

Z0000 Zöliakie

Siehe auch G0000 Heilung der Weizen – Gluten – Intoleranz durch Dinkel

1. Zöliakie

Nicht mehr als vier Prozent der Bevölkerung in Europa sind von der sogenannten Zöliakie betroffen, einer lebenslangen Unverträglichkeit auf das sogenannte „Klebereiweiß“ Gluten, das in verschiedenen Getreiden, vor allem Weizen und verwandten Pflanzen wie Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer vorkommt.

Bei Gluten - empfindlichen Personen löst das Gluten eine allergische Entzündungsreaktion im Darm mit massiver Schädigung der Darmzotten in der Dünndarmschleimhaut aus. Es kommt schließlich zu einem totalen Zottenschwund. In der Folge können nicht mehr genügend Nährstoffe über den Darm in den Körper aufgenommen werden und es treten entsprechende Mangelerscheinungen auf.

Symptome wie Magen- und Darmbeschwerden mit massiven Durchfällen, Fettstuhl, Abmagerung, Wachstumsstörungen, Blähungen aber auch starke Kopfschmerzen oder dauernde Müdigkeit bis hin zu schweren Langzeitfolgen infolge eines erhöhten Osteoporose- und Darmkrebsrisikos können auftreten. Die Wiederherstellung der intakten Darmzotten wird nur erreicht durch eine Gluten freie Kost. Da die Allergie gegen Klebereiweiß nicht heilbar ist, muß lebenslang eine „glutenfreie“ Kost eingehalten werden.

Die Erwachsenen - Sprue ist symptomgleich mit der Zöliakie und entsteht ebenso durch eine Gluten - induzierte Dünndarmerkrankung. Vor allem bleiben Fette unverdaut und verursachen Fettstühle. Es kommt ebenfalls zu Mangelzuständen, die sich als Durchfälle, Blutarmut, Leistungsabfall, Osteoporose und Krämpfen. Die genaue Ursache der Erkrankung ist nicht geklärt. Man geht von einem immunassoziierten Krankheitsgeschehen aus. Wie gesagt ist die echte Gluten Allergie, die sich als Zöliakie manifestiert eine äusserst seltene Erkrankung. Bei höchstens vier Prozent der Bevölkerung. Soweit der letzte Stand der Wissenschaft.

2. Weizen Gluten Allergie

Die **Weizen Gluten Allergie** kann ausgelöst werden, wenn Gluten in Gliadin und Glutenin gespalten wird. Die Gliadine zerstören wie UHU Kleber die Darmwandzotten und lösen Zöliakie aus. Glutenin stimuliert das entzündungsauslösende Interleukin der eigenen Abwehr und kann mehr als 20 000 Autoaggressionskrankheiten auslösen u.a. Herz-Kreislauf Krankheiten, Krebs, Rheuma u.a.m.

Dr. Joseph A. Murray, Mayo Klinik, <http://www.mayo.edu/research/discoverys-edge/ceciac-disease-rise>

Zöliakie bzw. Gluten Allergie ist nicht nur allein eine Autoaggressionskrankheit, sondern führt durch die Zerstörung der Mikrovilli der Darmschleimhaut das „leaky gut“ Syndrom, das vor allem auch bei nicht - diagnostizierter Zöliakie Demenz auslösen kann.

Zusätzlich zerstören die im Weizen eingezüchteten hohem Gliadin - Anteile auch noch das Gehirn, wodurch ebenfalls Demenz entstehen kann (Dr. Joseph A. Murray, Studien über Zöliakie und Demenz durch hybridisierten Weizen der Mayo Klinik, USA.

<http://www.webmd.com/digestive-disorders/ceciac-disease/news/20061013/ceciac-disease-linked-dementia>

3. Nicht-Zöliakie-Gluten-Sensitivität: NCGS.

Inzwischen hat die Getreide Allergie durch verschieden Manipulationen am Weizen gewaltig zugenommen und ist zu einer neuen Volksseuche geworden, die sogenannte Nicht-Zöliakie-Gluten-Sensitivität: NCGS. Dabei handelt es sich um eine Weizenunverträglichkeit in Form von entzündlichen Darmerkrankungen mit einer Zöliakiesymptomatik, aber ohne Zerstörung der Darmzotten.

Diese Allergie ist nun verantwortlich für alle möglichen Weh und Ach, vom Kopfschmerz bis zur Darmentzündung, Diabetes, Freßsucht, Übergewicht, Demenz, Depression, BurnOUT, Kinderlosigkeit und Frigidität.

Diese Allergie ist erst ist erst 10 Jahre bekannt und hat im Sturm alle Supermärkte und Wartezimmer erobert: In Deutschland sollen bereits 30 Prozent der Bevölkerung, in den

USA 50 Prozent an dieser neuen Gluten Allergie erkrankt sein.

In Amerika, wo allzu oft Wissenschaft und Geld eng miteinander verbunden sind, ist Gluten ein Big Business: 30 % aller Menschen kaufen „glutenfreie Lebensmittel. Der Umsatz soll 2016 auf 15 Milliarden \$ steigen, obwohl nur 1% der Bevölkerung eine ausgetestete Zöliakie haben.

Viele Menschen sind nicht korrekt getestet, glauben aber, eine „Nicht Zöliakie Gluten Allergie“ zu haben, weil sie die gleichen Symptome haben.

Alle diese Patienten meiden Gluten, die einen zu recht die anderen wegen Propaganda: „No pain no grain.“ Keine Schmerzen, kein Getreide, auch keinen Dinkel, weil der ja auch Gluten enthält.

Nach den aller neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft sollen verschiedene Faktoren für den Anstieg der Allergie verantwortlich sein:

1. Insbesondere in den Weizen wurden viele Eiweiße hineingezüchtet (hybridisiert). Der Weizen von heute ist nicht mehr ein Heilmittel, sondern ein Allergie Auslöser.
2. In Amerika wurden die Gene des Weizens durch ein Bombardement mit Natriumazid genetisch verändert (GMP), um den Halm zu verkürzen. Das Ergebnis ein Zwergweizen, der Boden Toxine (Aflatoxin) in der Frucht speichern kann.
3. Im Weizen befinden sich fünfmal mehr enzymhemmende α - Amylase - Trypsin-Inhibitoren, sogenannte ATIs, als im Dinkel. Die ATIs behindern bereits im Speichel den Kohlehydrat- und Eiweiß-Abbau, so daß nichtabgebaute Eiweiß- und Kohlehydratbausteine Allergie auslösen können. ATIs können nicht nur NCGS verursachen, sondern auch im Darm Autoimmunerkrankungen auslösen wie z.B. Colitis ulcerosa, Morbus Crohn, Multiple Sklerose oder rheumatoide Arthritis. Es gibt sogar eine Verbindung zwischen Autismus beziehungsweise Schizophrenie und Gluten- haltiger Nahrung.
4. Es gibt aber noch einen anderen Grund für die neue Weizen Unverträglichkeit: Der Getreideforscher Prof. Stephen Jones von der Washington State University hat herausgefunden, dass die moderne Backhefe, die die Bäckereien heute verwenden, für diese Glutenunverträglichkeit verantwortlich ist, weil durch diese Intensivhefe die Garzeit des Brotteiges von Stunden auf einige Minuten verkürzt wird und dadurch Gluten gar nicht mehr vollständig fermentativ abgebaut werden kann. Je länger der Brotteig aufgehen kann, umso besser ist das Gluten im Brot abgebaut. Besonders bekömmlich ist Brot, das mit Sauerteig gebacken wird, da das Gluten durch den Sauerteig in einfache Aminosäuren zerlegt werden und daher keine Gluten Allergie

ausgelöst werden kann.

5. Stressbedingte Einflüsse auf die Gluten Allergie:

In mehreren klinischen randomisierten Studien mit „Non Zöliakie Gluten Allergie“ Patienten wurde an der Monash Universität in Melbourne gefunden, daß es überhaupt keinen Zusammenhang zwischen Gluten und den Beschwerden der Patienten gibt! Ganz im Gegenteil, Placebo - Patienten, die kein Gluten bekamen, hatten die gleichen Beschwerden wie die Patienten mit der Gluten Kost. Ursache dieser Beschwerden sind nicht das Gluten, sondern wie so oft, stressbedingt seelisch geistige Probleme und Junk Food: Candy, Cracker, zuckerhaltige Limonaden, Weißmehlspeisen und Backwaren, also einfache Kohlehydrate und Disaccharide.

6. Dinkel ist kein Weizen!

Weizen enthält in seinem Gluten ein Omega-5-Gliadin Protein, das für die Auslösung der Weizen Allergie verantwortlich ist. Diese Eiweißverbindung fehlt vollständig im Dinkel, weshalb der Dinkel bei Weizenunverträglichkeiten so erfolgreich eingesetzt werden kann. Aufgrund von diesem Unterschied können Dinkelprodukte von Weizenbeimischungen unterschieden werden.

Dinkel heilt die Weizen Allergie!

Wenngleich wir keine klinischen Studien vorzulegen haben, sind Unsere klinischen Beobachtungen über einen Zeitraum von 30 Jahren sind ein überzeugender Beweis für die Wirksamkeit der Dinkelkuren bei Weizen Allergie und Nicht-Zöliakie-Gluten-Sensitivität.

Und so wird's gemacht:

Zum Aufbau der Darmschleimhaut brauchen wir Kollagen, z.B. in Kalbsfuß - Knochenbrühe 2-3 x wöchentlich.

Bei Darmentzündungen: Flohsamen – Wein.

Vor allem aber Präbiotika zum Wachstum der Darmflora: Dinkelkörner eine Stunde butterweich gekocht. Täglich einen TL mit Gemüse oder in angemachten Kopfsalat. Beobachten Sie die Verträglichkeit. Falls keine allergischen Reaktionen, täglich einen TL mehr ins Essen.

Nach vier Wochen kann man schon morgens Habermus essen und nach drei Monaten alle anderen Dinkelprodukte.

Verwenden Sie nur die nicht – hybridisierten Dinkelsorten: Liste der Dinkelsorten (WA= Weizenanteil):

Ostro: Eine Kreuzung mit Oberkulmer Rotkorn mit Steiners.

Hildegard

Roter Tiroler (originale Version): WA: sehr gering – 0.

Oberkulmer Rotkorn: (synonym: Oberkulmer): WA: sehr gering.

Franckenkorn: Rückkreuzung aus Altgold mit Rouquin und Altgold, derzeit die “reinste Dinkelsorte“, WA: sehr gering - 0.

Schwabekorn Rückzüchtung auf Roter Tiroler-Weizenanteil. gegen Null.

Bauländer Spelz: geringer WA (Grünkern).