

## Liebe analis Therapeuten und Wiederverkäufer!

Der Sommerurlaub rückt näher oder ist für manche schon Realität. Bleibt die Frage: Vertrage ich das Hotelessen oder wäre es besser, im Urlaub selbst kochen zu können? Tatsächlich stellt viele der Urlaub in dieser Hinsicht vor große Herausforderungen. Bei unserem Italientrip kürzlich hatten wir jedenfalls neben dem [Weihrauch](#) – Entzündungshemmer für alle Fälle – das pacha-maia Urbrot mit im Gepäck. So kann man zumindest das Frühstück genießen...



## So gesund kann Brot sein!

**Neu in unserem Shop:** Das pacha-maia [Toast Urbrot!](#)

Jetzt geht diese Freude noch weiter. pacha-maia hat nun neben den dunklen Sorten auch ein glutenfreies, biologisches, veganes Toast Urbrot aus dem holzbeheizten Steindampfbackofen entwickelt, mit hervorragendem Geschmack, egal, ob man es getoastet oder ungetoastet genießt, mit toller Konsistenz und Haltbarkeit ohne künstliche Konservierung. Ach ja – hefefrei ist es auch noch! Das ist für viele Menschen mit Unverträglichkeiten ja ebenfalls von Bedeutung. Das Geheimnis dahinter? Ein über 25 Stunden fermentierter Natursauerteig! Was wir nun schon von den dunklen Brotsorten her kennen, setzt sich hier fort – der glutenfreie Brotgenuss ist eine Freude für die Geschmacksknospen, verträglich und gesund dank seiner für Brot außergewöhnlichen Nährstoffdichte.

---

## Wie ehrlich ist der Nahrungsergänzungsmittelmarkt?

Gut eingeführte Marken, die ehemals mit Herz und Hirn geführt wurden, werden zunehmend von Pharmafirmen aufgekauft, wie Dr. Böhm oder pure encapsulations. Das geschieht oft mit der nächsten Besitzergeneration, der es mehr ums Geld als um Naturheilkunde geht.

---

## Ist unser händisches Verkapsulieren überhaupt noch zeitgemäß?

Sind vollautomatische Verkapsulierungsanlagen nicht hygienischer und wichtig für die Qualität verwendeter Extrakte? Solche Fragen werden auf den websites so mancher Newcomer auf dem „Erfolgsmarkt Nahrungsergänzung“ gestellt, wenn sie versuchen, ihre automatisch hergestellten Kapseln als qualitativ besser darzustellen.

Dabei ist es genau umgekehrt: Die beste Qualität erreicht man durch Verkapsulierung ohne Beistoffe und das geht nur mit Menschen statt Maschinen, mit viel Know-how und Fingerspitzengefühl. Warum? Weil jeder Rohstoff, wenn er ohne Beistoffe abgefüllt werden soll, die richtige Temperatur im Raum, die entsprechende Luftfeuchtigkeit, das entsprechende Tempo und den richtigen Druck bei der Befüllung der Kapseln benötigt, um daraus perfekte Kapseln herzustellen. Abfüllung mit Maschinen umgeht diese Problematiken, indem Füll- und Rieselhilfen und was sonst noch für den reibungslosen Betrieb der Maschinen benötigt wird, beigefügt werden. Der damit angereicherte Rohstoff kann so immer regelmäßig und nahezu rückstandsfrei in die Kapseln fließen, ohne teure Betriebsunterbrechungen oder anschließende große Reinigungsaktionen. Bei Produktion von 100.000 Kapseln in der Stunde könnten Stehzeiten teuer werden, darum geht man auf Nummer sicher und nimmt auch tatsächlich genügend synthetisch hergestellte Beistoffe.

Je höher konzentriert ein Extrakt nun ist, desto schwieriger ist die Verkapsulierung mit wenig Beistoffen, weil Extrakte in der Regel stark wasseranziehend sind und zähes Material sich nicht mehr verkapsulieren lässt.

---

## Warum wir grundsätzlich ohne synthetisches Nanosilizium verkapsulieren

Wir verkapsulieren bewusst händisch, weil wir den Menschen vor die Technik stellen, aber auch, weil wir auf diese Weise keine Beistoffe benötigen. Wir haben in der Vergangenheit schon über die möglichen Auswirkungen von Magnesiumstearat, auch als Magnesiumsalz bezeichnet, auf den Darm berichtet. Dem häufig in Kapselhüllen beigefügten Titandioxid E171 haben wir uns noch nicht gewidmet. Nur soviel: Er löst bei Dauereinnahme im Tierversuch Tumore und Entzündungen im Darm sowie Schäden im Immunsystem aus. Nun geht es um einen weiteren noch gebräuchlicheren Beistoff: Siliziumdioxid, ein Mittel gegen Feuchtigkeit und Verklumpung, das viele für harmlos halten. Ist es wahrscheinlich auch, solange kein zellgängiges Nanosilizium verwendet wird, aber das wird – genauso wie die zugefügte Menge – nicht explizit auf den Etiketten angeführt. Außerdem ist synthetisches Nanosilizium als Zusatzstoff E551 zugelassen und wird extrem oft in der Lebensmittelindustrie – sogar in Bioprodukten – verwendet. Fertigsuppen, Instant-Kaffee, Würzpulver, Scheibenkäse, geriebener Käse, pulverisierte und verkapsulierte Nahrungsergänzungsmittel, Medikamente, Kosmetik, Lebensmittelverpackung sogar Babynahrung enthalten den Zusatzstoff. Das galt bisher als unbedenklich, reicht uns aber nicht. Wir lehnen künstliche Beistoffe grundsätzlich ab.

---

## Derzeit nicht ausschließbare Nebenwirkungen

Wissenschaftler des Schweizer Nationalen Forschungsprogramms „Chancen und Risiken von Nanomaterialien“ bestätigen uns nun dabei. Sie haben entdeckt, dass synthetisches Nanosiliziumdioxid

- in die dendritischen Zellen des Immunsystems aufgenommen wird und zu Entzündungsreaktionen im Darm führen kann,
- dadurch ist die weitere Aufgabe der dendritischen Zellen gefährdet, neben dem Kampf gegen Erreger und Krebszellen auch das dynamische Gleichgewicht zwischen Abwehrreaktionen und Toleranz gegenüber Nahrungsbestandteilen oder gesunden Darmbakterien aufrechtzuerhalten,
- das könnte erklären, warum bei häufigem Essen von Fertigprodukten die Zahl der Morbus Crohn-Erkrankungen ansteigt.

Eine Zunahme der Nahrungsmittelunverträglichkeiten ist ebenfalls zu verzeichnen, wurde in dieser Arbeit jedoch nicht erwähnt. Dafür äußerte sich der Institutsleiter und Toxikologe, Prof. Nägeli, kritisch zur aktuellen Sicherheitsbeurteilung von Nanosilizium, da in den toxikologischen Analysen überhaupt keine immunologischen Kriterien erhoben wurden und bei Fütterungsversuchen mit Ratten bei der höchsten Dosis Leberschäden beobachtet, aber in der Risikoevaluation nicht berücksichtigt wurden. Verschiedene Studienergebnisse lassen außerdem den Schluss zu, dass

- sich das nanotechnisch aufbereitete E551 im Körper nicht vollständig löst und daher in verschiedenen Organen ablagert und es

- deshalb zu Störungen des Zellstoffwechsels, Entzündungen sowie vorzeitiger Zellalterung führen könnte.

---

## Lebensmittelzusatzstoffe - ein Riesengeschäft

Eine Nachbegutachtung durch ein EU-Gremium 2018 kam dennoch zum Schluss, dass die Wirkungen des Nanosiliziums ohne weitere Grundlagen derzeit kaum ausgewertet werden können und entschied, dass es bei geschätzter Aufnahme von 20 bis 50 mg täglich weiterhin in Nahrungs- und Nahrungsergänzungsmitteln erlaubt sein soll. Niemand weiß allerdings, wie hoch sich die zugeführten Mengen wirklich akkumulieren können und ab wann daraus Schäden zu erwarten sind. Der einzelne Konsument kann jedenfalls nicht wahrnehmen, wieviel Nanosilizium er sich insgesamt zuführt.

H.C. Winkler et al.: MyD88-dependent pro-interleukin-1 $\beta$  induction in dendritic cells exposed to food-grade synthetic amorphous silica. Particle and Fibre Toxicology (2017). doi: [10.1186/s12989-017-0202-8](https://doi.org/10.1186/s12989-017-0202-8)

H.C. Winkler, M. Suter and H. Naegeli: Critical review of the safety assessment of nano-structured silica additives in food. Journal of Nanobiotechnology (2016), doi: [10.1186/s12951-016-0189-6](https://doi.org/10.1186/s12951-016-0189-6)

---

## Tipp aus der Naturheilkunde

### Bittere Zucchini nicht essen!

So gesund Bitterstoffe normalerweise auch sind, das bittere Cucurbitacin in Zucchini ist es nicht. Sobald Sie bei Zucchini einen bitteren Geschmack bemerken, ab in den Müll damit. Auch wenn sie selbst angebaut und bio sind. Es kam bereits zu einem Todesfall und Krankenhausaufenthalt durch die dadurch ausgelösten Magen-Darm-Beschwerden. Für bittere Gurken gilt das genauso.



## FALLBERICHTE aus dem Therapeuten-Netzwerk

### Chronisch niedrige Leukozyten im Blut

Frau mit seit Jahren erhöhten Leukozyt-Werten im Blut. Sie beginnt mit der Einnahme von [kolloidalem Gold](#), 30 Sprühstöße, und [kolloidalem Glyko](#), 20 Sprühstöße täglich. Nach ein paar Wochen zeigte das Blutbild zum ersten Mal seit Jahren normale Leukozyten-Werte. Selbst die Ärztin war sehr erstaunt über das Ergebnis.

### Neurodermitis

Mann 35, seit vier Jahren Neurodermitis, keine Therapie schlägt an. Er nimmt täglich [kolloidale Fullerene \(F6\)](#), 30 Sprühstöße und [kolloidales Germanium](#), 30 Sprühstöße in Kombination mit [Vitamin D3 liposomal](#) und seine Haut wird nach und nach besser.

### Regelschmerzen

Frau 47, litt ihr Leben lang unter starker und schmerzhafter Periodenblutung. Schon nach zwei Wochen, bei der ersten Periode nach Beginn der Einnahme von [kolloidalem Gold](#), waren alle bisherigen Symptome nicht mehr vorhanden.

## Ohrenbelag beim Hund

Hund 4 Jahre, hat massiven, immer wiederkehrenden Ohrenbelag. Durch täglich 2 Spritzer kolloidalen Nickel ins Ohr löste sich der Ohrenbelag und kam nicht mehr wieder.

---

Bei Fragen steht Ihnen das anatis-Team gerne von  
Montag bis Donnerstag 8.00-14.00 Uhr und Freitag 8.00 - 12.00 Uhr zur Verfügung

Herzlichst Ihre

**Dr. phil. Doris Steiner-Ehrenberger & das anatis-Team**



**ANATIS NATURPRODUKTE Handels GmbH**

Telefon: +43 (0) 3325 88 800

Homepage: [www.anatis-naturprodukte.com](http://www.anatis-naturprodukte.com)

Verein: [www.naturundtherapie.at](http://www.naturundtherapie.at)

Sitz der Gesellschaft A-8382 Mogersdorf 298 | Gerichtsstand Bezirksgericht Güssing

Offenlegung gem. §14 UGB: UID-Nr.: ATU68317779 | Firmenbuchnummer: FN 404063 k | DVR-Nr.: 4016164

Diese Information erreicht Anatis-Kunden von [info@anatis-naturprodukte.com](mailto:info@anatis-naturprodukte.com)

Auf unserer Website finden Sie kostenlos Wissenswerte zu Natursubstanzen, natürlicher Lebensführung, Komplementärmedizin u.v.m.

Falls Sie diesen Newsletter abbestellen wollen, senden Sie uns bitte ein E-Mail mit dem Hinweis "Newsletter-Abmeldung" an [info@anatis-naturprodukte.com](mailto:info@anatis-naturprodukte.com)

DATENSCHUTZ: Ihre Daten werden niemals an Dritte weitergegeben und werden es auch nicht in Zukunft! Gemäß den Bestimmungen der DSGVO werden wir Ihre Daten ausschließlich dazu nutzen, Ihnen Infos und News von ANATIS NATURPRODUKTE Handels GmbH zuzusenden. Eine Abmeldung ist zukünftig weiterhin jederzeit möglich, am Ende eines jeden Newsletters. Wir werden Ihre Daten dann im Sinne des DSGVO umgehend und nachhaltig löschen.

Haftungsschluss: Dieses E-Mail und/oder Anlagen sind vertraulich und enthalten privilegierte Informationen. Sind Sie nicht der beabsichtigte Empfänger oder haben diese E-Mail aufgrund eines Fehlers erhalten, so informieren Sie bitte umgehend den Absender und löschen dieses E-Mail.

Disclaimer: This e-mail and/or attachments are confidential and may contain privileged informations. If you are not the intended recipient or received this e-mail in error please notify the sender immediately and delete this e-mail.

---