

G - Heilung der Weizen „Gluten - Intoleranz“ durch Dinkel

Die neue Modekrankheit Weizen „Gluten - Allergie oder Unverträglichkeit“ ist erst 10 Jahre alt und hat im Sturm alle Supermärkte und Wartezimmer erobert: »Gluten-Allergie, eine Empfindlichkeit auf Gluten, das Eiweiß, das dem Brot seine Elastizität verleiht, ist nun verantwortlich für alles Weh und Ach, vom Kopfschmerz bis zur Darmentzündung, Zöliakie, Diabetes, Übergewicht, Demenz, Depression, Burnout, Kinderlosigkeit und Frigidität. In Deutschland sollen bereits 30 Prozent der Bevölkerung, in den USA 50 Prozent an der Gluten-Allergie erkrankt sein. Dabei ist die echte Gluten - Allergie, die sich als Zöliakie manifestiert, eine äußerst seltene Erkrankung.

Doch schon stürzt sich die Lebensmittelindustrie auf diese Pseudo- Erkrankung und kreiert einen riesigen Markt mit »glutenfreien« Lebensmitteln vom Brot bis zu Nudeln und Kuchen. Allein in Amerika ist der Marktanteil dieser Produkte von 2011 bis 2013 um 44 Prozent gestiegen mit einem Umsatz von ca.10,5 Milliarden Dollar (Marktforschung Mintel).

Wenn das alles so stimmen sollte, was dem Gluten zugeschoben wird, wäre die Menschheit schon lange ausgestorben. Es gibt Gluten im Getreide schon mehr als 5000 Jahre – vom Paradies, bis zu den Ägyptern, Griechen, Römern, Kelten und Germanen.

Die Schwaben verdanken ihren Frohsinn und ihre Schaffenskraft dem Dinkel, der bis vor 100 Jahren zu 90 Prozent züchterisch unverändert auf ihren Feldern angebaut wurde.



Hildegard

In den letzten Jahren wurde der Weizen nicht nur genetisch verändert, sondern auch noch mit Proteinen bis zur Unkenntlichkeit überladen und seine Gene mit Natriumazid beschossen, um Mini - Weizenmutanten zu züchten. Heute hat das Zwerg-Monster nur noch 20 cm hoch und das krebserregende Aflatoxin aus dem Erdboden kann die Frucht vergiften.

Bei der Verdauung wird Weizen Gluten in Gliadin und Glutenin gespalten. Gliadin kann wie UHU die Darmzotten verkleben, wodurch Zöliakie ausgelöst werden kann.

Glutenin stimuliert im Abwehrsystem Interleukine, wodurch mehr als 20 000 verschiedene Autoaggressionskrankheiten ausgelöst werden können: Herz- Kreislauf Krankheiten, Krebs, Rheuma, Demenz u.a.m.

Neueste wissenschaftliche Untersuchungen von Prof. Schuppan, Mainz und Harvard University haben nun aber noch zusätzlich herausgefunden, dass im Weizen ein Eiweiß eingezüchtet wurde, das Ungezieferfraß verhindern soll. Es handelt sich um einen Amylase - Trypcin - Inhibitor (ATI), also um ein Eiweiß, das bereits im Mund die Kohlehydrat- und Eiweißverdauung behindert.

Bei einer größeren Konzentration aktivieren die ATIs auch noch die Toll-Like- Rezeptoren 4 (TLR4), die sich in jeder Zelle, besonders im Gehirn befinden, wodurch Opiate angeregt werden und die Fresssucht ausgelöst werden kann.

Gleichzeitig verursachen sie auch noch Entzündungen, die ebenfalls Autoaggressionskrankheiten auslösen können. Beide Erkrankungen wurden für Frankenwheat von der Mayo Klinik USA bestätigt.

Im Gegensatz dazu enthält Dinkel fünfmal weniger ATIs und sorgt dadurch für ein ausgewogenes Immunsystem (Immunmodulation). Dinkel wird aufgrund unserer langjährigen Erfahrung anstatt Weizen erfolgreich bei Weizen „Gluten - Allergie“ eingesetzt.

Bisher gibt es keinen wissenschaftlichen Konsens, ob nun Gluten der Prügelknabe ist oder die modernen Backhefen. Der Getreideforscher Prof. Stephen Jones von der Washington State University hat herausgefunden, dass die neue Backhefe für diese Gluten- Unverträglichkeit verantwortlich ist, weil durch diese Intensivhefe die Gärzeit des Brotteiges von Stunden auf einige Minuten verkürzt wird und dadurch Gluten gar nicht

Hildegard

vollständig abgebaut werden kann.

Je länger der Brotteig aufgehen kann, umso mehr wird das Gluten in einzelne Proteine aufgespalten und das Brot verträglich. Jeder der einmal Brot gebacken hat weiß, dass man den Brotteig nach dem Kneten für einige Stunden in der Wärme gehen lassen muss, das ist aber durch die neue Backhefe und einige Zusatzstoffe heute nicht mehr nötig.

Zusammenfassend kann man sagen, dass nicht Gluten im Brot, sondern die modernen Backverfahren mit Intensivhefe und die hinein gezüchteten ATIs für den Anstieg diese mysteriösen Krankheit »Gluten-Allergie« verantwortlich sind. Wer sein Brot und vor allem Dinkelvollkornbrot nach der alten langsamen Großmuttermethode mit Sauerteig backt, genießt jede Scheibe wie ein Stück vom Himmel.

1. Eine Studentin N.B., 24 Jahre alt berichtet von ihrer Heilung der „Gluten - Intoleranz:“

Immer wieder starke stechende Schmerzen im Darm, die schleichend schlimmer wurden. Hautausschlag im Gesicht und ich fühlte mich überhaupt nicht fit.

Blutuntersuchungen ergaben eine Unverträglichkeit gegenüber verschiedenen Nahrungsmitteln - unter anderem auch gegen alle Getreidesorten.

Von da ab ernährte ich mich auf Rat der Ärztin lange Zeit glutenfrei und nahm zusätzlich Nahrungsergänzungsmittel ein. Die Schmerzen im Darm wurden zwar etwas weniger, fitter fühlte ich mich dennoch nicht und die Haut wurde überhaupt nicht besser.

Dadurch kamen mir Zweifel an der Therapie.

Ich beschloss, mich nun mehr mit Hildegard von Bingen und ihrer Heilkunde zu beschäftigen. Auf Rat von Dr. Strehlow fing ich langsam wieder an, Dinkel - Produkte zu essen. Das mache ich jetzt sicherlich schon zwei Jahre. Darm und Haut haben sich mittlerweile erholt, die Schmerzen sind verschwunden.

Sehr positiv ist zudem, dass die Dinkel- Produkte im Vergleich zu glutenfreien Produkten nicht nur den Geldbeutel schonen, sondern auch sehr viel besser schmecken.

Für all das bin ich sehr dankbar und kann jedem empfehlen, sich mit der Hildegard Heilkunde zu beschäftigen, es lohnt sich!

Hildegard

2. Heilung einer „Gluten Intoleranz“ Der Student R. M., 25 Jahre alt berichtet:

Vor ca. 2 Jahren hatte ich extreme Magen-Darm Problem mit allem was dazu gehört. Das ganze endete darin, dass ich von morgens bis abends starke Magenkrämpfe hatte. Darauf hin habe ich einen "Ernährungstest" gemacht -teuer!-, mit dem Ergebnis, dass ich unter "Gluten- und Lactose-Intoleranz" leide. Ich habe mich eine Zeitlang an die Ernährungspläne gehalten, bis mein Vater gemeint hat ich solle es mal mit Dinkel-anfangs in kleinen Portionen- probieren. Und Tatsache Ich habe Dinkel ohne Probleme vertragen, und auch meine "Intoleranzen" erledigten sich dann auch wieder ganz von alleine, obwohl mir gesagt wurde Ich würde diese vermutlich für den Rest meines Lebens haben..

Heute führe Ich meine damaligen Probleme auf Stress und ungesunde Ernährung zurück. Ich habe zwar immer noch einen "empfindlichen" Magen, aber ich bin der Meinung das, dass nicht an Gluten oder Lactose liegt, zumal ich Dinkel- Vollkornprodukte essen kann, so viel ich möchte. Diese Intoleranz-Teste und Diagnosen sind für mich Kaffee Satzleserei und nur dazu da, viel Geld zu verdienen!