

Bei Heuschnupfen die Milchallergie behandeln!

Allergie aus ganzheitlicher Sicht

Dr. med. Ewald Töth

Schon bald freuen wir uns über die ersten Blüten und Triebe in der Natur - während viele zu Taschentuch, Nasenspray und Medikamenten greifen. Mit dem Frühling beginnt wieder die alljährliche Leidenszeit für Pollenallergiker. Vielfach unbekannt ist dabei folgender Zusammenhang: Bei einer Pollen-, Gräser- und Tierhaarallergie (so genannte Peripherallergien) steckt immer eine - oft unerkannte - zentrale Allergie, nämlich auf Kuhmilch oder Weizen dahinter. In der Hierarchie der Allergene ist immer das zentrale Allergen das Wichtige und die eigentliche Ursache der allergischen Krankheit. Die alleinige Ausschaltung einer Peripherallergie (dazu zählen auch „oberflächliche“ Nahrungsmittel-Allergien wie z.B. gegen Zitrusfrüchte, Tomaten, usw.) kann somit nie zur Heilung führen.

Kuhmilcheiweiß ist praktisch bei jedem Menschen unseres Kulturkreises das erste artfremde Eiweiß, mit dem der Körper konfrontiert wird. Und vom Zeitpunkt des Abstillens vergeht praktisch kein Tag, an dem Kuhmilch nicht in irgendeiner Form mit der Nahrung zugeführt wird. Das ist auch der Grund, warum Kuhmilchallergien viel häufiger auftreten und somit eine so zentrale Bedeutung einnehmen. Die echte Kuhmilchallergie ist immer eine Allergie gegen Eiweißbestandteile der Milch (Kasein, Laktalbumin, Laktoglobulin). Es gibt aber auch Unverträglichkeiten

gegen den Zuckeranteil der Milch (Laktoseintoleranz), dahinter steckt jedoch ein Fermentmangel und kein allergischer Mechanismus. Daher verträgt der Milchallergiker reine Sahne und Butter ohne weiteres. Trotzdem muss bei einer Behandlung JEDES Milchprodukt - nämlich bis zum letzten Molekül der Milchinformation - weg gelassen werden. Und darin liegt die eigentliche Schwierigkeit; Selbiges gilt übrigens auch für Weizen.

Denn Weizen ist nach der Kuhmilch das zweite Fremdeiweiß im Leben jedes Menschen, mit dem der Körper zwangsläufig konfrontiert wird (nämlich ab dem ca. 2. Lebensjahr). Zudem ist Weizen mit Abstand jene Pflanze, die seit Jahrhunderten weitaus am meisten züchterisch und heute auch gentechnisch manipuliert wurde und wird. Das scheint auch eine Zunahme der Allergenpotenz zu bewirken. Im Vergleich dazu sind Allergien gegen Dinkel - der Weizen-Urform - praktisch unbekannt. Die wichtigsten Zielorgane der Weizenallergie sind die Haut (Neurodermitis) und die Bronchien (Asthma).

Kuhmilchallergie belastet in erster Linie ebenfalls die Haut (Neurodermitis) und den Darm (Verdauungsbeschwerden, Durchfall, Colitis). Im Darm - wo 80 % des Immunsystems sitzen - wird die Darmflora durch die anhaltende Allergenbelastung gestört, die Darmwände

Wasser trinken hilft!

Allergien sind eine Überreaktion des Immunsystems auf körperfremde, aber harmlose Stoffe. Bei entsprechend empfindlichen Menschen führt der Kontakt mit diesen Allergenen zur allergischen Reaktion. Dabei produziert das Immunsystem spezielle Antikörper, das so genannte Immunglobulin E. Dieses bindet sich einerseits an das Allergen, andererseits an die Mastzellen - einer Form weißer Blutkörperchen. Diese Mastzellen schütten daraufhin Botenstoffe wie Histamin in das umliegende Gewebe aus. Diese Botenstoffe - also die Histaminausschüttung - sind der eigentliche Auslöser einer allergischen Reaktion mit den bekannten Symptomen wie Juckreiz, Niesen und Hautentzündungen, was in besonders schweren Fällen auch zu lebensbedrohlichen Schockzuständen führen kann. In seinem

Buch „Sie sind nicht krank, Sie sind durstig!“ erklärt der iranische „Wasserdoktor“ Batmanghelidj, dass der Körper bei Wassermangel (Dehydration) zu folgender Selbsthilfe- und Eigenschutzmaßnahme greift: Die Histaminaktivität und -produktion wird erheblich gesteigert, um damit ein „Programm zur Wasserrationierung“ zu aktivieren. Er sagt: „Somit scheint Wasser ein höchst wirkungsvolles natürliches Antihistaminikum zu sein“. Ein Grund mehr, die Trinkwassermenge zu erhöhen: 30 ml an reinem! Wasser (also KEIN Kohlen-Säure!-haltiges Wasser) pro kg Körpergewicht (bei 70 kg sind das also 2,10 l Wasser). **Das zitierte, im VAK erschienene Wasserbuch ist im Fachhandel und bei Life Light erhältlich, genauso wie hochwertige Produkte zur Wasserfiltration und -Energetisierung.**

werden durchlässig, das Immunsystem nachhaltig belastet. Dadurch haben die Allergene dann freien Zugang auch in die Blutbahn und somit in den übrigen Körper. Übrigens: Bei nahezu der Hälfte aller „Schreikinder“ besteht eine Unverträglichkeit auf Kuhmilchprotein. Und bei immer mehr „auffälligen“ und überaktiven Schulkindern, die an Energielosigkeit und Motivationsproblemen leiden, steckt eine Kuhmilch- oder Weizenallergie dahinter.

Wenn Sie mehr zu diesem Thema erfahren und gezielte Fragen stellen möchten, dann besuchen Sie das Abendseminar von Dr. Töth am 15.4. in Salzburg (siehe Seite 10).

Rezepte für basenreiche Speisen

Das Buch für Allergiker und gesundheitsbewussteste Menschen

Im Buch „Gesundheit und Genuss“ von Brigitte Pitter finden Sie Rezepte, um basenreiche und schmackhafte Gerichte herstellen zu können. Diese sind frei von Gluten, Milch, Ei, Hefe, Zucker, Soja, Fisch, Fleisch und Cholesterin und eignen sich deshalb besonders für Allergiker und zum Entschlacken und Entsäuern. Zudem ist diese Ernährungsweise hilfreich bei Neurodermitis, Cholesterinproblemen, Übergewicht, Verschleimung, Zöliakie und Candida. Der im Eigenverlag erschienene Ratgeber enthält weiters einen Jahreszeiten-Speiseplan und Wissenswertes genauso wie Tipps und Tricks zu einer gesunden Ernährung. Die Autorin - selber durch stoffwechselbedingte Leiden und einer massiven Lebensmittelintoleranz betroffen - hat diesen, der weit über ein „normales Kochbuch“ hinausgeht, somit aus der Praxis für die Praxis geschrieben. Der Life Light Vertriebspartner Vollkraft beliefert Naturkostläden, Reformhäuser und Reformdrogerien mit den in „Gesundheit und Genuss“ angeführten Zutaten. Als idealer allergenfreier und basenreicher Begleiter in Ihrer Küche sei hier beispielsweise die vielseitige Klare Suppe nach Hildegard von Bingen (s. auch Inserat auf der Rückseite) angeführt.

„Gesundheit und Genuss“ (€ 17,50) sowie die Klare Suppe sind im Fachhandel und bei Life Light erhältlich.



NATURNÄHRUNG

A-2840 Grimmenstein, Marktstrasse 7
Tel.: +43(0)2644-7305-0, Fax: +43(0)2644-7305-33
www.vollkraft.com, office@vollkraft.com

Weitere hochwertigen Vollkraft Vital Nahrungsergänzungsprodukte:

Acerola Vitamin C-Kapseln • Artischocken-Kapseln
• Brennnessel-Kapseln • Ginseng-Sellerie-Lecithin-Kapseln • Hopfen-Melisse-Passionsblume-Kapseln
• Indischer Maulbeersaft • Mariendistel-Artischocke-Lavendel-Kapseln • Maté-Kapseln • Nachtkerzenöl-Kapseln • Rotes Weinlaub-Roskastanien-Rutin-Kapseln • Spargel-Kapseln • Topinambur-Pulver

Gutschein

Gutschein über € 3,- beim Kauf einer Basen Mineral Mischung nach Dr. Töth, 500 mg



Eine, nach ganzheitlichen Grundsätzen hergestellte Basen-Mineral-Mischung, die alle 8 Körpersäfte und alle 7 Körpergewebe erreicht. Zur umfassenden Entgiftung und Entsäuerung. Mit extra, intra- und transzellulärer Wirkung!

Licht-QUANTEN aktive BASEN MINERAL MISCHUNG, 500 g € 37,-

Und so einfach geht's: Lösen Sie diesen von Ihnen ausgefüllten Gutschein bei Ihrem Life Light Partner ein und kaufen die 500g Licht-Quanten aktive Basen Mineral Mischung nach Dr. Töth statt um € 37,- um nur € 34,- und sparen somit € 3! Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar. Diese Aktion gilt bis zum 31. März 2004.

Zuname/Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Tel.: Fax:

e-mail:

Ihr Life Light Fachhändler:
(Stempel)

Ausscheiden und ausgetüftelt bei Ihrem Life Light Fachhändler einlösen.

VOLLKRAFT