

Die Immunfunktion des Darmsystems III

Konservierungsstoffe & Co

Neben den Antibiotika gibt es noch viele andere Einflüsse, welche den Darmbakterien den Garaus machen

- Konservierungsstoffe in Nahrungsmitteln. Achtung, wenn deklariert ist: 'Laut Gesetz ohne Konservierungsstoffe', können nach der Höchstmengenverordnung hunderte von Fremd- und Konservierungsstoffe enthalten sein. Diese dürfen nur *einzel*n eine Höchstmenge nicht überschreiten. „Was die gesetzlich festgelegte Höchstmenge nicht überschreitet gilt als nicht zugesetzt“. Diese Denkart, von der Politik abgesegnet und in Gesetze verpackt, muss man sich stets vor Augen halten!
- Backzusatzstoffe. Bei Backwaren sind etwa 1000 solcher Zusatzstoffe erlaubt und der Bäcker weiß in der Regel nicht, was alles in seinen Backmischungen enthalten ist. Wenn er behauptet: „Wir verwenden keine Konservierungsstoffe“, dann ist diese Aussage, zumindest wenn er sich an die Höchstmengenverordnung hält, meist nur nach juristischen Gesichtspunkten korrekt.:

Um es noch einmal zu verdeutlichen: Die auf eine Lebensmittelverpackung aufgedruckte Angabe 'Ohne Konservierungsstoffe' legitimiert den Zusatz einer beliebigen Menge verschiedenster Konservierungsstoffe, zumindest im Rahmen einer – dem Verbraucher allerdings unbekannten – Höchstmenge!

- Medikamente, hauptsächlich Schmerzmittel und Hormonpräparate. Hier wird die Darmwandoberfläche entzündlich gereizt bis hin zur Darmblutung; die Mikroorganismen verlieren ihr Milieu. Hierbei gilt es auch die angeblich zwingend notwendige Dauermedikationen mit dem Schmerzmittel ASS zur Blutverdünnung zum Beispiel bei Herzproblemen zu bedenken.
- 'Natürliche Aromastoffe'. Dieser Kunstbegriff suggeriert, dass die Geschmacksstoffe nicht künstlich erzeugt wurden. Dies stimmt insofern, dass sie Ausscheidungen von Schimmelpilzen sind. Das Auswahlkriterium für diese Stoffe ist allein die geschmackliche Wahrnehmung, die hervorgerufen wird, und einen bekannten Geschmack vortäuschen soll. Was diese Ausscheidungen in unserem biologischen System bewirken, danach fragt niemand.

Der Begriff 'Natürliche Aromastoffe' stellt eine bewusste Täuschung des Verbrauchers dar, wenn dieser zum Beispiel annimmt Vanillearoma sei ein

Konzentrat der Vanilleschote, oder Erdbeeraroma würde aus Erdbeeren bestehen (letzteres Aroma scheint noch zu den harmlosen zu gehören, sind es doch Sägespäne aus australischen Eukalyptusbäumen). Im Klartext:

Natürliche Aromastoffe sind in der Regel Ausscheidungen von genmanipulierten Schimmelpilzen! Wenn nun die Darmwand eines Menschen schon verdünnt ist, dann wirken diese 'natürlichen' Aromastoffe toxisch. Sie durchdringen die Darmwand und lösen sofort eine Immunreaktion aus – mit den bekannten vielfältigsten Folgen. Generell gilt, dass Konservierungsstoffe eine antibiotische Wirkung haben, weil sie Bakterien abtöten oder am Wachstum hemmen. Dadurch wird das Nahrungsmittel möglichst lange in einem optimalen (Verkaufs)-Zustand gehalten. Das heißt im Klartext: Jedes Lebensmittel mit einem Konservierungsstoff schädigt die Darmflora!

Aus den genannten Gründen, und weil wir täglich in der Regel verarbeitete, sprich manipulierte Nahrung essen, werden die Nahrungs-Unverträglichkeiten für uns Menschen zu einem kolossalen Problem. In diesem Fall gelangen große Mengen unverdauter Eiweiße durch die Darmwand ins Blut. Die dadurch entstehenden Symptome sind sehr unterschiedlich; in der Regel wird als Reaktion des Körpers gegen diese Fremdstoffe massiv Histamin freigesetzt. Histamin ist ein Botenstoff, welcher eine allergische Reaktion auslöst, indem er Blutgefäße öffnet und Immunzellen heranzieht, so dass es zu einem Flüssigkeitsaustritt im Gewebe kommt, was zu Wasseransammlungen führen kann. Histamin verursacht zudem Juckreiz (Neurodermitis), Verkrampfungen der glatten Muskulatur (Asthma, Magen-Darm-Krämpfe), Pulsbeschleunigung (Unruhe, Herzrhythmusstörungen) und Adrenalinausschüttungen ('Zappelphilip', ADHS, Hyperkinetisches Syndrom).

Dies geschieht, wie schon erwähnt, bei 80% der Bevölkerung in den Ländern, die sich solcherart ernähren. Die (diffusen) Symptome sind: Müdigkeit, chronisch schlapp und lustlos, Konzentrationsschwäche, psychische Probleme aller Art, vor allem Depressionen („Ich bin nicht mehr der Alte“), Schmerzen, mal hier mal da im Körper, immer nach dem Essen ein besonders starkes Tief usw.

Der ganze Körper erkrankt

Es sind keine Beschwerden von denen man sagen kann, *dieses Organ ist krank! Der ganze Körper ist krank!*

Der Physiker und Biologe Dr. Ulrich Warnke stellt die Folgen jener chronischen Müdigkeit, das CHRONIC FATIGUE SYNDROM CFS beeindruckend dar: „Folge ist chronische Müdigkeit und entzündliche Erkrankungen. Symptome können sein:

- Hunger
- Schwäche
- Kopfschmerz
- Apathie
- Ängste

- Starke Schweißabsonderung
- Übersäuerung (Azidose)
- Muskelkrämpfe
- Zeitweise Verwirrtheit
- Appetitlosigkeit
- Durchfälle
- Gewichtsabnahme
- Atemstörung
- Bewusstseinsstörungen
- Herzrhythmusstörungen (Tachykardie, Arrhythmien)
- Dysfunktionen im Gehirn (zerebrale Dysfunktionen)
- Störung des Gasaustauschs im Körper (Hyperventilation)
- Krämpfe/Schüttelkrämpfe (Konvulsionen)
- Pigmentfreie Hautflecken (Vitiligo)
- Extrazellulärer Wassermangel (Dehydration)“(1)

Die unverträglichen Eiweiße verteilen ihre Wirkung im ganzen Körper, genau wie eine Schmerztablette, die schon nach zehn Minuten im ganzen Körper wirkt, weil sich die Wirkstoffe über Darm und Blut überall hin verteilen.

Unser Körper ist stark durchlässig: Zerreiben Sie einmal eine Knoblauchzehe an der Innenseite Ihres Oberschenkels; nach zehn Minuten riechen Sie aus dem Mund nach Knoblauch!

Die erhöhte Durchlässigkeit durch die Mikrofilter des verdünnten Darms wird durch den andauernden 'Beschuss' durch Eiweißfragmente in diesem Zustand gehalten. Verschlechtert sich dieser Zustand durch weitere Darmwandverdünnung, dann werden Krankheiten auf normalem schulmedizinischen Wege nicht mehr therapierbar und den betroffenen Menschen geht es immer schlechter. (Es ist sogar möglich, dass sich die Krankheitssymptome in dem Maße verschlimmern, wie Medikamente eingenommen werden. In diesem Fall könnten die Nebenwirkungen die Darmwand noch weiter ausdünnen. Der Mediziner, der von diesen Zusammenhängen nichts weiß, steht vor einem Rätsel).

Wenn sich nun die Schädigung der Darmwand manifestiert (unser Darm-Schutzschild bleibt dauerhaft geschädigt) dann schreitet durch die ständige Eiweißaufnahme die Übersäuerung fort und der menschliche Körper kann nur noch versuchen entzündlich gegen die vielfältigen Eindringlinge vorzugehen.

Der Körper versucht diese Giftstoffe durch Entzündung abzubauen, denn nur durch Entzündungsvorgänge kann er diese bakteriellen Giftstoffe (körperfremde Toxine) ausscheiden. Wenn er diese Stoffe problemlos ausscheiden könnte, würden wir nie einen bakteriellen Infekt bekommen. *Der Körper erkrankt nie an den Bakterien selbst, sondern immer nur an ihren Ausscheidungen – und das sind für unseren Körper Toxine, Giftstoffe!*

Für das biologische Gesamtsystem ist es gleich, wo im Körper diese Ausscheidungen produziert werden.

Ob im Darm, durch eine Zahnbehandlung, eine Nasenhöhlenentzündung oder irgendwelche Influenzabeschwerden – der Gesamtkörper hat ein Problem: Da der Körper nur den Weg des entzündlichen Abbaus kennt, nimmt zuerst das Blut die Giftstoffe auf. Da sich das Blut gegen die Eindringlinge und die beginnende (fortschreitende) Übersäuerung wehrt, will es diese Partikel so schnell wie möglich loswerden: es sucht sich einen Platz zum Abladen, einen 'Müllplatz', ein Depot.

Dies muss relativ rasch vonstattengehen, sonst würden wir in einen komatösen Zustand versetzt. Also lagert der Körper die Toxine zunächst erst einmal ins Gewebe aus. (Der gleiche Vorgang wie mit überschüssiger Harnsäure, die im Gewebe – oft im dicken Zeh – abgelagert wird, bis das 'Fass zum Überlaufen' kommt und ein Entzündungsschub das Depot abbaut.)

Quellenangabe:

(1) Warnke, U.: „Die geheime Macht der Psyche“, Popular, Academic Verlags-Gesellschaft 3. Aufl. 2001, S. 195 ff