Konzentration erzeugen. Man kann diese moderne Form der Vitalpilzkultivierung als biotechnologischen Durchbruch bezeichnen.

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass das volle Spektrum des Pilzes therapeutisch sehr wertvoll ist. Bedenkt man, dass die Inhaltsstoffe - Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, pilzspezifische Polysaccharide, Enzyme und andere Wirkstoffe - in verschiedenen Teilen des Pilzes gespeichert sind, ist das ein logischer Befund. In der Welt der Heilpflanzen ist dies bereits bekannt; auch hier sind die therapeutisch wertvollen Substanzen auf Pflanzenteile wie Wurzeln, Blätter, Blüten und Früchte verteilt.

Geschichtliche Entwicklung der Vitalpilzkultivierung

Wildsammlung: Seit Menschengedenken wurden in allen Kulturen Pilze (Fruchtkörper) gesammelt und zu therapeutischen Zwecken genutzt.

Stockschlagtechnik (Shiitake): Einfache Technik, um in der Natur das Pilzwachstum anzuregen (ca. 12. Jahrhundert in China).

Anbau im Feld: Kultivierung von Champignons (ca. 17. Jahrhundert in Frankreich).

Erste **Kultivierung** von Vitalpilz-Fruchtkörpern **nach wissenschaftlichen Aspekten** (ab 1971 in Japan).

Biotechnologische Produktion, Stufe 1: Kultivierung mit Flüssig- und Festkörper-Fermentationsprozessen (ab 1980 in Japan, China, USA).

Biotechnologische Produktion, Stufe 2: Kultivierung und Nutzung des vollen Spektrums von Vitalpilzen (Fruchtkörper, Myzel, extrazellulärer Raum, Sporen) mit Festkörper-Fermentationsprozess in patentierten naturgetreuen Wachstumsanlagen (ab 2000 in den USA).

Mykoplan® setzt auf höchste Qualität. Alle unsere Vitalpilzprodukte stammen aus Kultivierungsanlagen der fortschrittlichsten Generation. Die Produkte werden aus dem vollen Spektrum der Pilze (Fruchtkörper, Myzel, extrazellulärer Raum, Sporen) gewonnen und weisen einen sehr hohen Anteil an biologisch aktiven Komponenten auf. Analyse-Zertifikate belegen dies und sind jederzeit bei Mykoplan® einsehbar. Der Anteil an Polysacchariden der Klasse 1,3/1,6-Beta-D-Glucane beträgt bei den Mykoplan®-Pilzen im Durchschnitt 22-33 Prozent. Der Anteil an nicht pilzspezifischen Polysacchariden der Klasse Alpha-Glucane liegt bei unserer Qualität unter 3 Prozent.

Ausführliche Informationen zur Kultivierung von Vitalpilzen finden Sie auf der Website der Gesellschaft für Vitalpilzkunde Schweiz: www.gfvs.ch > Vitalpilze > Vitalpilz Produkte

Pilzpulver, Pilzextrakt oder Mischung?

Sie kennen das wahrscheinlich: Sie möchten ein Vitalpilzprodukt kaufen und müssen sich entscheiden zwischen einem Pulver, einem Extrakt oder einer Pulver-Extrakt-Mischung. Sie sind aber nicht sicher, welches Produkt für Sie besser ist. Im Folgenden versuchen wir zu erklären, worauf Sie achten müssen.

Vitalpilzkapseln können mit Extrakten gefüllt sein oder auch mit vermahlenen getrockneten Pilzen. Worin unterscheiden sich vermahlene Pilze von Extrakten?

Werden Fruchtkörper oder kultivierte Myzelien nach der Trocknung vermahlen, entsteht daraus ein Pulver, das man ohne weitere Verarbeitung verkapseln kann. Es wird in der Regel als Pilzpulver bezeichnet. Als Extrakt hingegen bezeichnet man den Auszug eines Pilzpulvers mit einem flüssigen Lösungsmittel. So werden Kräuterextrakte, ausgezogen mit heissem Wasser, als Tee, Infus oder Dekokt bezeichnet. Im Fall der Vitalpilze verwendet man als Extraktionsmittel in einem ersten Schritt Heisswasser, anschliessend Alkohol. In diesen Flüssigkeiten wird das Pilzmaterial für eine bestimmte Zeit eingelegt, um die wichtigen Inhaltsstoffe «(her) auszuziehen», zu extrahieren. Der flüssige Auszug wird dann bis zur Trockenheit eingedampft und pulverisiert. So erhält man ein «pulverisiertes Extrakt», das ebenfalls verkapselt werden kann.

Im Extraktionsverfahren gehen zwar kleine Anteile einiger Inhaltsstoffe verloren, die wichtigen Stoffe wie die 1,3/1,6-Beta-D-Glucane aber werden verdichtet und je nach Prozess auf 25 bis 30 Prozent und mehr angereichert.

Extrakte und Rohpilzpulver haben unterschiedliche Wirkungsspektren. Je nachdem, welchen Effekt Sie wünschen, wählen Sie das Pulver oder das Extrakt. Spezialisierte Therapeuten, Ärztinnen

oder die Gesellschaft für Vitalpilzkunde Schweiz können Sie dazu beraten. Sind Sie nicht sicher, können Sie auch eine Pulver-Extrakt-Mischung wählen.
Sie haben also grundsätzlich sechs Wahlmöglichkeiten:

Nicht extrahiertes Pilzpulver aus dem Fruchtkörper

Nicht extrahiertes Pilzpulver aus dem Myzel

Nicht extrahiertes Pilzpulver aus dem Fruchtkörper und dem Myzel

Extrakt aus dem Fruchtkörper

Extrakt aus dem Myzel

Extrakt aus dem Fruchtkörper und dem Myzel

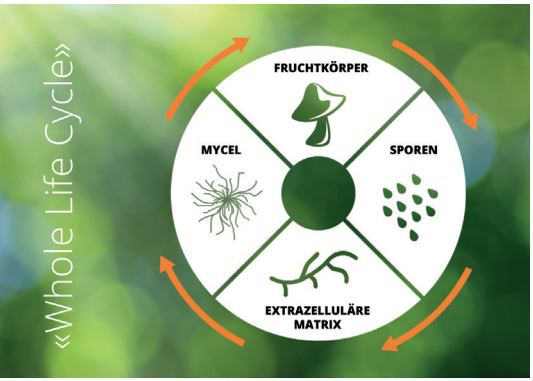
Zudem lassen sich die Pilzpulver und Extrakte mischen, und dies zu unterschiedlichen Anteilen. Die Wahl scheint reichlich kompliziert.

Mit unseren Produkten ist alles viel einfacher

Durch neuere wissenschaftliche Untersuchungen erkannte man die Komplexität des Pilzreiches und seiner Zusammenhänge. Man entdeckte viele neue Inhaltsstoffe wie Enzyme, sekundäre Metaboliten, antibiotische und antivirale Substanzen, Triterpene, Ergosterol, Glycolipide oder Aminosäuren. Man fand diese Stoffe nicht nur im Fruchtkörper oder im Myzel, sondern auch ganz häufig im extrazellulären Raum.

Über diese Zusammenhänge wusste man früher nicht viel. Zudem fehlten Kultivierungsmethoden, die es ermöglichten, das gesamte Spektrum der Inhaltsstoffe zu nutzen. So war man lange Zeit auf die Verwendung des Fruchtkörpers beschränkt.

Wie bereits erläutert, wird bei der fortschrittlichsten Kultivierungsmethode das volle Spektrum des Pilzes erzeugt und verwendet. Es besteht aus dem Fruchtkörper und dem Myzel und dem extrazellulären Raum und den Sporen. Da diese moderne Methode das volle Pilzspektrum nutzt und zugleich die Kultivierungsparameter in allen Bereichen optimal geführt werden, ist das ganze Spektrum der Inhaltsstoffe optimal angereichert. Ein separater Extraktionsprozess ist nicht nötig.



Drei wesentliche Unterschiede zu herkömmlichen Produkten

1. Unsere Produkte bestehen aus dem vollen Spektrum der Pilze. Alle Inhaltsstoffe sind durch die Kultivierungsprozesse optimiert enthalten. Das ermöglicht eine ganzheitliche Wirkung.

2. Pilzspezifische Polysaccharide sind in gleich hohem Anteil enthalten wie in einem Extrakt.

3. Bei unseren Produkten müssen Sie nicht länger überlegen, ob Sie sie als Pulver, als Extrakt, gewonnen aus dem Fruchtkörper, dem Myzel oder aus beidem, oder als Mischung nehmen sollen.

Der ganze Pilz, der ganze Lebenszyklus des Pilzes.

Wir nennen unsere Produktlinie «Whole Life Cycle». Ein volles Spektrum Kraft für alle Lebenssituationen.

Alle Mykoplan®-Vitalpilzprodukte stammen aus Kultivierungsanlagen der fortschrittlichsten Generation. Sie enthalten alle Inhaltsstoffe aus dem vollen Spektrum des Pilzes - «Whole Life Cycle» - in hoher Konzentration. Alle Mykoplan®-Vitalpilzprodukte werden in kontrolliert biologischen Verfahren kultiviert. So können wir ganzheitlich wirkende Vitalpilzprodukte höchster Qualität anbieten.

Sie können die Zertifikate für die Analyse der Inhaltsstoffe und die biologische Produktionsweise jederzeit anfordern.

Abgefüllt, verkapselt und verpackt in der Schweiz - weil wir Schweizer Qualität vertrauen.

Die qualitätserhaltende Verarbeitung eines hochwertigen Rohstoffs ist nicht überall möglich. Mykoplan® stellt Premium-Vitalpilzprodukte her. Nur ein einwandfreier Verarbeitungsprozess kann die einwandfreie Qualität unserer Vitalpilzprodukte garantieren - anwendungsfertig in Kapseln. Diesen hohen Anspruch erfüllt ein Schweizer Familienunternehmen, ein innovativer biozertifizierter Betrieb.

Eine hochwertige Verpackung schützt die Qualität: Für unsere Produkte haben wir ein spezielles Gebinde aus UV-Schutz-Violettglas gewählt. Das rezyklierbare Glas garantiert eine lange Haltbarkeit unserer Produkte ohne Wirkungsverlust. Als Beitrag an den Umweltschutz bietet Mykoplan® den umweltfreundlichen Nachfüllbeutel an.

Durch umfangreiche Qualitäts- und Sicherheitskontrollen sowie die Biokontrollen der Schweizer Zertifizierungsstelle bio.inspecta ist die Sicherheit der produzierten Vitalpilze tagtäglich gewährleistet. Alle Produkte werden nach festgelegten Verfahren auf ihre Qualität geprüft.

Mykoplan®-Qualität bedeutet 100 Prozent nach fortschrittlichsten Verfahren kultivierte Pilze, in der Schweiz zu Premium-Vitalpilzprodukten verarbeitet.
Mykoplan® - Schweizer Vitalpilzpionier

Kundenstimmen zur Qualität von Mykoplan®-Produkten finden Sie hier:
www.mykoplan.ch

Die Qualitätskriterien der Mykoplan®Vitalpilze Schweiz AG im Überblick

Sie können darauf vertrauen, dass unsere Produkte folgende Qualitätskriterien vollumfänglich erfüllen:

- biozertifiziert durch die Zertifizierungsstelle bio.inspecta nach den staatlichen Richtlinien der Schweiz, der EU und der USA
- frei von Verunreinigungen, garantiert durch Laboranalytik und Zertifikat unseres Rohstoffherstellers sowie der unabhängigen Institution Verified Ingredients (USA)
- authentische Pilzstämme, verifiziert mit DNA-Test
- biozertifizierte Kultivierung in den USA nach neuesten naturwissenschaftlichen Erkenntnissen
- analytisch nachgewiesene hohe Anreicherung von bioaktiven Inhaltsstoffen für die optimale Anwendung in der Praxis
- Verwendung des vollen Pilzspektrums
- sorgfältig in der Schweiz verkapselt und verpackt, umweltfreundlich und gut geschützt

Weitere Informationen zur Qualität finden Sie hier:
www.mykoplan.ch > Mykoplan® Welt
www.gfvs.ch > Vitalpilze > Vitalpilz-Produkte

FAQ - häufige Fragen

Was bedeutet «bio» oder «nach biologischen Richtlinien hergestellt» für Vitalpilze?

Bioqualität garantiert für einen ganzheitlich respektvollen Umgang mit der Natur. Ein Betrieb, der nach biologischen Richtlinien produziert, darf dies nur ausloben und seine Produkte als «bio» bezeichnen, wenn er sich einem Kontroll- und Zertifizierungsverfahren unterzogen hat. Damit ist garantiert, dass der Betrieb sich im Minimum an die jeweiligen staatlichen Biorichtlinien hält. In der Schweiz sind diese in der Bioverordnung festgehalten. Die biologische Landwirtschaft verzichtet konsequent auf chemisch-synthetische Fungizide, Pestizide und Düngemittel.

Wie wichtig ist der biologische Anbau?

Pilze nehmen von ihrer Umgebung Schwermetalle, Pestizide und Radioaktivität auf und reichern diese an. Diese Stoffe belasten die Umwelt und unseren Körper. In biozertifizierten Betrieben steht das Arbeiten im Einklang mit der Natur im Vordergrund. In allen Bereichen der Produktion wird konsequent auf Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit geachtet. In der Folge sind die Produkte deutlich weniger Umweltbelastungen ausgesetzt.

***Studie**: Study of Heavy Metal Concentrations in Wild Edible Mushrooms in Yunnan Province, China. Food Chemistry, vol. 188, 1. December 2015, 294-300*

Können Biozertifikate leicht gefälscht werden?

Ein Biozertifikat zu fälschen ist ein Delikt, das rechtlich verfolgt wird. Regelmässige Biokontrollen durch erfahrene Kontrollorganisationen sorgen dafür, dass die Biorichtlinien eingehalten werden. Der Gesetzgeber ahndet Verstösse gegen die Bioverordnung («Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel») mit Strafe.

Eine Liste weltweit bekannt gewordener und sanktionierter Fälschungen von Biozertifikaten finden Sie hier: www.easy-cert.com > Gefälschte Zertifikate

Lassen nicht alle Vitalpilzanbieter DNA-Analysen machen?

Eine DNA-Analyse ist vom Gesetz her noch nicht vorgeschrieben. Ist eine DNA-Analyse gemacht worden, zeigt das die Seriosität einer Firma und Sie können sicher sein, dass der Hersteller ausschliesslich authentische, ursprüngliche Pilzstämme verwendet hat und keine Abkömmlinge der ursprünglichen Stämme.

Sind Vitalpilzprodukte aus dem Fruchtkörper weniger gut?

Vitalpilzprodukte aus dem Fruchtkörper waren lange Zeit das einzige, was der Mensch nutzen konnte. In der Zwischenzeit haben sich die Kultivierungsmethoden weiterentwickelt und es stehen heute Produkte zur Verfügung, die hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe umfassender und ganzheitlicher sind als reine Fruchtkörperprodukte aus Wildsammlung oder Feldanbau.

Es wird auch Kritik geäussert, dass Produkte der fortschrittlichsten Generation schlechte Qualität haben. Stimmt das?

Dies kann bei unseriösen Herstellern zutreffen. Ziel der modernen Kultivierung ist jedoch eine Optimierung der Qualität und der Verfügbarkeit von Vitalpilzen. Eine professionelle und sorgfältige biozertifizierte Produktion garantiert die einwandfreie Qualität und ökologische Güte der Produkte. Unabhängig davon, ob es sich um ein Produkt der

fortschrittlichsten Generation handelt oder um einen landwirtschaftlich produzierten Fruchtkörper: In erster Linie entscheidet die Seriosität des Anbieters. Wir empfehlen Ihnen, im Zweifelsfall das Gütesiegel der Biozertifizierung zu beachten oder ein Analyse-Zertifikat zu verlangen.

Wirkt ein Extrakt nicht besser als ein «Whole Life Cycle»-Produkt?

Nein. Der Begriff Extrakt weist lediglich darauf hin, dass ein Vitalpilzprodukt einem weiteren Verarbeitungsschritt unterzogen wurde, um bestimmte Inhaltsstoffe gezielt auszuziehen und allenfalls anzureichern. Wichtig sind dabei die pilzspezifischen Inhaltsstoffe der Gruppe 1,3/1,6-Beta-D-Glucane. Für die «Whole Life Cycle»-Produkte konnte der Gehalt dieser wichtigen Stoffgruppe aufgrund des ausgeklügelten Kultivierungsverfahrens und der Verwendung des vollen Pilzspektrums, das aus Fruchtkörper und Mycel und extrazellulärem Raum und Sporen besteht, auf durchschnittlich 22-33 Prozent erhöht werden. Ein zusätzlicher Extraktionsprozess ist nicht nötig. Die «Whole Life Cycle»-Produkte zeichnen sich durch hohe Bioaktivität und Ganzheitlichkeit aus.

***Studie**: Effects of Heat Treatment on the Structural Characteristics and Antitumor Activity of Polysaccharides from Grifola frondosa. Applied Biochemistry and Biotechnology, June 2019, vol. 188, no. 2, 481–490*

Warum sind die Produkte von Mykoplan® im Glas?

Das spezielle UV-Schutzglas bewahrt die Qualität unserer Vitalpilze. Es ist rezyklierbar und trägt zum Umweltschutz bei.

Haben Sie Fragen?

Sollten Sie weitere Fragen zu unseren Produkten haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da.

Mykoplan® Vitalpilze Schweiz AG
Am Sunnehang 3e
CH-8486 Rikon im Tösstal
E-Mail: info@mykoplan.ch
Web: www.mykoplan.ch
Telefon: 052 383 29 29

Mit den allerbesten Wünschen
Mykoplan® Schweiz Team

Alles Gute vom Bio-Vitalpilz.
Mykoplan®, Schweizer Vitalpilzpionier.

Mykoplan® Vitalpilze Schweiz AG
Am Sunnehang 3e
CH-8486 Rikon im Tösstal
E-Mail: info@mykoplan.ch
Web: www.mykoplan.ch
Telefon: 052 383 29 29