

Vielen Allergien liegt eine Kuhmilch-Unverträglichkeit als Basis-Allergie zugrunde.

Kuhmilch ist heute für viele Patienten absolut schädlich. Klaus Keller beschreibt, wie Milch Stoffwechselstörungen und damit Allergien auslöst.

Milch ist so gesund – so die landläufige Meinung. Gerade allergiegefährdeten Kindern und Erwachsenen kann man jedoch nichts Schlimmeres antun, als sie Milch und jegliche Milchprodukte konsumieren zu lassen. Für unseren Organismus ist Kuhmilch zunächst einmal fremdes Eiweiß, gegen das sich der Körper im Extremfall mit Allergien oder Ausscheidungserkrankungen wehrt.

Dieser Extremfall tritt immer häufiger auf, da unser Immunsystem durch Impfungen und Antibiotika-Mißbrauch extrem geschwächt ist und sich daher mit den Fremdeiweißen nicht mehr auseinandersetzen kann.

Kuhmilch ist nicht für den Menschen gemacht: Sie regt bei Kühen Wachstumsprozesse an. Dazu ist Kuhmilch mit 21% Eiweiß auf eine Gewichtsverdoppelung in 47 Tagen ausgelegt. Sie ist exakt auf die Bedürfnisse des Kalbes abgestimmt: Schnelles Wachstum, starker Knochenbau, kräftiges Fell – jedoch mäßige Hirnentfaltung. Ein Tumorkranke darf keine Milchprodukte mehr zu sich nehmen.

Im menschlichen Magen/Darmtrakt werden die Proteine nicht, wie fälschlich angenommen, in einzelne Aminosäuren zerlegt, sondern gelangen als makromolekulare Polypeptide ins Blut. Der menschliche Körper kann dann das artfremde Eiweiß nicht in den eigenen Stoffwechsel einbeziehen und lagert es in den Wänden der Blutgefäße, in den Zellen der Organe (Fettleber), im extrazellulären Raum, in den Gelenken (rheumatische Erkrankungen), in Bindegewebsstrukturen und in den Organen des Immunsystems (Mesenchym, Lymphsystem) ab.

Viele Krankheiten gehen auf – wie Prof. Wendt dieses Phänomen bezeichnete – Eiweißmast zurück. Die wichtigsten: arterielle Gefäßverschlüsse, Leistungsschwächen des Gehirns, Funktionsstörungen der Organe, Gelenkerkrankungen, juveniles Rheuma, Fibromyalgien, Osteoporose.

Zusätzliche Stoffwechselprobleme entstehen durch Denaturierung: durch pasteurisieren werden die Eiweißstruktur und die Enzyme derart verändert, daß die Umwandlungsmöglichkeit im Stoffwechsel (z.B. die Xanthionoxidase) noch mehr beeinträchtigt wird. Dadurch wird die Entstehung der oben genannten Krankheiten massiv gefördert.

Durch den Fettentzug steigt der relative Eiweißanteil der Milch noch mehr. Landläufig meint man, daß man jetzt mehr Milch trinken könne, da weniger Kalorien anfallen. Mit dem Fettentzug sinkt auch der Gehalt von essentiellen Stoffen. Durch das Homogenisieren werden die Strukturprozesse so verändert, daß der Lebensmittelcharakter der Milch nicht mehr vorhanden ist. Phytate und Oxalate gehen mit den Calcium- und Magnesiumionen eine Chelatbindung ein, die vom Organismus nicht gelöst werden kann.

Diese Strukturen lagern sich auch an die Erythrozyten an, die Folge ist eine verminderte Transportfähigkeit von Sauerstoff zur Zelle und verlangsamter Rücktransport von Schlacken und Toxinen aus dem Zellstoffwechsel. Der hohe Phosphatgehalt bindet Calcium im Darm, es entsteht Calciumphosphat mit einem Überschuß an Phosphatationen. Dieses neue chemische Element hat eine Affinität zu Calcium und raubt somit dem Körper Calcium, anstatt es ihm zu liefern. Der Phosphatüberschuß verstärkt die Nahrungsmittelallergien und führt zu psychischen Störungen gerade bei Kindern (Hyperaktivität, Aggression, Depression).

Allergisierung.

Wichtig ist, die Entstehung der immer häufiger auftretenden Allergien zu verstehen. Der wichtigste Auslöser ist Milcheiweiß. Rund 70% - 90% aller Mitteleuropäer reagieren empfindlich oder sogar allergisch auf Kuhmilchpräparate. Die Ursache liegt in unserer Säuglingsernährung und der Ernährung der Mutter vor/während der Schwangerschaft.

In den ersten neun Lebensmonaten ist der Darm durchlässig für artfremdes Eiweiß, da er ganz auf Muttermilch eingestellt ist. Die Muttermilch benötigt weniger Enzyme und beinhaltet Immunglobulin A (IgA) und Immunglobulin G (IgG). Gibt man nun in dieser Zeit anstatt Muttermilch "normale" Babymilch, egal ob Hypoallergen oder mit hydrolysiertem Kuhmilcheiweiß, wird der Darm durch das zugeführte Antigen überfordert. Er reagiert überempfindlich (Allergie) mit der Ausschüttung von Prostaglandin, einer Vorstufe von Histamin. Es kommt zu veränderten Spaltprodukten, die verstärkt Enzyme benötigen, die meistens nicht vorhanden sind. Die Darmschleimhaut – Grundlage für eine normale Entwicklung des Bakterienrasens – wird verändert, und die Nahrung wird nur ungenügend gespalten. Die Folge davon ist die Produktion von Gasen (Blähungsschmerzen). Dadurch verstärkt sich die Resorption von Giftstoffen und Bakterien und führt so zu einer weiteren Schwächung des Körpers. Eine gestörte Darmschleimhaut produziert weniger Abwehrkörper. Somit ist die Grundlage geschaffen für alle Allergien. Der circulus vitiosus ist perfekt: Überhäufung mit Stoffwechselschlacken bei gleichzeitiger Schwächung des Immunsystems. Das überlastete Immunsystem produziert nicht unbedingt allergische Reaktionen gegen das Milcheiweiß, somit ist die Allergie für die üblichen Allergietests nicht erkennbar. Ergo gibt es fast keinen Patienten mit einer Milcheiweißallergie!? Aber der Organismus reagiert plötzlich auf andere fremde Eiweiße wie z.B. Blütenpollen, Tierhaare, Sperma (Fremdeiweiß für die Frau) etc. viel empfindlicher. Ohne die Vorbelastung durch das Milcheiweiß würden sie reaktionslos vertragen werden.