



# Allergien ade



Vitalstoffe bringen die Immunzellen auf Trab



Wer unter Allergien leidet, hat es schwer, denn der autoaggressive Kampf, der sich im Immunsystem abspielt, schwächt nicht nur die Lebensenergie und -qualität, sondern bringt auch Symptome mit sich, die den Alltag stark beeinträchtigen und zum Teil auch lebensbedrohliche Ausmaße annehmen können. Ob es sich dabei um eine Nahrungsmittel-, Pollen-, Staub- oder Tierhaarallergie handelt, ist dabei ganz egal.

Die süddeutsche Pharmazeutin Barbara Müller kann davon ein Lied singen. Sie litt seit Jahren an einer heftigen Apfel-, Haselnuss- und Pollenallergie, sodass ihre Bronchien bereits stark in Mitleidenschaft gezogen waren. Die vom Arzt verordnete Kur an der Nordsee bei gleichzeitiger Einnahme von Kortison vertrug sie nicht. „Als die Not am größten war und nichts mehr ging, nahte meine Rettung. Durch Zufall erfuhr ich von einem fermentierten Vitalstoffkonzentrat, das tatsächlich Wirkung zeigte. Ich nahm das Mittel ab Ende November regelmäßig ein. Ich hatte zwar einen kleinen Schnupfen, aber damit konnte ich leben. Dieser Erfolg ist in den letzten Jahren so geblieben.“

Bei genauerer Betrachtung ist ihre Genesung kein Wunder, sondern erklärt sich aus der Kraft winziger Mikronährstoffe, den sekundären Pflanzenstoffen und einer hohen Konzentration an Aminosäuren, die in dem Vitalstoffkonzentrat (in ausgesprochen guter Bioverfügbarkeit) enthalten sind.

## Aminosäuregehalt im fermentierten Enzym- und Aminosäuren-Konzentrat:

Isoleuzin: 74 mg/100g  
Leucin: 130 mg/100g  
Lysin: 77 mg/100g  
Methionin: 35 mg/100g  
Cystin: 24 mg/100g  
Phenylalanin: 85 mg/100g  
Tyrosin: 55 mg/100g  
Threonin: 67 mg/100g  
Tryptophan: 19 mg/100g

Valin: 95 mg/100g  
Hystidin: 45 mg/100g  
Arginin: 85 mg/100g  
Alanin: 85 mg/100g  
Asparaginsäure: 240 mg/100g  
Glutaminsäure: 300 mg/100g  
Glycin: 65 mg/100g  
Prolin: 110 mg/100g  
Serin: 82 mg/100g

Diese Kleinstbausteine sorgen für die Wiederherstellung eines optimalen Zellmilieus, das einen ordnungsgemäßen Ablauf der Immunreaktionen überhaupt erst möglich macht.

Die Wissenschaft erklärt das so: Bei hohem oxidativen Stress, der durch Infektionen oder Entzündungen hervorgerufen wird, wird viel Glutathion verbraucht. Normalerweise ist es in fast allen Zellen in hoher Konzentration enthalten und gehört zu den wichtigsten als Antioxidans wirkenden Stoffen im Körper. Gebildet wird es aus drei Aminosäuren: Glutaminsäure, Cystein und Glycin. Sinkt der Glutathionspiegel zu stark ab, verändert das Immunsystem seine Reaktionsweise. Es werden Gene aktiv, die allergiefördernde Botenstoffe des Immunsystems bilden. Jetzt reagieren Antikörper und Immunzellen aggressiv auf sonst harmlose Substanzen. Dazu gehören Pollen, Nahrungsmittel, Federn und Tierhaare.

Um der Allergie erfolgreich entgegen zu wirken, ist es daher wichtig, den Glutathionspiegel wieder anzuheben oder bereits im Vorfeld zu füllen. Im ersten Schritt heißt dies: Der Körper braucht in Kombination die Aminosäuren, Glutaminsäure, Cystein, Glycin und eine Gabe der Vitamine B1 und B2. Im zweiten Schritt sorgen weitere Aminosäuren für die Stimulation des Immunsystems. Dazu gehören insbesondere das Arginin zur Abwehr von Viren und Methionin zusammen mit Vitamin C zur Entzündungshemmung.

Eine andere bedeutende Rolle für die erfolgreiche Bekämpfung von Allergien spielt die scho-

nende Fermentation des oben genannten Vitalstoffkonzentrats, das sich im Übrigen auch in der Tierheilkunde besonders bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten der Vierbeiner einen Namen gemacht hat. Einer ausgesuchten Kombination von Obst und Gemüsesorten werden hier in einem hochspezialisierten Verfahren Hefe- und Milchsäurebakterien zugesetzt. Die in den Zellwänden von Milchsäurebakterien in großer Dichte enthaltenen Peptidoglykane (PGN) und Lipoteichonsäuren (LPT) weisen ebenfalls immunstimulierende Eigenschaften auf. Der D-Alanin Gehalt der LPT bestimmt auch die Richtung der Immunreaktion zu entweder verstärkter Abwehr oder mehr Toleranz. Damit vermögen die Zellwandstrukturen von Milchsäurebakterien eine immunmodulatorische Wirkung zu erzielen. Ein weiterer wichtiger Punkt: Die Fermentation sorgt für die gute Verwertbarkeit der konzentrierten Aminosäuren im Körper. Darm und Bauchspeicheldrüse sind durch die „Vorverdauung“ bei der Aufnahme entlastet und die lebenswichtigen Kleinstbausteine werden auf dem Weg hinein in die Zellen des Immunsystems nicht bereits im Vorfeld zersetzt. Das ist bei sehr wenigen anderen vergleichbaren Mitteln der Fall. Last but not least bietet die pflanzliche Mehrfachkombination viele sekundäre Pflanzenstoffe, die zusammen mit den Milchsäurebakterien starke enzymatische Prozesse einleiten. Diese vermögen es, an einer Vielzahl von Angriffspunkten anzusetzen und wirken so zellschützend und entzündungshemmend bei jeglicher Form von oxidativem Stress. So kann die im Darm ansässige Immunabwehr erhöht werden. Damit ist das Ende einer allergischen Reaktion vorprogrammiert.

Ulla Janascheck  
Heilpraktikerin für  
Psychotherapie

ulla.janascheck@gmx.de

