

Kuhstall-Dreck und Rohmilch schützen am besten vor Allergien

Ein interdisziplinäres Forscherteam hat die zwei Keime identifiziert, die sowohl in Kuhställen als auch in Rohmilch vorhanden sind und das Entstehen von Allergien wie Asthma verhindern können sollen: *Lactococcus lactis* und *Acinetobacter Iwoffi*.

Nun soll aus diesen Erregern ein Impfstoff entwickelt werden. Dabei kann es doch viel einfacher, direkter, kostengünstiger, nebenwirkungsfreier gehen: Demeter-Höfe besuchen, Kinder im Kuhstall spielen lassen, Milch und Milchprodukte essen, die so naturbelassen wie möglich sind.

„Die richtige Vollmilch und gute Butter schützen vor Asthma.“

Professor Dr. Gerhard Jahreis

Professor Dr. Gerhard Jahreis forscht an der Uni Jena zum Asthma-Risiko. Der Ernährungswissenschaftler betont: Täglicher Konsum von Milchprodukten reduziert das Asthma-Risiko bei Vorschulkindern. Entscheidend ist dabei die Qualität der Milch. Milchlaktose mit erhöhten Anteilen langkettiger

Omega-3-Fettsäuren, mit einem engen Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren, mit erhöhtem Gehalt an konjugierten Linolsäuren (CLA) wirkt als Schutz vor Asthma und Heuschnupfen. „Weidehaltung der Milchkühe, Grasen unter lichtreichen und kalten Umweltbedingungen, Verzicht auf Mais- oder Silagefütterung erhöhen den CLA-Gehalt in der Milch und bewirken optimale Fettsäurenverhältnisse“, betont Jahreis. Für stillende Mütter besonders wichtig: Trinken sie diese gute Milch, steigt der CLA-Gehalt in der Muttermilch. Auch die richtige Butter kann die CLA in der Muttermilch um fast die Hälfte erhöhen.

Der Hautarzt und Allergologe Dr. Thomas Roos konnte bereits mehrfach nachweisen, dass Patienten, die eine Kuhmilchallergie haben, dennoch Demeter-Rohmilch vertragen. Es han-

Neurodermitiker vertragen Demeter-Rohmilch

Hautarzt und Allergologe Dr. Thomas Roos zu ersten Forschungsergebnissen

deltete sich dabei um an Neurodermitis erkrankte Kinder. „Bei diesen Kindern habe ich im Rahmen von doppelblind



Es sieht sicherlich nicht nur so aus, als ob Kühe ihren Kopfschmuck stolz mit Würde tragen. Enthornete Kühe entwickeln auf dem Kopf einen deutlichen Wulst. Manche Menschen meinen, sie sehen damit entstellt aus. Offenbar schiebt der Organismus Knochenmasse an die Stelle der fehlenden Hörner.

durchgeführten Nahrungsmittel-Provokationstestungen nachweisen können, dass sie bei deutlichen Reaktionen der Haut nach Verzehr konventioneller Milch keine Ekzemverschlechterung nach Verzehr von Demeter-Rohmilch zeigten.“ Diese Erkenntnisse sollen nun im Rahmen einer systematischen klinischen Studie weiter erforscht werden. Warum die Demeter-Rohmilch ganz offenbar besser vertragen wird als konventionelle Milch, ist bisher nicht geklärt. Auch an der Universität Kassel/Witzenhausen wird dazu geforscht (s. S. 6).

Begehrter „Hörnerkäse“

Hörnerkäse ist nicht etwa der Phantasie gestaltungsfreudiger Käser entsprungen, sondern der Geheimtipp für Gourmets und Kuhmilch-sensible. Susanne Felkner vom Demeter-Aktiv-Partner-Laden „Der Ritterhof“ im bayrischen Waltenhofen-Oberdorf hat ihr Käse-Angebot entsprechend zusammengestellt. „Zu mir kamen gehäuft Menschen, die über unangenehme Reaktionen auf herkömmliche Bio-Milch und -Milchprodukte geklagt haben. Sie haben unsere



Demeter-Milch gut vertragen. Wir vermuten inzwischen, dass vor allem das Enthornungsverbot bei Demeter dafür verantwortlich ist.“ Aus der bio-dynamischen Milch Hörnertragender Kühe der Region werden beste Käse. Sogar das bayrische Fernsehen hat darüber bereits ausführlich berichtet.

Offenbar entscheiden die Kuehhörner mit über Milchqualität und Bekömmlichkeit, lautete auch das Fazit des ersten Demeter-Milchsymposiums. Sowohl bei kinesiologischen Testungen durch Ärzte und Heilpraktiker, bei spagyrischen Untersuchungen durch Dr. Höfer vom Labor für Kristallanalyse in Überlingen als auch bei der Untersuchung mit bildschaffenden Methoden werden Unterschiede sichtbar. Ernährungswissenschaftlerin Renate Irion aus Unterreit (Oberbayern): „In der Milch Hörnertragender Kühe sind mehr Lebenskräfte nachzuweisen.“ Demeter, der älteste Bioverband, der als einziger das Enthornen der Kühe konsequent untersagt, hat weitere Forschungsarbeiten zu diesem spannenden Aspekt initiiert.



Pluspunkte:

Demeter-Kühe haben Weidegang und bekommen reichlich Heu bei geringerer Krafftutterration. Deshalb hat Demeter-Milch:

- Reichlich Beta-Carotin, Vitamin E und mehr Omega-Fettsäuren in optimaler Relation von Omega-3 zu Omega-6. Sie sollen das Herzinfarktrisiko minimieren können.
- Reichlich antioxidatives Vitamin E, das die freien Radikale in Schach halten hilft.
- Reichlich krebshemmendes Beta-Carotin.
- Reichlich konjugierte Linolsäuren (CLA). Sie stärken das Immunsystem und gelten als Schutzfaktor vor Krebs.

Demeter-Milch und -Milchprodukte werden schonend verarbeitet. Sie sind

- * frei von zugesetzten Aromastoffen. Selbst so genannte „natürliche Aromastoffe“ sind bei Demeter nicht zugelassen. Lediglich Aromaextrakte, also die Auszüge und Konzentrate aus den jeweiligen Pflanzen, dürfen zugesetzt werden.
- * nicht homogenisiert. Homogenisierung verändert die Strukturen der Milch und kann so Allergien fördern. Demeter-Milch wird lediglich pasteurisiert.



Käse von hörnertragenden Kühen gilt als bekömmlicher und geschmacksintensiver.

Für die Kleinsten
nur vom Feinsten!



Demeter-Pflege für Baby und Kind

- Baby Windel-Schutzcreme
- Pflegeölbad Mutter & Kind
- Hautpflegeöl Baby & Kind
- Calendulacreme Baby & Kind



Wünschen Sie Infos und Proben?
Unser Verbraucher-Service: Telefon 077 74 - 921 222