

WIE AUS EINER HISTAMININTOLERANZ EINE GESCHÄFTSIDEE WURDE

Nach unsäglichen zeitaufwendigen und kostenintensiven Arztbesuchen lautete die Diagnose: Histamin-Intoleranz - ein Glück im Unglück.

Das Unglück: die Histaminintoleranz - es mangelt Monika Maria Eller an einem Enzym zum Abbau von Histamin. Das Glück: Monika Maria Eller wusste endlich den Grund für Ihr Herzrasen, Schlafstörung, Hautausschläge, Magenprobleme und insbesondere die bleierne Müdigkeit.

Ihr Arzt entließ sie mit einer umfangreichen Liste von Lebensmitteln, die sie in Zukunft meiden sollte. Diese Liste umfasst u.a.: Gemüsesorten, wie z.B. Aubergine, Tomaten, Spinat, Sauerkraut oder Obstsorten, beispielsweise Ananas, Kiwi, Papaya, Himbeeren (histaminfreisetzungsfördernde Lebensmittel), geräucherte Rohwurst/Schinken oder Fisch sowie alkoholische Getränke. Wichtig war auch bei dem Einkauf auf Frischware zu achten.

Mit allen Einschränkungen konnte

Sie leben, nur auf das gute Schlückchen Wein zu einem leckeren Essen wollte Sie auf keinen Fall verzichten. Glücklicherweise besitzt die Familie Ihres Mannes in 3. Generation ein Weingut und hat somit entsprechend viel Erfahrung mit der Weinherstellung. Gemeinsam mit dem Winzer



Monika Maria Eller - Inhaberin des neuen Online - Weinhandels
www.Eller-Finest-Selections.de

entstand die Idee der Eller Finest Selections. Der große gemeinsame Nenner der Eller Finest Selections ist - neben der Qualität und dem Geschmack - die besondere Bekömmlichkeit. Alle Weine sind histaminarm bzw. histaminfrei ausgebaut und wurden basierend auf dem ELISA Tests, auf ihren Histamingehalt analysiert (ELISA steht für Enzyme Linked Immunosorbent Assay und bezeichnet ein antikörperbasiertes Nachweisverfahren). Das Ergebnis des Testverfahrens kann sich sehen lassen, ein Grossteil der Weine, inklusive dem Sekt, liegen unter der Histaminnachweisgrenze von 0,25 mg/l.

Dass die Weine nicht nur nachhaltig bekömmlich sind, sondern auch noch gut schmecken beweist die Auszeichnung im Weinguide Gault Millau 2011 und 2012 sowie die lobende Erwähnung im Feinschmecker.

Derzeit können die Weine über den Online Shop **www.Eller-Finest-Selections.de** bezogen

werden. Ab Mitte des Jahres gibt es dann auch Weinproben mit Bauhaus-Flair, denn die Ellers haben einen Bungalow des Architekten Marcel Breuer in Wiesbaden gekauft mit repräsentativen Räumlichkeiten für Weinverkostungen.



www.ELLER-FINEST-SELECTIONS.de

Genuss ohne Reue:
histaminarme/-freie Weine