

Wir klären auf...

## **Was ist Colostrum. Die Werbung sieht so aus:**

**Colostrum von Kühen** (auch von anderen Tieren erhältlich) - auch Biestmilch genannt - zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Antikörpern aus. Die Schweizer Lebensmittelverordnung definiert die Immunmilch folgendermassen:

**“Kolostrum ist das bis fünf Tage nach der Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Kühe abgesonderte Sekret, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorangeht.”**

Da das Kalb während der Tragzeit keine Immunglobuline von der Mutter erhält, kommt es ohne aktiven Immunschutz zur Welt. Der ganze Immunstatus der Mutter ist im Colostrum enthalten und geht mit dem ersten Säugen auf das Kalb über. Diese sehr reichhaltige Erstmilch garantiert den Neugeborenen einen optimalen Start ins Dasein.

Dies ist nur möglich bei Tieren wie Rindern, Ziegen und Schafen, welche auf Milchproduktion gezüchtet sind. Bei verschiedenen Rassen wurde die Milchleistung über Jahrzehnte durch gezielte Züchtung gesteigert. Entsprechend hat auch die Menge an Colostrum pro Geburt zugenommen, sodass der Nachwuchs nie zu kurz kommt, wenn davon etwas abgezweigt wird.

### **Perfekt! Perfekt für das Kalb!**

Der Mensch - die Krone der Schöpfung - ist das einzige Individuum, das fremde Milch zu sich nimmt und meint das sei gesund. Weil man damit Geld verdienen kann - ist es so gesund!?! Gerade in der ersten Milch, die die Mutter-Tiere nach der Geburt für ihre Babys abgeben sind so viele Nährstoffe und Wachstumshormone vorhanden, dass die Tiere ihr Immunsystem aufbauen können.

Colostrum-Milch verliert sofort Nährstoffe, wenn das Kalb nicht direkt an der

Zitze trinken kann. Zudem wird diese Milch für den menschlichen Verzehr zusätzlich erwärmt und verliert noch mehr an weiteren Nährstoffen. Also, der Mensch trinkt nur noch ein totes Produkt mit vielen komplett falschen hochgefährlichen Hormonen.

Die Hormonbombe dieser Colostrum-Milch lässt unsere Drüsen wachsen. Z.B. Brustdrüsen der Frau. Für viele ein Vorteil, der Busen wird grösser. Der Nachteil: Diese entarteten Drüsen führen zu Brustkrebs oder werden vorher beim Entdecken herausoperiert. Der Arzt erzählt Ihnen das sei Krebs. Sie überleben diesen Krebs, weil es noch kein Krebs was. Beim Mann ist es die Prostata-drüse... Augäpfel und Gehirn werden grösser, das führt zu chronischen Kopfschmerzen oder Migräne und zu Augenproblemen. Die Leber wird grösser und entartet zur Nicht-alkoholischen-Fettleber und später zur Leberzirrhose. Die Schilddrüse wird grösser... Im weiblichen Unterkörper tauchen Probleme auf, z.B. Endometriose, Zysten, Eierstockentzündungen... Krebs...

Wie bei uns Menschen: **Mit der Muttermilch bauen auch menschliche Babys ihr Immunsystem auf. Mit Kuhmilch wird das Immunsystem wieder vernichtet.**

## **Kommen wir zur beliebten Molke**

**Wiederum die Werbung:** Molke ist ein guter Durstlöscher und ein beliebtes Fastengetränk. Molke wird nicht zum Kochen verwendet. Sie ist Rohstoff für die Gewinnung von Milchserum, etwa für Getränke. Sie wird zu Molkenkäse wie Ricotta und Ziger weiterverarbeitet. Die Restflüssigkeit, die dort anfällt, dient zur Herstellung von Sig (Äplerschokolade). Molke findet in Pulverform als Schweinefutter Verwendung wie auch für die industrielle Nutzung, etwa bei der Herstellung von Kosmetik oder in der Biotechnologie.

**und sie dürfen sogar Heilversprechen abgeben:**

Bereits in der Antike war Molke ein beliebtes Heilmittel. Auch in den folgenden Jahrhunderten wurde Molke bei verschiedenen Krankheiten eingesetzt.

Hippokrates (4. Jh. v. Chr.) behandelte Gicht und Lebererkrankungen mit Molke und die Römer verwendeten Molke als Verdauungshelferin und für eine schöne Haut. Auch Paracelsus (1493-1541) verordnete Molke als Heilmittel bei verschiedenen Krankheiten.

Im 18. und im 19. Jahrhundert erfreuten sich Milch- und Molkenkuren grosser Beliebtheit, vor allem an Thermalkurorten in der Schweiz, später auch im Ausland. Etwa zur Behandlung von Hautkrankheiten, Tuberkulose, Gicht und Verdauungsbeschwerden. Im 19. Jahrhundert waren Molkenkuranstalten mit eigener Viehhaltung weit verbreitet. Die Beliebtheit der Molke ging im 20. Jahrhundert zurück, bis sie als energiearmes Wellness-Getränk um das Jahr 2000 wieder entdeckt wurde.

### **Beim Käsen entsteht Molke**

Molke entsteht bei der Herstellung von Käse. Sie ist diejenige Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch anfällt. Sauermolke entsteht bei der Herstellung von Sauermilchkäse wie Harzner, Labmolke bei der Produktion von Labkäse. Labmolke wird auch Süssmolke genannt. In der Schweiz wird vor allem Labkäse hergestellt, daher fällt überwiegend Labmolke an. Molke ist nature oder mit Aroma, als Konzentrat oder Pulver erhältlich. Frische Molke ist nur rund 2 Stunden haltbar. Im Handel ist pasteurisierte Schweizer Molke erhältlich. Das Verbrauchsdatum steht auf der Packung.

## **Und was ist nun Molke tatsächlich?**

**Robert Cohen:** Wenn Sie das Wort "Molke" betrachten, sagen Sie wahrscheinlich "Auf keinen Fall!" Sie sehen das Wort "Kasein", "Natriumcaseinat", "Calciumcaseinat" - das sind die Proteine des Milchpulvers, die Sie nicht in Ihrem Körper haben wollen. Wenn Sie Milch nehmen und vom Fett und Wasser befreien, dann bleibt nur das Protein. Im Grunde sind es Blut-Proteine, Serumalbumin und Milcheiweiss. 90% davon ist Kasein. Das aus Milch extrahierte Kasein ist eigentlich ein Klebstoff und wird verwendet, um Etiketten z. B. auf Bierflaschen zu kleben. Es ist der Klebstoff, der das Holz in Ihren Möbeln zusammenhält. Wenn

Sie dieses Kasein, diesen Kleber aus Milch essen und Ihr Körper erkennt dieses Fremdprotein, dann produziert er Histamine, die letztlich den Schleim im Körper verursachen. Und deshalb ist Milch schleimbildend. Dies ist ein Prozess, der 10 bis 12 Stunden dauert.

Sie sehen, es verschleimt und verschlackt Ihnen den ganzen Körper, Lungen, Darm, Blutgefässe usw. Ob Hippokrates und Paracelsus so gearbeitet haben, weiss niemand. Niemand war dabei. Geschwätzt und geschrieben wird viel. Eine Verschleimung im Körper fördert Gicht und Autoimmunerkrankungen und alle anderen Erkrankungen auch.

Robert Cohen finden Sie auf seiner interessanten Nicht-Milch-Seite:

<http://www.notmilk.com/>

Übrigens kein Top-Sportler trinkt dieses Gesöff. Sie halten nur den Kopf für die Werbung hin und verdienen dabei gut.