

Der Tod lauert in den Transfetten

Es gibt andere Substanzen, ausser Eiweiss, die zu Krebs verursachenden Verstopfungen führen. Gewisse Fette, Transfette oder Transfettsäuren genannt, kleben sich an die Zellmembran und beeinträchtigen daher die Aufnahme von Sauerstoff, Glukose und sogar Wasser. Die an Sauerstoffmangel leidenden Zellen werden geschädigt und krebsartig.

Es sind vor allem die mehrfach ungesättigten Transfette, die in raffinierten und Vitamin-E-armen Produkten, wie dünnflüssiges pflanzliches Öl, Mayonnaise, Pommes-Frites, Chips, Fertigrösti, Fertiggerichten, Saucen und in den meisten Margarinesorten vorkommen, durch die ein sehr hohes Risiko entsteht, an Hautkrebs und an den meisten Krebsarten zu erkranken. Da fast alle Proteine tierischen Ursprungs auch Fette enthalten, die stark erhitzt (mit den falschen Ölen) oder sogar zusätzlich mit Fetten angereichert werden, wie zum Beispiel bei frittierten Hühnchen oder Fischsticks, erhöht sich das Krebsrisiko gewaltig, wenn diese Nahrungsmittel regelmässig und kombiniert gegessen werden. Das Fazit ist, konzentriertes Eiweiss und raffinierte Fette verhindern, dass Sauerstoff in die Zellen gelangt. Laut den Archives of Internal Medicine 1998, erhöhen mehrfach ungesättigte Transfettsäuren das Risiko von Brustkrebs um 69 Prozent (im Gegensatz dazu reduzieren einfach ungesättigte Fette, wie sie in gutem Olivenöl vorkommen, das Brustkrebsrisiko um 45%).

Dieses Phänomen ist einfach zu verstehen. Wenn diese mehrfach ungesättigten Fette mit Luft in Berührung kommen, ziehen sie viele freie Sauerstoffradikale an und oxidieren, d.h. sie werden ranzig. Freie Sauerstoffradikale entstehen, wenn Sauerstoffmoleküle ein Elektron verlieren. Dadurch werden sie sehr instabil. Nimmt man solche Fette zu sich, kleben sie später an Zellwänden, wie ein Ölteppich sich bei einem Tankerunfall über die Vögel und die Meerestiere verbreitet und sie ersticken lässt. Die Auswirkung dieser freien Radikale ist eine schwere Schädigung der Zellen, des Gewebes und der Organe. Freie Sauerstoffradikale können in raffinierten, mehrfach ungesättigten Ölen und Fetten entstehen, die vor dem Verzehr der Luft und dem Sonnenlicht ausgesetzt wurden. Oder sie entstehen im Gewebe, nachdem solche Öle oder Fette verzehrt wurden. Mehrfach ungesättigte Fette sind schwer verdaulich, da es ihnen an natürlichen Ballaststoffen fehlt, und sie nicht mehr durch ihren natürlichen Beschützer, dem Vitamin E, einem starken Antioxidans, vor freien Radikalen geschützt werden. Der Verzehr eines Hamburgers mit Pommes, zum Beispiel, kann Ihren Körper mit freien Radikalen überschwemmen. Den freien Radikalen die Schuld für Schäden in Ihrem Körper zu geben, wäre als würde man den Kugeln einer Pistole die Schuld für die Verletzungen des Opfers zuweisen, wenn die Verantwortung doch beim Schützen liegt.

Gesättigte Fette sind fest und in Produkten wie Schmalz und Butter enthalten. Sie bestehen aus grossen Mengen von Antioxidantien, die sie viel besser vor der Oxidation durch freie Radikale schützen. Da mehrfach ungesättigte Fette synthetisch sind und es sie nicht in natürlicher Form gibt, sind sie unverdaulich und werden vom Körper als gefährlich betrachtet. Margarine hat zum Beispiel nur ein Molekül Unterschied zum Plastik und ist daher extrem schwer verdaulich. Die freien Radikale, welche die natürlichen Putzkolonnen des Körpers sind, versuchen diese fetten Bösewichte zu entfernen, die sich an die Zellwände geklebt haben. Wenn die Radikale diese schädlichen Fette verdauen, schädigen sie jedoch die Zellwände. Dies wird als die Hauptursache von Alterung und degenerativen Krankheiten betrachtet.

Untersuchungen haben gezeigt, dass von 100 Menschen, die grosse Mengen an mehrfach ungesättigten Transfetten verzehrt haben, 78 klinische Zeichen von verfrühtem Altern vorweisen. Sie sahen auch viel älter aus als andere Personen gleichen Alters. Im Gegensatz dazu hat eine neue Studie über die Beziehung zwischen Ernährungsfetten und Alzheimer überraschenderweise gezeigt, dass die natürlichen, gesunden Fette das Alzheimer-Risiko

um bis zu 80% verringern. Die Studie zeigte, dass die Gruppe mit der geringsten Alzheimer-Rate ca. 38 Gramm dieser gesunden Fette am Tag verzehrte, während die Gruppe mit der höchsten Rate nur die Hälfte dieser Menge zu sich nahm.

Bindegewebszellen, die durch freie Radikale geschädigt wurden, können sich nicht mehr normal vermehren und einige der Hauptfunktionen des Körpers beeinträchtigen, einschliesslich die des Immun-, Verdauungs- und Nervensystems sowie des endokrinen Systems. Seitdem mehrfach ungesättigte Transfette der breiten Masse der Bevölkerung zugänglich gemacht wurden, haben die degenerativen Krankheiten auf dramatische Weise zugenommen, eine davon ist Hautkrebs. Die mehrfach ungesättigten Transfettsäuren haben sogar das Sonnenlicht „gefährlich“ gemacht, was nie passiert wäre, wenn Nahrungsmittel durch die Nahrungsmittelindustrie nicht so verändert und manipuliert worden wären. Wenn mehrfach ungesättigte Fettsäuren aus ihren natürlichen Nahrungsmitteln entnommen werden, müssen sie raffiniert, neutralisiert und je nach Nahrungsmittel, wofür sie verwendet werden, manchmal sogar gehärtet werden. Während dieser Prozedur verändern einige der mehrfach ungesättigten Fettsäuren ihre chemische Zusammensetzung und werden zu Transfettsäuren (Transfette), die oft als „gehärtetes pflanzliches Öl“ bezeichnet werden. Margarine enthält bis zu 54 Prozent davon.

Sie können gehärtetes pflanzliches Öl aufspüren, indem Sie bei Nahrungsmitteln die Etiketten lesen. Die meisten verarbeiteten Nahrungsmittel enthalten sie, zum Beispiel abgepacktes Brot, Knäckebrot, Chips, Doughnuts, Berliner, Crackers, Kekse, Fertigteige, alle gebackenen Nahrungsmittel, Kuchenmixe, gefrorene Fertiggerichte, Saucen, Fertigsuppen und Frühstücksflocken. Anders formuliert, fast alle Nahrungsmittel, die auf Regalen zu finden sind, die verarbeitet, raffiniert, konserviert und nicht frisch sind, enthalten Transfette. Transfette verhindern, dass die Zellen Sauerstoff aufnehmen können, welchen sie zur Verbrennung von Nahrungsmitteln in Kohlendioxid und Wasser benötigen. Bei Zellen, die ihren Stoffwechsel nicht zu Ende bringen können, ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass sie krebsartig werden.

Transfette verdicken auch das Blut, indem sie die Blutplättchen klebrig machen. Dadurch wird das Risiko der Blutgerinnung und der Bildung von Fettansammlungen erhöht, was zu Herzkrankheiten führen kann. Eine Studie der Harvard Medical School, bei der 85'000 Frauen über einen Zeitraum von acht Jahren beobachtet wurden, ergab, dass die Frauen, die Margarine assen, ein erhöhtes Risiko von Koronarkrankheiten hatten. Eine walisische Studie zeigte den Zusammenhang zwischen der Konzentration dieser künstlichen Transfette im Körperfett und der Todesrate durch Herzkrankheiten auf.

Warum spielt ein erhöhtes Risiko von Herzkrankheiten eine Rolle in der Betrachtung von Krebs? Weil Krebs und die Herzkrankheiten dieselben Ursachen haben. Ein Herzinfarkt tritt auf, wenn ein Teil des Herzmuskels unter Sauerstoffmangel leidet und abstirbt. Krebs tritt auf, wenn ein Teil eines Organs oder eines Körpersystems keinen Sauerstoff mehr erhält, und absterben würde, wenn die Körperzellen nicht die Fähigkeit hätten, selbst zu mutieren und krebsartig zu werden. Werden die Blockaden, die zum Sauerstoffmangel geführt haben, jedoch nicht entfernt, werden Krebs oder Herzversagen sehr wahrscheinlich dem betroffenen Menschen das Leben nehmen. Oft sterben Krebspatienten nicht direkt an Krebs, sondern an einem Herzversagen. Meine eigene Erfahrung mit Hunderten von Krebspatienten zeigt, dass alle ebenfalls schwerwiegende Herz- Kreislauf-Probleme hatten.

Es ist keine Neuheit, dass chronischer Sauerstoffmangel in den Zellen eine Ursache von Krebs und anderen degenerativen Krankheiten wie der Herzkrankheit ist. In den dreissiger Jahren entdeckte der Arzt Otto Warburg, dass Krebszellen schlechter atmeten als normale Zellen. Er schlossfolgerte daraus, dass Krebszellen sich in einem sauerstoffarmen Milieu wohl fühlen, und dass sie, sollten sie einem erhöhten Sauerstoffniveau ausgesetzt werden, Schaden nehmen und sogar sterben würden.

Dr. Otto Warburg, der zweimal (1932 und 1966) für den Nobelpreis für Krebsforschung nominiert wurde, hat das Thema Krebs in einem Satz zusammengefasst:
„Krebs hat nur eine Hauptursache, den Wechsel von einer normalen Sauerstoffatmung der Körperzellen zu einer anaeroben Zellatmung.“

Bald folgten weitere Wissenschaftler Otto Warburg:

„Sauerstoffmangel spielt ohne Zweifel eine wichtige Rolle bei der Entstehung von Krebsartigen Zellen“ - Dr. Harry Goldblatt, Journal of Experimental Medicine, 1953.

„Sauerstoffmangel bedeutet einen Mangel an biologischer Energie, der zu leichter Müdigkeit bis hin zu lebensbedrohlichen Krankheiten führen kann. Der Zusammenhang zwischen Sauerstoffmangel und Krankheit ist nun fest begründet.“

- Dr. W. Spencer Way, Journal of the American Association of Physicians (Dez. 1951).

„Sauerstoff spielt eine ausschlaggebende Rolle für ein gut funktionierendes Immunsystem, das heisst, Widerstandskraft gegenüber Krankheiten, Viren und Bakterien.“ - Dr. Parris Kidd.

„Bei allen schweren Krankheiten finden wir eine gleichzeitige Minderversorgung an Sauerstoff (...) Ein niedriger Sauerstoffpegel im Körpergewebe ist ein sicherer Krankheitsindikator. (...) Hypoxie, oder Sauerstoffmangel im Gewebe, ist die eigentliche Ursache aller degenerativen Krankheiten.“ - Dr. Stephen Levine, bekannter Molekularbiologe.

„Krebs ist ein Körperzustand, bei dem die Sauerstoffversorgung so schlecht wurde, dass die Körperzellen über jegliche physiologische Kontrolle hinweg degeneriert sind“ – Dr. Wendell Hendricks, Hendricks Research Foundation.

„Ohne Sauerstoff wird der Körper krank, und wenn diese Situation weiter anhält, stirbt er. Ich zweifle stark daran, dass dem widersprochen werden kann.“ – Dr. John Muntz, Ernährungswissenschaftler.

„Derjenige, der am meisten Luft atmet, hat am meisten vom Leben.“ - Elizabeth Barret Browning.

Dieser Text war ein Auszug aus dem Buch: „Krebs ist keine Krankheit – Krebs ist ein Überlebensmechanismus“ von Andreas Moritz.

.....

Im Ktipp Nr. 17 vom 20. Oktober 2010 ist ein weiterer Artikel über Acrylamid – eine Transfettsäure - erschienen mit dem Titel: **„Schadstoffe sind Fabrikationsgeheimnis! Acrylamid in Lebensmitteln: Bundesamt für Gesundheit rückt Produktnamen nicht heraus.“**

Ein kleiner Auszug dieses Artikels: Bundesamt für Gesundheit sagt immer wieder „Njet“ K-Tipp, Saldo und Gesundheitstipp haben immer wieder Acrylamid nachgewiesen letztmals Saldo im Mai bei Pommes Frites. Im Juni entdeckte „Öko-Test“ in Frühstücksflocken den ungesunden Stoff. Das „Njet“ des Bundesamtes (BAG) zum Gesuch des K-Tipp, die jüngste Studie einzusehen, ist kein Einzelfall:

Bereits 2007 blitzte Saldo bei der ETH Zürich und beim Bundesamt ab: eine ETH Studie

hatte für 40 Lebensmittel einen hohen Gehalt an Transfettsäuren nachgewiesen – Saldo wollte wissen, um welche Produkte es sich handelte.

Ebenfalls die kalte Schulter zeigte das BAG einer Journalistin, die zur Impfkampagne des Amts bezüglich Gebärmutterhalskrebs recherchierte. Der Nutzen dieser Impfung ist sehr umstritten. Gemäss TV-Magazin Rundschau wollte die Journalistin herausfinden: Wie unabhängig von Pharmainteressenten sind die Mitglieder der Impf-Kommission? Doch das Gesuch der Journalistin, die Interessenerklärungen der Mitglieder zugänglich zu machen, blieb erfolglos. (!)