

# easy<sup>®</sup>

## ENZYME

**Der Enzymkomplex  
- für die akuten Momente  
mit Bacillus coagulans LBSC**

**Der Weg zu mehr  
*LEICHTIGKEIT*  
beginnt im Darm**



# Die Bedeutung einer gesunden Verdauung

---

Bereits im Mund beginnen Enzyme, die Nahrung für unseren Körper aufnahmefähig zu machen.

Auf dem Weg durch den Verdauungstrakt werden dem Nahrungsbrei weitere Enzyme beigefügt, um Kohlenhydrate, Proteine und Fette aufzuspalten. Nur so kann unser Körper die wichtigen Nährstoffe aufnehmen.

Moderne Ernährungsgewohnheiten, Stress, Medikamente, und Alterungsprozesse können die Produktion von Verdauungsenzymen beeinträchtigen.

Ebenso können (chronisch-entzündliche) Magen-Darmerkrankungen, Magensäuremangel und Pankreas-Insuffizienz die enzymatische Verdauung schwächen.

## Mögliche Ursachen und Folgen eines Enzymmangels

- Funktionelle Dyspepsie
- Nahrungsunverträglichkeiten
- Histaminintoleranz (HIT)
- Laktoseintoleranz
- SIBO (Dünndarmfehlbesiedlung)
- Reizdarmsyndrom (RDS)
- Durchfall und Blähungen
- Völlegefühl und Übelkeit

# Schlecht verdaute Nahrung - ein Teufelskreis für unsere Gesundheit

Wird Nahrung nur unzureichend verdaut, kann ein Nährstoffmangel die Folge sein - mit weitreichenden Beeinträchtigungen für unsere Gesundheit. Die unverdaute Nahrung kann zudem zu einem unerwünschten Abbau durch Bakterien im Dünndarm führen.

Während der Abbau von Ballaststoffen durch Bakterien im Dickdarm wichtig für unsere Darmgesundheit ist, kann die Verstoffwechslung unverdauter Nahrung im Dünndarm zu vermehrter Gasbildung bis hin zu Krämpfen sowie Entzündungen führen.

Dysbiose, Reizdarm und Dünndarmfehlbesiedlung (SIBO) können dadurch begünstigt oder verstärkt werden.

Eine Dysbiose und SIBO führen häufig zu einer Veränderung des pH-Werts im Darmmilieu. Das schränkt die Funktion der Verdauungsenzyme weiter ein - ein wahrer Teufelskreis kann entstehen.

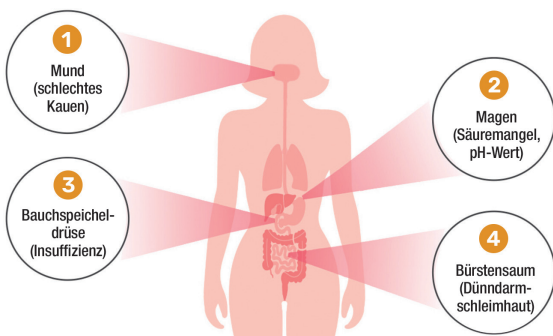


## Das beeinträchtigt unsere Verdauung

- eine unausgewogene, einseitige, ballaststoffarme Ernährung
- Mikronährstoffmangel
- zu wenig Bewegung
- zu geringe Flüssigkeitsaufnahme
- dauerhafte psychische Belastungen und Stress

# Ursachen einer mangelhaften enzymatischen Verdauung

- 1 Mund**  
Unzureichendes Kauen kann die im Mund beginnende Aufspaltung von Kohlenhydraten durch Amylase mindern.
- 2 Magen**  
Magensäuremangel kann zu unzureichender Aufspaltung von Eiweißen führen. Zudem kann ein erhöhter pH-Wert im Magen (kommt häufig bei SIBO vor) die Aktivität der Enzyme im Magen verringern.



- 3 Bauchspeicheldrüse**  
Bei einer echten Pankreas-Insuffizienz werden zu wenig Verdauungsenzyme produziert. Ist der pH-Wert im Dünndarm zu hoch, kann es zu einer funktionalen Störung der Bauchspeicheldrüse (Pankreas) kommen.
- 4 Bürstensaum (Dünndarm)**  
Im sogenannten Bürstensaum werden Enzyme zur Aufspaltung von Nährstoffen, Histamin und Laktose produziert. Eine Störung der Dünndarmschleimhaut kann zu einem Mangel an Bürstensaum-Enzymen führen.

## Enzymmangel und Nahrungsunverträglichkeiten

Die im Bürstensaum des Dünndarms produzierten Enzyme dienen neben der Aufspaltung von Kohlenhydraten, Fetten und Proteinen auch dem Abbau von Histamin und Laktose. Der Bürstensaum produziert auch einen Transporter für Fruktose (GLUT5).

Eine Dünndarmfehlbesiedlung (SIBO) kann die **Produktion der Bürstensaum-Enzyme beeinträchtigen**.<sup>\*</sup> Nahrungsunverträglichkeiten wie Laktose- und Fruktoseintoleranz sowie eine Histaminunverträglichkeit können die Folge sein.

<sup>\*</sup>Quelle: García-Cedillo et. al. 2025



***Die ersten Enzyme, bei denen ich tatsächlich einen echten Unterschied bemerke.***



*Authentische Kundenrezession (Diese Kundenerfahrung ist individuell und keine Garantie dafür, dass dieselbe Erfahrung eintritt. Ergebnisse können stets variieren.)*

Die gezielte Supplementierung mit Enzymen kann die Verdauung stärken und Nahrungsunverträglichkeiten reduzieren. Herkömmliche Enzympräparate ignorieren in der Regel die Wechselwirkung zwischen der Verdauungsleistung und dem Mikrobiom.

## Enzyme treffen auf Bakterienstamm: easyENZYME®

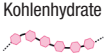








easyENZYME® kombiniert die wichtigsten Verdauungsenzyme mit dem sporenbildenden Bakterienstamm *Bacillus coagulans* LBSC. Die Mengen an Aktivitätseinheiten der Enzyme in easyENZYME® berücksichtigt die **neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse**.

# Studie: Bacillus coagulans LBSC reduziert Reizdarmsymptome

Bacillus Coagulans LBSC (6 Milliarden KBE/Tag) reduziert Blähungen und Bauchschmerzen, sowie Durchfall und Obstipation nachweislich bei Reizdarm. Studien zeigen, dass Bacillus coagulans LBSC spezifisch die Frequenz von Blähungen um 54,7% und Bauchschmerzen um 76% reduziert.\*

\*Quelle: Gupta, et al. 2021

## Die wichtigsten Verdauungsenzyme im Überblick

Nährstoffgruppe	Enzyme	Abbauprodukte
 Kohlenhydrate	 Amylase Glucoamylase	 Glukose
 Proteine	 Bromelain Papain Peptidase Protease I + II + III	 Aminosäuren
 Fette	 Lipase	 Glycerin & Fettsäuren

## Inhalt

Eine Kapsel easyENZYME® enthält **achtzehn klinisch erprobte Verdauungsenzyme** (Amylasen, Proteasen, Lipasen, Laktase, Cellulasen, Alpha-Galactosidase, Invertase) in wissenschaftlich hergeleiteter Dosierung mit 2 Mrd. Bacillus coagulans LBSC-Kulturen.



## Dosierungsempfehlung für easyENZYME®

### Für Erwachsene und Kinder ab 11 Jahren

Täglich 3 x 1 Kapsel mit ausreichend Flüssigkeit einnehmen. Wir empfehlen, jeweils 1 Kapsel zu jeder Hauptmahlzeit einzunehmen.

## Eigenschaften von easyENZYME®

- 100% vegan – ohne Gelatine, Laktose oder tierische Enzyme
- stabil ohne Kühlung – die enthaltenden Sporen überleben 24 Monate bei Raumtemperatur
- frei von Allergenen, Farbstoffen, Aromen und Konservierungsmitteln
- GMO-frei – keine gentechnisch veränderten Organismen
- kein Gewöhnungseffekt
- kann bedenkenlos über einen längeren Zeitraum eingenommen werden

## Wie lang easyENZYME® einnehmen?

Wir empfehlen die Einnahme von easyENZYME® über einen Zeitraum von **mindestens einem bis drei Monate**.

## Hinweis zu Histaminintoleranz

Die in easyENZYME® enthaltenen pflanzlichen Enzyme Bromelain und Papain werden aus Ananas und Papaya gewonnen, zwei Histaminliberatoren. Daher kann eine Histaminunverträglichkeit nicht ausgeschlossen werden und muss im Einzelfall getestet werden.



# easyENZYME®

## Kapseln zur Einnahme



PZN 19479488



**Unser  
Tipp**

Durch ausreichendes Kauen vergrößert sich die Oberfläche der Nahrungsbestandteile, an die Enzyme andocken können.

### Hinweise für Allergiker

- frei von Allergenen, Farbstoffen, Aromen
- frei von Laktose und Fruktose
- ohne Konservierungsmittel



*Wir haben unser Unternehmen aus der Überzeugung heraus gegründet, dass Gesundheit und Wohlbefinden mit einem gesunden Mikrobiom beginnen.*



**Benjamin Gullanger**  
(Geschäftsführer)



✉ [info@mibiota.de](mailto:info@mibiota.de)  
☎ +49 30 439 72483  
🌐 [www.mibiota.de](http://www.mibiota.de)

📘 [mibiota.dach](https://mibiota.dach)  
📺 [mibiota\\_dach](https://mibiota_dach)