

# Heiß ersehnte Ergänzung für das Vitalöl-Sortiment: BIO PLANÈTE stellt neues Mariendistelöl vor

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

BIO PLANÈTE ([www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)) stellt auf der BioFach 2017 erstmals sein neues Mariendistelöl nativ vor. Das aus den Samen der Mariendistel gepresste Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Zudem beinhaltet es den begehrten Wirkstoff Silymarin. Das macht es zu einem gesundheitlich außerordentlich wertvollen Öl und zu einer idealen Ergänzung des BIO PLANÈTE Vital-Sortiments für gesundheitsbewusste Genießer und Menschen mit einem erhöhten Nährstoffbedarf. Mit dem Mariendistelöl reagiert der Bio-Pionier zudem auf die steigende Nachfrage nach diesem Öl, das im Naturkostfachhandel bislang kaum zu finden ist.

## **Mariendistelöl ist das natürlich Plus für eine gesunde Leber**

Der Mariendistel wird eine leberschützende und -stärkende, regenerierende, entzündungshemmende und antitoxische Wirkung nachgesagt. Die Pflanze enthält 0,6-5,6 % des Wirkstoffkomplexes Silymarin, der aufgrund seiner positiven Wirkung auf die Leber bekannt ist. So kann er zum Beispiel Schädigungen der Leber durch Giftstoffe wie Alkohol, Medikamente oder Pilzgifte vorbeugen. Verschiedene Studien beschreiben zudem positive Effekte von Mariendistel auf chronisch-entzündliche Lebererkrankungen wie Hepatitis C. Darüber hinaus ist Mariendistelöl mit 46 mg auf 100 ml reich an Vitamin E, welches dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen – rund 2,5 EL Mariendistelöl decken bereits den Tagesbedarf an dem Vitamin.

## **Das gewisse Extra für Salatdressings und Smoothies**

BIO PLANÈTE Mariendistelöl ist wohlschmeckend mild und leicht nussig im Geschmack. Damit setzt es spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Das Öl kann auch pur in Form einer Kur als Nahrungsergänzung angewandt werden. In jedem Fall sollte es ausschließlich kalt verwendet werden, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen. Das Öl ist auch für die kosmetische Anwendung geeignet, zum Beispiel für die Zubereitung von Cremes und Lotionen zum Schutz der Haut vor Witterungseinflüssen wie Wind und Kälte sowie bei gereizter, trockener, spröder und reifer Haut.

## **Mariendistel – Eine sagenumwobene Heilpflanze mit langer Tradition**

Mariendistel wird auch Frauen- oder Silberdistel genannt. Die Pflanze mit den purpurroten, kugeligen Blüten fand man ursprünglich in Südeuropa, Nordafrika, Kleinasien und Südrussland. Mittlerweile wird sie auch in Deutschland, Österreich und Osteuropa angebaut.

Der Legende nach stillte die Gottesmutter Maria auf der Flucht nach Ägypten ihren Sohn Jesus unter einer Distel. Dabei fielen einige Tropfen Milch auf die Blätter und hinterließen weiße Flecken. Bereits der griechische Arzt Dioskurides (40 bis 90 n.Chr.) erwähnte das Gewächs als Heilpflanze und auch im Mittelalter wurde es in Klostergärten für Heilzwecke kultiviert. Seit Kurzem erfährt die Mariendistel ein „Comeback“ und gerät in der klassischen Schulmedizin und der Homöopathie mehr und mehr in den Fokus.

## **Für Vegetarier, Veganer und die rohköstliche Ernährung geeignet.**

Das BIO PLANÈTE Mariendistelöl ist ab 1. März 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 100-ml-Flasche liegt bei 8,79 Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in  
Nürnberg  
am Stand Nr. 7-617 und probieren Sie selbst das neue  
Mariendistelöl.

**Pressekontakt und Rückfragen an:**

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: [katharina.severitt@bioplanete.com](mailto:katharina.severitt@bioplanete.com)

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch