



© unidentifizierte - fotolia.com

Die Renaissance uralter Heilmittel: Stuten- und Ziegenmilch

Seit vielen Jahren beschäftigt sich St. Leonhards neben dem Thema „Lebendiges Wasser und seine Wirkungsweisen“ auch mit den gesundheitsfördernden Eigenschaften von Stutenmilch bzw. von reiner Molke aus Stutenmilch gemischt mit Ziegenmilch. Wissenschaftliche Erkenntnisse und historische Überlieferungen belegen, dass beide Milchsorten schon seit dem Altertum als natürliche Heilmittel bei unterschiedlichsten Beschwerden eingesetzt werden. Sie stärken die Abwehr und haben eine positive Wirkung auf das gesamte Verdauungssystem. Durch die Kombination mit der kaseinhaltigen Ziegenmilch kann Käse mit hohem Stutenmilchanteil hergestellt und somit erst die wertvolle Molke gewonnen werden, die die positiven Eigenschaften beider Milchsorten vereint und potenziert. Dies ließ das Unternehmen u. a. vom Bioresonanzforscher Dr. Diethard Stelzl testen. Ein weiterer Vorteil der Molke ist auch, dass die rare und wertvolle Stutenmilch dadurch einem größeren Kreis von gesundheitsbewussten Menschen zugänglich wird.

Die aus eigener Weidehaltung stammende Stutenmilch ist von Bioland zertifiziert. Die Ziegenmilch wird von verschiedenen Biolandbauern aus der näheren Umgebung zugekauft. Für die Qualität der Milch und ihre energetischen Eigenschaften ist das achtsame Miteinander von Mensch, Tier und Natur entscheidend. So

wird am St. Leonhards Hof im oberbayerischen Chiemgau streng darauf geachtet, dass nur die Milch weiterverarbeitet wird, die das Fohlen übrig lässt. Die ersten 5-6 Wochen gehört die Milch dem Fohlen allein.

Molke aus Stuten- und Ziegenmilch – das multifunktionale Naturtalent

Nach einer intensiven Entwicklungsphase, die durch die enge Zusammenarbeit mit renommierten Untersuchungsinstituten geprägt war, stand für Martin Abfalter endgültig fest, „dass beide Milchsorten zusammen das Immunsystem in einer bisher nicht bekannten Weise stärken. Erfahrungsberichte von naturheilkundigen Therapeuten und Betroffenen bestätigen die therapeutische Wirkung.“¹⁾

Molke aus Stuten- und Ziegenmilch ist sehr bekömmlich und wird selbst von Menschen gut vertragen, die Kuhmilchprodukte aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten weitgehend meiden. Sie ist leicht verdaulich und gibt dem Körper wichtige Vitalstoffe.



© Klingele - fotolia.com

Milchzucker, hochwertiges Molkeprotein, Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe machen die Molke zu einem wahren Powerdrink, der sich nicht nur für Frühjahrskuren aller Art eignet.

In Kombination besonders wirksam

Dr. Stelzl fand 2009 in einer groß angelegten Studie mit 87 Probanden heraus, dass die Wirkung der Molke auch durch ihre feinstoffliche Qualität erklärbar ist. Seine Ergebnisse bestätigen die biophysikalischen Untersuchungen am Institut für Biosensorik und Bioenergetische Umweltforschung (IBBU) und gehen noch darüber hinaus. Laut Dr. Stelzl geht die Stuzi-Molke als eines der wenigen Lebensmittel in Resonanz mit nahezu allen positiven (gesundheitsfördernden) Schwingungen der feinstofflichen Ebenen (Bioresonanz nach Paul Schmidt).

Aufgrund der Vielfalt und Menge an wertvollen Inhaltsstoffen und vor allem durch ihre weitreichende energetische Wirkung über alle Ebenen sind die Anwendungsmöglichkeiten der Molke in der Praxis sehr breit gefächert. Die Molke aus Stuten-/Ziegenmilch ist als Basistherapie mit jeder anderen naturheilkundlichen Therapie kombinierbar. Vor allem Störungen des Immunsystems, Durchblutungsprobleme, Herz-/Kreislaufkrankungen, Anämien, Leber- und Gallenleiden, Hautleiden, Allergien, ja sogar Nervenleiden und psychische Störungen profitieren von einer Molkekur.



Stutenmilch – Bewährt bei Haut- und Darmerkrankungen Stutenmilch, auch „weißes Gold“ genannt, ist in ihrer Zusammensetzung der Muttermilch sehr ähnlich. Ihre diätetische Wirkung beruht auf spezifischen Inhaltsstoffen, wie einem hohen Anteil an Immunglobulinen, Laktoferrin und Lysozym (antibakteriell, antiviral), Amylase, Katalase, Lipase, Peroxydase, Phosphatase, Malat- und Lactat-Dehydrogenase, Lacto-Transferrin, Acetylcholin, beta-Laktose (ca. 5,5%, dient der Darmflora, besonders Bifidobakterien als Nährsubstrat), Linolensäure (Omega-3-Fettsäure, 15 bis > 25% im Milchfett), Vitamin C (ca. 13 mg/100 ml, wirkt antioxidativ) und Taurin (ca. 2,5 mg/100 ml).²⁾

Die besonders gut verträgliche und verdauungsfördernde Stutenmilch wird deshalb häufig bei Magen- und Darmproblemen eingesetzt. Aber auch bei Neurodermitis und Schuppenflechte sowie in der Krebsnachsorge konnten positive Effekte erzielt werden.

Außerdem wurde mittlerweile durch wissenschaftliche Studien belegt, dass Stutenmilch durch die in der Milch enthaltenen Immunglobuline wie ein natürliches Antibiotikum wirkt.

Ziegenmilch – Natürlicher Zellschutz

Ziegenmilch ist biologisch eine besonders wertvolle Flüssigkeit mit hohem Anteil an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen. In Struktur und Aufbau ist sie ebenfalls der Muttermilch sehr ähnlich. Sie gilt als sehr bekömmlich, da Fette und Eiweiße (hoher Anteil an Albumin und Globulin) leichter verdaulich sind. Ziegenmilch enthält mehr Vitamin A und D, jedoch sind die Gehalte von Folsäure und Vitamin B12 geringer. 6 der 10 essenziellen Aminosäuren kommen in Ziegenmilch häufiger vor als in Kuhmilch: Thyreonin, Isoleucin, Lysin, Cystin, Tyrosin und Valin.

Die Wirkungsweisen der Ziegenmilch gehen bereits auf die Antike zurück. Auch Hildegard

von Bingen sowie Paracelsus beschrieben ihre heilsamen Inhaltsstoffe. Am Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen erforschte Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner, dass Ziegenmilch die Widerstandsfähigkeit von Zellen erhöht und sie vor schädlichen Einflüssen schützt.

Wussten Sie, dass Stuten- und Ziegenmilch ...

- seit über 3000 Jahren für ihre heilende Wirkung geschätzt werden
- Darmgesundheit und Immunsystem nachweislich unterstützen
- reich an natürlichen Omega-3-Fettsäuren sind
- einen hohen Anteil an wertvollen essentiellen Aminosäuren besitzen
- sich perfekt ergänzen: Stutenmilch enthält ca. 7x mehr Vitamin C – und Ziegenmilch dafür mehr Vitamin A als Kuhmilch
- der Muttermilch ähnlicher sind als Kuhmilch und von Jung und Alt meist besser vertragen werden



© fepdabes - fotolia.com

Quellen:

1) Nachzulesen auf Fachportal St. Leonhards für Therapeuten: www.stl-therapeuten.info

2) <https://de.wikipedia.org/wiki/Molke>