

## Heilerfolg – Keine Dialyse durch Hildegard Medizin und Dinkel Ernährung

Die 55-jährige Schweizer Apothekerin A. K. hat eine Doppelniere und leidet seit sieben Jahren an einer Niereninsuffizienz mit einer Nierenfunktion von nur noch 10 Prozent. Es war eine Dialyse vorgesehen, weil die Patientin wegen einer gestörten Proteinausscheidung (Amyloidose) täglich 20g Eiweiß über die Niere verlor. Gleichzeitig nahm die Patientin noch zwei Blutdrucksenker, Betablocker und eine Wassertablette Lasix, obwohl ihr Blutdruck niemals über 140/85 stieg. Wegen einer Polyarthritits wurde noch täglich 5 mg Cortison eingenommen.

In diesem Zustand kam die Patientin in die Hildegard Praxis und wurde nach allen Regeln dieser Methode behandelt: Darmsanierung, jährlich einmal Aderlass, Wermutelixir und tägliche Dinkelgrießsuppen mit viel Gemüse. Bereits nach einem Jahr verbesserte sich die Nierenfunktion. Die ausgeschiedene Eiweißmenge sank auf 10 g. Der betreuende Nephrologe und Chefarzt Prof. Dr. med. Bock am Kantonsspital Aarau war durch die Erfolge mit der Hildegard Behandlung »hochofreut«. Inzwischen ist der Entzündungswert wegen der Darmsanierung normal. Heute beträgt der Eiweißverlust nur noch 1 g, die Nierenfunktion hat sich auf 25 Prozent verbessert, alle chemischen Medikamente wurden überflüssig, der Patientin blieb die lästige Dialysebehandlung erspart.

Diese Suppen verwenden wir auch zu unseren Fastenseminaren im Hirschen auf der Insel Höri. Sie sind sehr lecker, nehmen das Hungergefühl und sorgen für gute Laune beim Fasten. Ich bedanke mich beim Hirschen- Koch Markus, der mit uns diese Suppe zur Perfektion entwickelt hat.

### **Geröstete Dinkelgrießsuppe**

60 g Dinkelgrieß

1 Zwiebel, geschnitten

1 EL Butter od. Kokosöl

1 EL Kräuter, gehackt

Salz

Suppengrün

1l Brühe, auch Kalbsfußbrühe, oder Wasser, auch Spargel- oder anderes Gemüsewasser

Den Grieß und die Zwiebel in Butter oder Öl goldgelb anrösten. Mit Brühe (oder Wasser) ablöschen und die Gewürze hinzufügen. Nach dem Aufkochen, Topf vom Herd nehmen, und die Suppe ausquellen lassen. Die Kräuter am Schluss unterheben.