

Warum Darmbakterien zu sich nehmen?

All-Überall: 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 je kg nicht überschreiten. „Was diese gesetzlich festgelegte Höchstmenge nicht überschreitet gilt als nicht zugesetzt“. Diese unglaubliche Tatsache, von der Politik abgesehen und in Gesetze verpackt, muss man sich stets vor Augen halten!

Backzusatzstoffe

Bei Backwaren sind mehr als 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 innerhalb der Höchstmengenverordnung juristisch korrekt.

Um es noch einmal diese Ungeheuerlichkeit zu verdeutlichen: Die auf eine Lebensmittelverpackung aufgedruckte Angabe 'Ohne Konservierungsstoffe' legitimiert den Zusatz einer beliebigen Menge verschiedenster Konservierungsstoffe im Rahmen einer dem Verbraucher unbekanntes Höchstmenge je kg!

Medikamente

Hier sind hauptsächlich Schmerzmittel und Hormonpräparate konträr zur Gesundheit: Die Darmwandoberfläche wird 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. Sie soll einen bekannten Geschmack vortäuschen. 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 meist Sägespäne aus australischen Eukalyptusbäumen).

Noch einmal: *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 negativen Folgen.

Fazit

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 Nahrungsunverträglichkeiten für uns Menschen zu einem kolossalen Problem. Große Mengen unverdauter Eiweiße gelangen 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 heranzführt, 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 ('Zappelphillip', ADHS, Hyperkinetisches Syndrom).

Dies geschieht, wie schon erwähnt, bei mindestens 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.

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 kaum an den Bakterien selbst, sondern 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 (der naheliegendste Müllplatz sind die Arterienwände).

Dies Deponieren muss relativ rasch vonstatten gehen, sonst würden wir in einen komatösen Zustand versetzt. Also lagert der Körper die Toxine, je nach der Disposition des individuellen Körpers, im Gewebe ab. Der Entzündungsschub, der diese Gifte abbauen soll, lässt dann nicht lange auf sich warten.

Text: W. Häge