

Soforthilfe bei Allergien

Glyko-Nährstoffe, Mineralstoffe und Spurenelemente

Der menschliche Organismus besteht aus einem Netzwerk von Millionen lebender Zellen. Zuckerverbindungen, so genannte Glyko-Nährstoffe, sorgen für die reibungslose Kommunikation zwischen den einzelnen Zellen. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse bestätigen, dass Allergien vor allem auch durch einen Mangel an diesen speziellen Zuckerverbindungen ausgelöst werden. Eine besondere Art der Aloe Vera in Verbindung mit schwarzem Sesam kann schnelle Linderung bringen.

Von Margot Esser, Uffing am Staffelsee

Von Geburt an verfügt jeder Mensch über eine einzigartige Lebensversicherung: Das körpereigene Abwehrsystem. Es stellt unsere Existenz auf gesunde Füße – und das in einer Welt, die uns auf vielen Gebieten extrem herausfordert. Allerdings werden wir uns dessen meist erst dann bewusst, wenn dieser „schützende Befestigungswall“ an Stabilität verliert, was sich zum Beispiel in Form von Allergien zeigt, die sich in Deutschland immer stärker ausbreiten. Fast jeder Zweite leidet schon heute unter „überschießenden“ Abwehrreaktionen des Körpers auf bestimmte allergieauslösende Stoffe aus der Umwelt. Das ist ein Zeichen dafür, dass – sichtbar ne-

ben der äußeren Haut – auch die innere Schleimhaut angegriffen ist und unerwünschte Stoffe, so genannte Allergene, ins Blut gelangen.

Schutz durch ein aktives Immunsystem

Aufgabe des Immunsystems ist es, den Körper vor diesen Krankheitserregern und Fremdstoffen zu schützen. Im Falle einer Allergie gerät das Abwehrsystem durcheinander und es entstehen zum Teil höchst unangenehme und krankmachende Symptome wie Neurodermitis, Heuschnupfen, Asthma oder Schuppenflechte. Aber auch Stimmungsschwankungen und Konzentrationsstörungen können verstärkt auftreten. Bei der körpereigenen Im-

munantwort handelt es sich deshalb um die Reaktion eines komplexen Gebildes, um das reibungslose Zusammenwirken aller Zellen, ohne die keine Information weitergeleitet wird. Unter den Bedingungen des modernen Lebens ist dieser „Verbindungsmechanismus“ höchst anfällig geworden. Der Austausch der Zellen ist häufig gestört.

Das Immunsystem umfasst unseren ganzen Körper und ist damit die wichtigste Grundregulation überhaupt. Es ist ständig einem dynamischen Umwandlungsprozess unterworfen, denn ein Zehntel der Zellen muss jeden Tag erneuert werden. In Hinblick auf das Immunsystem gilt es allerdings, Wesentliches zu beachten. Unterstützende Maßnahmen bedeuten keinesfalls die „quantitative Aufrüstung“ der Abwehrzellen. Es geht vielmehr darum, das Immunsystem in Balance zu bringen, das heißt „irregeleitete Abläufe“ zu regulieren und für eine gesunde Zellkommunikation zu sorgen. Hierbei spielen die so genannten Glyko-Nährstoffe eine entscheidende Rolle.

Falsche Ernährung und Stress

Natürlich sind die regulierenden Vorgänge des Immunsystems so etwas wie eine naturgegebene Selbstverständlichkeit. Denn ohne sie könnten wir gar nicht leben. Doch gerade diese Grundvoraussetzung ist durch vielfältige Einflüsse und eine „fehlerhafte“

Lebensführung oftmals nicht mehr hundertprozentig erfüllt. Zum Beispiel ist der echte Nährwert vieler Lebensmittel, die wir zu uns nehmen, häufig so gering, dass wir dadurch kaum mehr ausreichend mit Vitaminen, Mineralstoffen beziehungsweise Phyto- und Glykonährstoffen versorgt sind.

Auch Stress gehört bekanntermaßen zu einem der Hauptfaktoren, die die Abwehrkräfte schwächen können. Aus zahlreichen Berichten von Allergikern ist bekannt, dass Angstzustände, depressive Verstimmungen und schwelende emotionale Konflikte in Partnerschaft, Familie oder Beruf die allergischen Symptome verschlimmern oder sogar ausgelöst haben.

Diese ständige Überforderung fördert nachgewiesenermaßen das Wachstum von schädlichen Bakterien und Viren. Altersbedingte Veränderungen im Organismus, Genussgifte wie Alkohol, Koffein oder Nikotin, Schlafdefizit, Übersäuerung des Körpers und Bewegungsmangel kommen noch hinzu.

Glyko-Nährstoffe: Acht „gesunde“ Zucker

Schon die Medizinmänner der Sumerer und der Azteken, ebenso Hippokrates und Paracelsus kannten das Immunsystem stärkende Pflanzen, die die Wissenschaft heute als essentielle Glyko-Nährstoffe wiederentdeckt hat. Diese Glyko-Nährstoffe (Zuckerstoffe, griech. glyco = süß), so bestätigen zahlreiche Studien, sind absolut notwendig für die Funktion und das Überleben der Zellen. Denn alle Körperfunktionen – von der Hormonproduktion bis zur Erkennung von Krankheitserregern – werden durch diese Nährstoffe mitgesteuert. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse im Bereich der Glyko-Biologie zeigen auf, dass ein Mangel an diesen Stoffen in vielen Fällen zu Allergien führt.

Als Glyko-Nährstoffe werden essentielle Zucker und ihre Verbindungen mit Eiweißen (Glykoproteine) und Fetten (Glykolipide) bezeichnet, von denen acht Ausprägungen für die Gesundheit besonders wichtig sind. Denn die Zellmembranen verfügen über „Antennen“, die mit den wich-

tigen Glyko-Nährstoffen überzogen sind. Zusammen mit bestimmten Lipiden zeichnen sie sich für ihre Durchlässigkeit verantwortlich, das heißt für den Nährstofftransport in die Zellen hinein genauso wie für den Abtransport des Zellmülls, der sogenannten „Schlacken“. Sind nicht alle Glyko-Nährstoffe in ausreichender Menge vorhanden, dann funktioniert die Kommunikation der Zellen untereinander nicht richtig. Verschiedene körperliche Symptome machen uns dann auf diese „Missstände“ aufmerksam.

In unserer heutigen Nahrung sind in der Regel nur noch zwei dieser Zuckerverbindungen enthalten, nämlich Glykose aus Industriezucker und Galaktose aus Milchprodukten – diese allerdings im Überfluss. Das Fehlen der weiteren essenziellen Glyko-Nährstoffe hat fatale Folgen für die Funktionsfähigkeit der Zellen. Denn erst wenn die Zelle richtig empfängt und sendet, erkennt sie die jeweilige Wertigkeit zum Beispiel von Vitaminen, essentiellen Fettsäuren oder Aminosäuren und kann dann entsprechend „reagieren“.

Da Glyko-Nährstoffe pflanzliche Substanzen sind, können sie auch wie Pflanzen ihre eigenen Zuckerstoffe in der Photosynthese herstel-

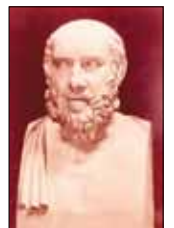


Schon die Azteken kannten die stärkende Wirkung der Glyko-Nährstoffe.

len. Ein gesunder menschlicher Organismus ist zwar kurzfristig in der Lage, Zuckerstoffe in andere Zuckerstoffe umzuwandeln, selbst produzieren kann er sie jedoch nicht. Allerdings benötigt er für dieses „Notfallprogramm“ große Mengen an Enzymen und Mineralstoffen, die dann wiederum der Körperabwehr und der Zellversorgung verloren gehen. Deshalb ist die tägliche Einnahme von allen acht essenziellen Glyko-Nährstoffen über Lebensmittel besonders wichtig.



Paracelsus



Hippokrates

Die acht Glykonährstoffe

Nährstoff	Vorkommen
Mannose	Muttermilch, Pilze (Coryceps), cranberrys (Moosbeeren), Aloe vera
Fukose	Muttermilch, manche Pilzen, Seetang
Galaktose	Zusammen mit Laktose in Milchprodukten, Molke, Pilze (Coryceps), Aloe vera
Glukose	Industriezucker, in Süßigkeiten, Zucker, Brot, Reis, Nudeln, Obst, Pilze, Muttermilch
N-Acetylgalaktosamin	Pflanzen (durch aufwändigen Prozess gewonnen)
Acetylglukosamin	Seltene unbehandelte Pflanzen, Muttermilch, Säfte bestimmter Bäume
N-Acetylneuraminsäure	Muttermilch, Säfte bestimmter Bäume
Xylose	Pilze, entsteht bei der Spaltung von Holzgummi, Grundlage für Zuckeraustauschstoff Xylit



Das Gel aus den Blättern der Aloe Vera enthält die wichtigsten Glyko-Nährstoffe.

Aloe Vera als Frischpflanze, Saft und Heilpflanzenkosmetik

Zu den besonderen Pflanzen, die diese Glyko-Nährstoffe noch immer in geballter Form enthalten, zählt die Aloe Vera. Damit diese jedoch überhaupt ihr komplettes Wirkstoffnetzwerk entfalten kann, müssen im Vorfeld die Bedingungen stimmen. Sinnvoll ist es beispielsweise Pflanzen aus der biologischen Mischkultur, angebaut im tropischen Klima der Mayakultur Mittelamerikas, zu verwenden.

Drei bis fünf Jahre dürfen die Aloe Vera-Blätter dort in energiereichem Licht und schattenspendender Kühle wachsen, zusammen mit Papayas, Mangos, Zitronen und Orangen. In dieser Zeit entwickelt sich in den tiefgrünen Blättern ein besonderes

Gel, das der Flüssigkeit in unseren Körperzellen sehr ähnlich ist. Dieses Gel enthält ein Netzwerk reichhaltiger Wirkstoffe, wie zum Beispiel Vitamine, Mineralien, Spurenelemente, essentielle Aminosäuren, Isoflavone, schmerzlindernde Salicylsäure und vor allem die ganz besonders wichtigen Glyko-Nährstoffe. Das Zusammenspiel dieser vielseitigen Wirkstoffe bildet in Verbindung mit den Glyko-Nährstoffen das tragende Fundament, um Zellen zu regenerieren - die innere Schleimhaut genauso, wie die äußere Haut.

Bei der schonenden Verarbeitung der Pflanzen wird darauf geachtet, dass die zahlreichen unterschiedlichen Lebensbausteine im Aloe Vera Gel, die einander unterstützen und ergänzen, erhalten bleiben.

Umfangreiche Vitalitätstests haben ergeben - unter anderem die Biophotonenmessung von Fritz-Albert Popp - dass spezielle Aloe Vera Sorten aus bestimmten Tropengebieten Mittelamerikas, insbesondere aus der Mayakultur, die höchste Lebenskraft der Pflanze in sich tragen, weil Klima, Anbau und ganzheitliche Verarbeitungsmethoden in dem Fall den größten Gehalt an Glyko-Nährstoffen gewährleisten. Die besondere Visko-

sität, das „Schleimige“ der Pflanze weist auf einen hohen Anteil an Glyko-Nährstoffen hin.

So zeigt die besondere Aloe Vera bei Allergien - innerlich und äußerlich angewendet - eine frappierende Wirkung: Streicht man das reine Pflanzengel auf juckende Hautstellen, beruhigen sich diese sofort. Wattepad, die mit diesem Fruchtgel getränkt sind, bringen innerhalb von zehn bis 60 Sekunden Juckreiz an den Augen und auf der Haut zum Abklingen, Schwellungen gehen zurück. Wer das Gel-Filet der Aloe Vera langsam im Mund zerkaut, der wird merken, wie sich die innere Schleimhaut zu harmonisieren beginnt. Denn die innere Schleimhaut, durch die alle inneren Organsysteme geschützt sind, wird bei Allergien immer auch in Mitleidenschaft gezogen.

Der Aloe Vera BioUrsaft enthält nachgewiesenermaßen mehr als 100 komplexe Pflanzen-Wirkstoffe. Er stärkt und regeneriert bei täglicher Anwendung über sechs bis zwölf Wochen die inneren Schleimhäute spürbar - morgens und abends jeweils 25ml langsam im Mund hin- und herbewegen, dann hinunterschlucken.

— Anzeige —

NEU!

Hergestellt nach alter Kaeam Tempel-Tradition :

Mehrfach gebranntes Bambus-Meersalz



Für die buddhistischen Mönche war das Bambus-Meersalz immer mehr als eine aromatische Speisezutat. Durch die besondere Herstellungsweise findet gewissermaßen eine alchemistische Vereinigung der 4 Urelemente statt. Gelbe, schwefelhaltige Lehmerde, das Salz der Meersalzblume und Kiefernharz werden in ein verwittertes und einseitig offenes Bambusrohr gefüllt und bei hohen Temperaturen (1200 - 1500 Grad Celsius) mehrfach gebrannt. Mit der Häufigkeit des Erhitzungsvorgangs ändert sich der pH-Wert immer stärker ins basische bis zu einem pH-Wert von 11, das antioxidative-elektrochemische Potential steigt dabei auf ca. minus 400mV. Dieses natürliche Lebensmittel, das 2fach gebrannt zum täglich zum Aromatisieren der Nahrung und 9-fach gebrannt als Soleanwendung eingesetzt werden kann, hat einen unermesslichen systemischen Nährwert. Gemeint ist damit vor allem sein Redoxpotenzial, das von vielen gesundheitsbewussten Menschen als Haupt-Qualitätsmerkmal für ein hochwertiges Lebensmittel angesehen wird.

2x gebranntes Bambu Meersalz: 125 g feinkristallin im Glas zu 14,95 € oder 250 g im Nachfüllbeutel zu 27,60 €
9x gebranntes Bambu Meersalz: 75 g im Miron Violett-Glas zu 23,95 € oder 150 g im Miron Violett-Glas zum Preis von 44,90 €. Erhältlich bei: **naturwissen GmbH & Co. KG.,** Geltinger Str. 14e, 82515 Wolfratshausen, Tel. 08171/4187-61, Fax: 08171/4187-66, vertrieb@natur-wissen.com, www.natur-wissen.com

**natur
wissen**



Äußerlich angewendet wirkt Aloe Vera beruhigend und entzündungshemmend. Die Haut kann sich wieder vollkommen regenerieren. Besonders wichtig bei der Körperpflege ist, dass die Produkte keinerlei Alkohol, Zitronensäure oder andere klassische Konservierungsstoffe wie etwa Parabene enthalten. Denn gerade bei gereizter Haut steigert Alkohol beispielsweise das Bedürfnis zu kratzen.

Wundermittel Schwarzer Sesam

Ein weiteres echtes Lebensmittel, das über ein unschätzbare Netzwerk an wichtigen Nährstoffen verfügt, ist der energiereiche Schwarze Sesam Ursamen aus dem Himalaya in Nepal. Wie wissenschaftliche Untersuchungen mittlerweile belegen, strotzt die alte Kulturpflanze aus diesem Anbaugebiet nur so von wertvollen Inhaltsstoffen. Die darin vorhandenen Konzentrationen an stresslinderndem Magnesium, an knochenstabilisierendem Calcium, an nervenstärkendem Lecithin oder entzündungshemmendem Zink stellen in ihrer Kombination ein kostbares Hilfsmittel dar, um Allergien entgegenzuwirken und vor allem vorzubeugen. In asiatischen Ländern ist Schwarzer Sesam Bestandteil der täglichen Ernährung.

Die Autorin

Margot Esser,

1951 in Düren geboren, arbeitete 1974–1982 für die Pharmaindustrie. Bei einem Unfall in den 80er Jahren

erlitt sie Verbrennungen 2. und 3. Grades im Gesicht und am Oberkörper. Durch intensive Aloe Vera Behandlung regenerierte die Haut vollständig. Es folgte ein intensives Studium der Naturheil- und Pflanzenheilkunde, eine Heilpraktiker-Ausbildung. Ausbildung in Biodynamischer Psychologie und Körpertherapie nach Wilhelm Reich und Gerda Boyesen, zum NLP, Gestalttherapie und systemischer Familienarbeit. 1984 gründete sie das Unternehmen Pharmos Natur. 2002 Gründung des Heilpflanzen-Institutes e.V. Seehausen.



Die völlig unbehandelten Ursamen werden von uns in Deutschland behutsam so aufgeschlossen, dass ihre Nährstoffe von den Körperzellen direkt aufgenommen und verwertet werden können.

Was dabei herauskommt, ist „SesamKraft“, ein Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes, von dem zwei gehäufte Teelöffel morgens das durch Allergien auf Hochtouren gebrachte Immunsystem ausbalancieren helfen. Allen Körperzellen stehen in ausreichender Menge Nährstoffe zur Verfügung, aus denen sie Kraft schöpfen. Dies wurde in zehnjähriger Erfahrung in der Anwendung mit Klinikärzten und in der naturheilkundlichen Praxis im Zusammenhang mit Problemhaut und Allergien bestätigt. Als Öl lässt sich schwarzer Sesam wunderbar für die Pflege der empfindlichen Haut verwenden.

Allergien ausleiten

Eine wohltuende und wirkungsvolle Zusatzmaßnahme, um Allergien in den Griff zu bekommen, ist die ganzheitliche Behandlungsmethode der VegetoDynamik. „Vegeto“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „wecken“, „aufwecken“, „lebendig machen“. Wenn die Lebensenergie in unserem Körper ungehindert fließt, fühlen wir uns im wahrsten Sinne des Wortes lebendig und voller Lebensfreude. Allergien haben wenig Chancen unser Immunsystem aus der Balance zu bringen. Durch belastende Lebenserfahrungen entstehen Energieblockaden, die sich als Ablagerungen in Muskeln und Geweben ansammeln. Die VegetoDynamik vermag diese Ablagerungen und Blockaden zu lösen und regelrecht aus dem Körper auszuleiten. Ergebnis: ein wunderbares Körpergefühl voller Kraft und Stärke. ■

Für viele Allergiker nicht möglich: Natur genießen ohne Allergien.

Bezugsquelle

naturwissen gmbh&CoKG, Geltinger Str. 14e, 82515 Wolfratshausen, 08171/418761, vertrieb@natur-wissen.com, www.natur-wissen.com

Literatur

Jürgen Reckin, Heilpflanzen-Institut e.V.: „Aloe Vera Pflanzenmonographie – Anbau, Ernte, Verarbeitung, Wirkstoffe, Anwendung, Erfahrungsberichte“ und „Schwarzer Sesam – Sesamum Indicum Nigrum“

Steve Nugent: „The Missing Nutrients“

Halima Neumann: „Stop Krebs-MS-Aids“, Führoff-Verlag München

Bergner, Paul: „The Healing Power of Minerals, Special Nutrients and Trace Elements“, Prima Publishing, Rockling, CA 1997

Ramberg 1, McAnalley B.: „From the farm to the kitchen table: A review of the nutrient losses in foods“, *Clyco Science & Nutrition* 2002, 5(3):1-12,

Martin A, Rambal C, Berger V, et al.: „Availability of specific sugars for glycoconjugate biosyntheses: A need for further investigations in man“. *Biochemie*. 1998; 80 (1): 75-86

Axford JS.: „Glycosylation and rheumatic disease“, *Proceedings of the Royal Society of Medicine's 5th Jenner Symposium (Clycobiology and Medicine conference)*, July 10-11, 2000

Gardiner T.: „Pharmacokinetics and safety of glyconutritional sugars for use as dietary supplements“, 2004;5(2):1-6