

Die Schätze der Hildegard Heilkunde: Kalbsfußbrühe

Zu den 100%tigen Universallebensmitteln gehören außer Dinkel, Fenchel und Edelkastanien aber auch heilende Lebensmittel aus dem Tierreich, wie z.B. die Kalbsfußknochen Brühe, die den Menschen in allen Lebenslagen zur Regeneration und Heilung helfen kann: Zum Wachstum und Gedeihen starker Babys, Müttern in der Schwangerschaft, Kindern und Jugendlichen, Erwachsene und Alten, damit sie nicht voller Schmerzen, verkrüppelt mit dem Rollator ihren Lebensabend verbringen müssen.

Pharmakologie der Kalbsfußbrühe

„Wer in seinen Gelenken und Gliedern stechende Schmerzen hat und auch Magen –Darm-Schmerzen, esse oft und reichlich abgekochte Kalbsfußfüße (oder Rinder-).Das räumt mit den Stichen und Schmerzen auf.“ PL 1323 B

Knochenbrühe - wie auch immer hergestellt, aus Kalbfüßen, oder Hühnerknochen sind ein großartiges Lebensmittel für Kranke und Gesunde. Die genußvolle Hühnerbrühe ist ein Klassiker bei Erkältung und Grippe, weshalb man sie auch mit dem Titel „Yewish Penicillin“ ausgezeichnet hat.

Kalbsfußbrühe enthält alles, was der Mensch zum Aufbau von Bindegewebe, Knochen, Knorpeln und Gelenken braucht. Die Kalbsfuß Brühe ist eine starke Basenbrühe, die die Übersäuerung neutralisiert und alle Entzündungen auslöscht. Darüber hinaus repariert sie in Übereinstimmung mit dem Hildegard Text den entzündeten schmerzhaften Magen - Darm Trakt und enthält wertvolle Medikamente, die die Gesundheit erhalten und Krankheiten verhüten. Zu recht kann man die Kalbsfußbrühe als wertvolles Universalheilmittel bezeichnen.

Viele Großmütter haben ihre Enkelkinder Kalbsfußbrühe gegeben, wodurch strahlende Kinder mit robusten Knochen aufwuchsen. Es ist hervorragend geeignet in der Schwangerschaft, für Säuglinge, die keine Milch vertragen, nach dem Abstillen zur Bereitung von Speisen, in der Kindheit, bei jugendlichen zur Kräftigung von Knochen und Gelenken, sowie das ganze Leben lang zur Verhütung von Knochenbrüchen, Osteoporose

Hildegard

und krummen schmerzhaften verkrüppelten Rücken.

Aufgrund seiner Inhaltsstoffe ist Kalbsfußbrühe gleichzeitig ein wertvolles Lebensmittel und ein universal wirksames Arzneimittel:

1. Entzündungshemmung und Regeneration

Kalbsfußbrühe repariert die gesamte Schleimhaut bei entzündeten Magen- und Darmentzündungen und beseitigt wie Hildegard schreibt, Schmerzen und Entzündungen: Hals- Speiseröhre- und Magen- Entzündungen, Colitis, Morbus Crohn, Irritables Darmsyndrom (Reizdarm), entzündeter leckender Darm (leaky gut syndrom) und selbst blutende Hämorrhoiden.

2. Entzündungen und Schmerzbeseitigung bei allen Knochenentzündungen:

Arthritis, Polyarthritis, Arthrose, entzündetes oder schwaches Bindegewebe, Vorfall, Blasenentzündung und Gelenkschmerzen.

3. Bei Krebs verhütet Kalbsfußbrühe die Bildung von Versorgungsleitungen (Gefäßen), damit sich der Tumor nicht mehr versorgen kann:

Anti - Angiogenesehemmer. Diese natürliche Antikrebsmittel geht auf ein Eiweiß zurück, dass sich im Knorpel befindet. Dieser Anti-Angiogenesis factor (AAF) wurde von Hoffmann LaRoche zum Medikament „Avastin“ künstlich hergestellt und entwickelt. In der Krebstherapie eingesetzt, hat Avastin einen jährlichen Umsatz von 4,5 Milliarden US\$. Allerdings hat „Avastin“ – wie so oft beim isolieren von Naturstoffen - lebensgefährliche Nebenwirkungen und ist in Amerika sehr umstritten.

1. Zum optimalen Wachstum von Knochen, Knorpel, Gelenken, Bindegewebe, gegen Osteoporose sowie zum Wachstum von Finger- und Fußnägeln, bei Haarausfall
2. Allergieneigung, Nahrungsmittelallergie bei Dysbakterie und Magen- Darmkrankheiten
3. Purgation und Entfernung sämtlicher Schlackenstoffe durch Glycin, dem Hauptinhaltsstoff vom Collagen

Die Knochenbrühe enthält folgende Wirkstoffe mit einer zuverlässigen

Hildegard

Wirksamkeit:

1. Sämtliche 12 Mineralien und Spurenelemente mit einer optimalen Bioverfügbarkeit, d.h. Aufnahmefähigkeit im Körper: u.a. Kalzium, Silizium, Magnesium, Natrium, Kalium, Schwefel, Phosphorsalze in einem Collagengemisch. Bei der üblichen Osteoporosetherapie mit Unmengen von Kalzium und künstlichen Vitamin D fehlt Collagen, die Knochen werden hart und brechen umso leichter. Obendrein fördert die Fehlbehandlung auch noch Arteriosklerose.
2. Klinische Studien zeigen, dass es bereits schon innerhalb von zwei Jahren zur Verkalkung der Blutgefäße bei einer gleichzeitigen Abnahme der Knochendicke kommt (Bolland et al.: Brit. Med. Journal, 2008; 336: 262 und Asmus et al.: Nephrology Dialysis Transplantation 2005; 20: 1653).

Knochen bestehen aus Mineralien, die die Knochen hart wie Stein machen würden, wenn sie nicht durch Collagen biegsam, geschmeidig und funktionsfähig gehalten würden.

1. Gelatine, Collagen mit den Zuckereiweißverbindungen (Glykosaminoglykane) Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure mit einer optimalen Bioverfügbarkeit. Im Vergleich dazu werden die Nahrungsergänzungstoffe nur sehr wenig aufgenommen, kosten ein Vermögen und helfen wenig.
2. Gelatine, Collagen zur Entgiftung des Körpers. Gelatine hat den höchsten Gehalt der einfachsten Aminosäure Glycin (27%).

Durch Verknüpfung mit Glycin entgiftet der Körper alle anfallenden Stoffwechselprodukte, macht sie wasserlöslich, wodurch sie über die Haut durch Schwitzen, durch die Galle und von den Nieren ausgeschieden werden können.

Gelatine ist wie ein medizinisches Pflaster, das sich über einen entzündeten Magen - Darm Trakt legt, wodurch die entzündete Schleimhaut ausheilen kann.

Und so wird's gemacht:

Sie brauchen einen großen Suppentopf, bereits gehackte Bio Kalbfüße, Suppengemüse und Gewürze. Lassen Sie den Topf auch über Nacht bei allerkleinster Temperatur vor sich her köcheln und trinken sie und ihre Familie täglich eine Tasse:

Hildegard

Zutaten:

1 bis 2 Kalbsfüße, vom Metzger in Scheiben gehackt
3 l Wasser
½ Tasse Weinessig
2 bis 3 Möhren
¼ Sellerieknolle
1 Petersilienwurzel
1 Fenchelknolle
Edelkastanien
1 große Zwiebel mit Schale, Lorbeer und Nelken gespickt
1 TL Salz, Bertram, Galgant, Ysop, Muskat, Griechenkleemischpulver

Zubereitung:

Zuerst Kalbsfußknochen mit wenig Wasser kurz aufkochen und das Kochwasser verwerfen (blanchieren): So wird der Knochen gereinigt und die Brühe wird klar! Anschließend Knochen mit viel Wasser, ca. 3 bis 5 cm Wasser über den Knochen; erneut 6 bis 12 Stunden köcheln lassen, damit sich alle Mineralien lösen. Alles durch ein Sieb geben und die Brühe abkühlen lassen, evtl. Fettschicht entfernen. Wenn die Brühe erkaltet ist, geliert sie. Brühe portionsweise im Jogurt Becher im Tiefkühlfach einfrieren, hält sich 6 Monate, im Kühlschrank nur eine Woche.

Pur als Brühe vor dem Essen. Kann mit Grießklößchen oder mit Dinkel bzw. Dinkelflocken, Nudeln oder als Gemüsesuppe serviert werden. Vor dem Essen frische Petersilie aufstreuen.

Gemüsesuppe:

Gemüse waschen und mit der Kalbsfuß-Brühe ca. 20 Minuten weich kochen und würzen.