

Der Murks mit der Milch

Nach: Dr. Bruker; Dr. phil. Mathias Jung: *Der Murks mit der Milch. Gesundheitsgefährdung durch Milch, Genmanipulation und Turbokuh, vom Lebensmittel zum Industrieprodukt.* 2001.

Die Folgen der Milch-Pasteurisierung

1937 fand in Berlin der 11. Weltmilchkongress statt. Der Leiter des Bakteriologischen Instituts der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt verkündete damals angesichts von Tuberkuloseerkrankungen bei Kühen Folgendes: "Also ergibt sich hieraus die Notwendigkeit einer Pasteurisierung der Milch, bis die Verhältnisse am Orte der Milcherzeugung den hygienischen Belangen entsprechen. Erst dann sollte eine Rohmilchversorgung eintreten." **Die Pasteurisierung** war also bereits seit den dreißiger Jahren nur als eine **Übergangslösung** betrachtet worden!

Milch reagiert nicht nur sehr empfindlich gegenüber Temperaturunterschieden, sondern auch auf physische Beeinflussungen. 38 °C ist die natürliche Umgebungstemperatur. Jede Temperaturänderung hat Auswirkungen auf "dieses hoch-komplexe biologische System", erklärt man dem Leser. Heute haben wir starke thermische und physische Beanspruchungen der Milch durch Hochleistungspumpen, Transportwege und nicht zuletzt durch Verarbeitungsvorgänge in Maschinen und den Durchfluss durch Leitungssysteme von Molkereien und Abfüllanlagen. Die Folgen sind u.a. eine veränderte Keimflora und Destabilisierung der Fett- und Eiweißanteile. Die Kühlung der Milch beschleunigt noch den Austritt von freiem Fett, das durch obige Einflüsse begünstigt wird und letztendlich mit für die Ranzigkeit der Milch verantwortlich ist.

1971 sorgte der Herzspezialist Dr. Kurt A. Oster für Aufsehen bei der Milchwirtschaft. Er hatte Hinweise darauf, dass homogenisierte Milch eine der Ursachen für Herzkrankheiten sein könnte. Durch den Prozess der **Homogenisierung** werden die drei Tausendstel Millimeter großen Fettkügelchen zertrümmert. Danach sind die Überbleibsel kleiner als ein Tausendstel Millimeter. Durch dieses Verfahren wird u.a. auch das Milchenzym Xanthin-Oxydase freigesetzt, welches die Darmwand passiert, in die Blutbahn gelangt und dann die **Arteriosklerose begünstigt**.

Wie ist das möglich? Durch die Homogenisierung gelangt das besagte Enzym auf die Innenseite der zerkleinerten Milchpartikel und ist somit unangreifbar für die Magensäure und die Darmverdauung. Forscher der US-Universität in Beirut haben dabei auch dieses Enzym in weißen Blutkörperchen von menschlichen Milchtrinkern nachgewiesen. Diese neue Erkenntnis ist natürlich ein Ärgernis für die deutsche Milchwirtschaft, die diese Ergebnisse sofort dementierte aber bis heute den Gegenbeweis schuldig blieb. Zusätzlich fanden Forscher in Kopenhagen in Tierfütterungsversuchen heraus, dass durch die **Homogenisierung die Allergenität von Milch um das zwanzigfache steigt**.

Durch Pasteurisierung kommt es zu einem veränderten Salzgewicht in der Milch. Es finden Kettenreaktionen statt, die die physischen Feinheiten der Milch schädigen oder zerstören. Es ist somit eine **Irreführung des Verbrauches, wenn man diese Milch noch als "frisch" verkauft**, doch dies wurde nach mehreren Klagen der Milchindustrie erlaubt.

In einer Versuchsreihe wurden Katzen jeweils rohe Milch, pasteurisierte Milch, Kondensmilch oder Trockenmilch verabreicht – jedoch nicht ohne vorher eine Anreicherung durch Vitamin D in Form von UV-Bestrahlung auszulassen. Das Resultat: Bei Rohmilch entwickelten sich die Katzen gut und starben einen natürlichen Alterstod. Bei pasteurisierter Milch zeigten die Weibchen eine **verminderte Gebärfähigkeit** und Knochenveränderungen auf. Die Jungen wiesen eine anormale Entwicklung auf und die Männchen lebten nicht länger als zwei Monate. Sie litten u.a. an **Knochenveränderungen und Rachitis**.

DER MURKS MIT DER MILCH

Bei einer weiteren Differenzierung wurde eine Gruppe eineinhalb Jahre alter Tiere ausschließlich mit Milch gefüttert. Bei Milch von Kühen, die als Zufutter Vitamin D-bestrahlte Hefe erhielten, fand man bei den Katzen starke Rachitis. Bei Milch von Kühen, die nur Grünfütter bekamen, war dies nicht der Fall. Ferner zeigte sich bei Fütterung mit rohem Fleisch und roher Milch eine normale Skelettbildung. Bei gekochtem Fleisch traten Veränderungen am Gebiss auf. Bei der zweiten Generation kam es zu Schädelmissbildungen und zu einem deformierten Gebiss. Diese Merkmale verstärkten sich in der darauf folgenden dritten Generation nochmals.

Nachdem man die Katzen wieder mit Vollnahrung fütterte, trat erst in der vierten Generation nach der Umstellung wieder eine Normalisierung ein. Nicht nur bei den Katzen, auch in den Gehegen wurde erstaunliches festgestellt: ***Im Käfig, wo Rohfleisch und Rohmilch verfüttert wurde, war ein Wachstum von üppigem Unkraut festzustellen.*** Beim Käfig mit Kochkost blieb der Boden brach. Völlig steril war es sogar bei dem Gehege, wo Kondensmilch verfüttert wurde!

Noch schädlicher als das nur "Pasteurisieren" ist das "Ultrahocherhitzen", wie es bei der H-Milch angewendet wird. Hier wird die Milch auf Temperaturen bis zu 150 °C einsetzt. Somit werden auch die phantastische Haltbarkeit von bis zu sechs Wochen – 42 Tage – erreicht. Bruker erwähnt hier die Erkenntnisse von Kollath, wonach H-Milch ein völlig denaturiertes und totes Nahrungsmittel ist. Eine der Versuche, die Kollath mit Ratten durchführte, brachte ans Licht, dass die Ernährung mit Kasein, dem Milcheiweiß keinerlei Schäden bei den Ratten hervorrief, während die Erhitzung auf 73°C – mit Alkohol extrahiert – tiefgreifende Gesundheitsschäden ans Tageslicht brachte.

Bleiben noch alternative "Milch-Technologien" zur Wärmebehandlung zu erwähnen. Als da wären "Mikrofiltration", "Entkeimungsseparation", "Gepulste Hochenergiefeldtechnik", "Hochdruckverfahren", "Ultraschallbehandlung", "Gepulstes hochintensives Licht", "Bestrahlung" und "ESL- und Pure-Lac-Verfahren".

Lag der H-Milch-Anteil 1970 noch bei mageren 3,3 Prozent, waren es sieben Jahre später bereits 40 Prozent. 1974 erreichte man 55 Prozent, 1980 56 Prozent. Neuere Zahlen liegen an dieser Stelle leider nicht vor.

Es wird auch der Sache auf den Grund gegangen, warum es kaum öffentliche Kritik zum Beispiel an der H-Milch gibt. Die unabhängige Kontrollinstanz sollte hier eigentlich die DGE, die *Deutschen Gesellschaft für Ernährung* mit dem Vorsitzenden Professor Volker Pudel sein. Im Jahre 1988 gab McDonalds eine Broschüre mit dem vertrauenerweckenden Titel "*McDonalds und die vernünftige Ernährung*" heraus. Und man höre und staune, der liebe Prof. Pudel schrieb hierzu das Vorwort. **Die DGE wird vom Autor somit auch als "Sprachrohr der Nahrungsmittelindustrie" bezeichnet.** Neben H-Milch und Mc Donalds hat sie auch schon **Werbung für Coca Cola** gemacht.

Das Kapitel "*Keine Gefahr in der Rohmilch*" ist eines der besten Beweise für die Zusammenarbeit der DGE mit der Industrie. So wurden im Februar 1995 die Zuschauer einer Sendung von der DGE darüber "informiert", dass der Verzehr von Rohmilch lebensgefährlich, unter Umständen sogar tödlich verlaufen könne. Schuld sei das "Escherichia coli"-Bakterium (EHEC). Wenige Wochen später kam dann die Entwarnung durch das "*Landwirtschaftliche Wochenblatt*". Leider zu spät: zahlreiche Bauern, die Rohmilch ab Hof verkauften, klagten über nicht wiedergutzumachende Verluste. Dabei war das Peinliche an der Sache, dass das EHEC-Bakterium ein sog. "ubiquitäres" Bakterium ist, also jenes, welches überall anzutreffen ist, zum Beispiel auch im rohen Fleisch. Eine Untersuchung der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung in Nordrhein-Westfalen von über eintausend Proben ergab übrigens das ernüchternde Ergebnis, dass keine einzige Probe EHEC-Spuren aufwies. Eine Stellungnahme der DGE und der Milchindustrie lässt bis heute auf sich warten.

Schadstoffe in der Milch

DER MURKS MIT DER MILCH

Unsere Milch wird zwar auf rund einhundert Gift- und Schadstoffe untersucht. Doch es darf nicht unterschlagen werden, dass weit mehr als dreihundert verschiedene Gift- und Schadstoffe, dreimal so viel, als getestet wird, enthalten sein können.

1991 erregte eine Presseinformation des "Bundes für Umwelt und Naturschutz in Deutschland" (B.U.N.D.) die Aufmerksamkeit von Dr. Bruker. Zum dritten mal wurde schadstoffarme Milch prämiert, die sich durch extrem niedrigen Gehalten von PCB und Organochlorpestiziden auszeichnete. "*Dieser Wettbewerb diente dem Zweck der Entgiftung*" war im weiteren Textlaut zu lesen. Eigentlich sollte dies doch selbstverständlich sein, wird sich der Leser zu recht fragen, oder? Aber es kommt noch dreister: Hier ein Originalzitat der Pressestellungnahme:

"Bauern, die schadstoffarme Milch erzeugen, haben in der Regel höhere Produktionskosten. Die hohen Grenzwerte ermöglichen es aber den Molkereien, auch solche Milch zu verarbeiten, die hoch belastet ist. Der verantwortungsbewusste Erzeuger erhält dadurch keine Anerkennung. Dessen Milch wird benötigt, um die Milch weniger verantwortungsbewusster Erzeuger vermarkten zu können. Ein Wettbewerb um die möglichst gering belastete Milch findet dadurch innerhalb der Erzeuger einer Molkerei nicht statt."

Geht man nach Dr. Bruker, ist in dem Textlaut der Pressemitteilung von "Belastungspfaden" der Milch die Rede. Was ist damit konkret gemeint? Belastungspfade sind zum Beispiel **Zukauffuttermittel**, meist Importe **aus anderen Ländern**, in denen bei uns **bereits verbotene Pestizide** noch zum Einsatz kommen und dessen Rückstände im Futter und in der Milch nachweisbar sind, zum Beispiel **DDT**. Aber auch Siloanstriche, Schmiermittel, Hydrauliköl, Anstriche, Plastikfolien usw. lässt sich als PCB-Träger lokalisieren. "**PCB ist heute praktisch überall nachweisbar.**" ist die ernüchternde Erkenntnis, zu der man schnell gelangt. So kommt es in der Milch und im Knochenmark zu einer Anreicherung des fünfundzwanzigtausendfachen Wertes, der noch im Boden festgestellt werden kann. Bleibt abschließend noch zu erwähnen, dass die **Wiesen**, auf denen Kühe noch weiden dürfen, mittlerweile **kali- und phosphatüberdüngt** sind.

Aus der Hexenküche der verschiedenen Milchprodukte

Dr. Bruker stellt nun verschiedene industrielle Milchprodukte vor. Er führt aus, dass der biologische Wert der Kondensmilch gleich null ist und dass auch beim Milchpulver durch die Dehydrierung alle wasserlöslichen Vitamine entzogen werden. Zusätzlich erfolgt hier eine **Begasung mit Akrylnitrat**, die die Haltbarkeit nochmals steigern soll. Über die Giftigkeit des Akrylnitrats verliert aber niemand ein Wort. Milchpulver ist nach den Worten von Dr. Bruker **besonders verantwortungslos als Babynahrung**.

Aber auch Milchmischgetränke werden vom Autor kritisiert. Man findet in ihnen kaum noch natürliche Fruchtzusätze. Chemisch-synthetische Aroma-, Farb- und Füllstoffe sind der Stand der Dinge. Natürlich darf unser "alter Bekannter", der Fabrikzucker, nicht fehlen. Für den Verbraucher, meist Kinder und Jugendliche, äußerst hinterhältig ist auch das **Verschieben der Konservierungsstoffe** aus dem Produkt selbst in die Fruchtzusgaben, womit die Deklarationspflicht umgangen wird.

Bleibt uns nun noch der Joghurt, "des Deutschen liebstes Milchprodukt". Generell gilt eine Milcherhitzung über einhundert Grad Celsius. Auch ist die Zugabe von Enzymen üblich, wie zum Beispiel Transglutaminase, das dafür sorgt, dass der Joghurt auch "schön cremig" wird. Auch hier gilt wieder, dass es keine Deklarationspflicht für Konservierungsstoffe im Fruchtanteil gibt. Nicht ungeschoren kommen auch sog. "probiotische Joghurts" in Brukers Buch davon. Ob Nestlé's LC 1, Müllers Pro Cult, Danones Actimel, oder viele andere - für sie gilt, hört man auf die Bundesanstalt für Milchwissenschaft in Kiel, folgendes: es ist "*wissenschaftlich nicht zulässig, die neuen probiotischen Erzeugnisse in Umlauf zu bringen, da noch zu wenig über die Darmflora bekannt ist.*" Eine Schädlichkeit ist somit nicht ausgeschlossen, sondern wird vielmehr durch die Praxiserfahrungen Dr. Brukers bestätigt.

So zeigen **Magen-Darm-empfindliche Personen beim Verzehr von Joghurt verstärkt Beschwerden im Verdauungstrakt auf.**

Bei den Milchprodukten mischt auch die **chemische Industrie** mittlerweile kräftig mit. Einer der Schwerpunkte ist dabei ein "Milch-Ersatzprodukt". Dabei war es nicht ohne Grund bis 1990 in Deutschland verboten, Milch-Ersatzprodukte herzustellen.

Im Kapitel "**Künstlicher Milchshake mit Darm-Auslaufsperr**" findet man die Fortsetzung, die diesmal in Form eines Artikels von Veit Kostka genossen werden darf. Veit Kostka ist Tierarzt an der Universität Gießen und Mitglied der "Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin" (AGKT). Er schreibt: "**Bearbeitete Schlachtabfälle, Lederabfälle, Abfälle der Fleisch- und / oder Fischindustrie, aber auch Kartoffelschälabfälle oder künstlich gezüchtete Einzeller**" werden miteinander vermengt und in Säure gerührt. Das Endprodukt besitzt einen guten Geschmack und weißes bis gelbliches Aussehen.

Eines der abstrusesten Produkte ist wohl ein cholesterin- und kalorienfreier Fettersatz "made in USA", genannt "Olestra". Dieser ist zum Beispiel in Milchshakes für "Abmagerungswillige" enthalten. Dabei muss diesem Fettersatz allerdings aufgrund eines nicht resobierten Kunstfettes ein "Anti-Anal-Leakage-Agent" (eine Schließmuskel-Auslaufsperr) zugesetzt werden, anderenfalls wird der Verbraucher von massiven Durchfällen heimgesucht.

Ist Kuhmilch überhaupt gesund?

Die Gabe von Kuhmilch verstößt eigentlich gegen naturgesetzliche Regeln. **In der Natur findet man nämlich keinen artenübergreifenden Milchaustausch.** Bekannt sind auch gesundheitliche Probleme beim Kind, wenn man auf Kuhmilch umstellt. Häufig folgen Krankheitserscheinungen wie **Hautausschläge oder Schwellung der Lymphknoten**; auch **Durchfall oder Verstopfung** ist bei Säuglingen anzufinden. Dr. Bruker erklärt, dass es bei Babys keine Auswirkungen auf Organe gibt, sondern, dass "Schädlichkeiten" direkt durch ausscheidende Organe wie Haut oder Darm erledigt werden. Auch trifft man häufig Hautausschläge bei Kindern an. Deren wahre Ursache, nämlich **Stoffwechselstörungen** in Folge der Milch, wird oft als **Neurodermitis** interpretiert.

Neben der Besserung von Schulleistungen nach dem Absetzen von Kuhmilch, verschwinden viele Erkrankungen der Atemwege, die meist von einer Schleimhautschwellung her rühren. Auch vergrößerte Mandeln bilden sich innerhalb eines Jahres auf Normalgröße zurück und sind somit in den meisten Fällen kein Grund zur Operation. Allerdings zeigen nicht alle Kinder diese Symptome auf. Rund 1/3 aller Kinder reagieren auf diese oder ähnliche Weise auf den Konsum von Kuhmilch und werden deshalb von der Medizin als "**lymphatische Kinder**" bezeichnet, die durch **hohe Infektanfälligkeit, Schwellung der Lymphknoten und bzw. oder wiederkehrende Schleimhautkatarrhe auffallen.**

Die Calcium-Lüge

Im vierten Kapitel räumt das Autorenduo mit einem der größten Irrglauben auf: "**Ohne Milch keine gesunden Knochen – die Milchlobby und die Calcium-Lüge**". Hört man auf die Milchindustrie, leiden wir bald alle an Osteoporose, der gefürchteten "Knochendünne", wenn wir nicht täglich Milch und Milchprodukte zu uns nehmen.

Es ist für die Industrie nicht nur hilfreich, sondern geradezu notwendig, durch die Deklaration der Milch als wertvollen Eiweiß- und Calciumlieferanten die aufgestauten Milchseen abzutragen. Damit ist die vorher erwähnte Osteoporose eine willkommene Drohgebärde. So leidet die deutsche Bevölkerung unter einem "lawinenhaften Wachstum" an Calciummangel, seltsamerweise liegt aber Deutschland seit Jahren weltweit an der Spitze beim Milchverbrauch. Ein Widerspruch.

Da fragt man sich doch, warum gerade Calcium auserkoren wurde, als Mangelware dazustehen? Auch hier hilft Dr. Bruker weiter: Es soll eine gewisse Unentbehrlichkeit des "weißen Goldes" in die Köpfe der Verbraucher gehämmert werden, indem man darauf –

DER MURKS MIT DER MILCH

irreführenderweise – hinweist, dass andere Nahrungsmittel nicht genügend Calcium enthielten.

Ein sehr interessante Aussage der Milchlobby findet man auch in der Zeitschrift Funk-Uhr, Ausgabe 01/93 unter der Rubrik "Leser Fragen – Experten Antworten" zum Thema Vegetarismus: "Vegetarier können ihren Calciumbedarf nicht decken. Sie müssten täglich mindestens ein Kilogramm Kresse essen." **Sechs Jahrzehnte Praxiserfahrung Dr. Brukers mit mehreren zehntausend Patienten mit seiner "vitalstoffreichen Ernährung" zeigen ein anderes Ergebnis.**

Außerdem muss der Körper das Calcium verwerten und abbauen können. Hierzu benötigt er Vitamin D. Es geht somit nicht um einzelne biologische Nährstoffe, sondern um die Gesamtheit der Inhaltsstoffe. **Eine einfache, abwechslungsreiche Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln reicht somit vollkommen aus und wir müssen uns keinerlei Sorgen machen, dass wir irgendwo einen Mangel an Vitalstoffen haben.**

Die **überschüssigen Milchseen**, die in den siebziger Jahren bei den Absatzstrategen der Milchindustrie für Kopfzerbrechen sorgten, führten auch zu dem genialen Plan, der als "EG Schulmilchprogramm" 1977 publik wurde. **Damit gelang es "absatzpolitischen und gesundheitspolitischen Anliegen zu entsprechen"**. Ein Zwischenbericht zehn Jahre später zeigt auf, dass man ein "schülergerechtes Angebot an Milch und Milcherzeugnissen" bereitstellt. Wahre Lobeshymnen ertönten auf die Eiweißversorgung durch Milch, gleiches gilt für die "herrlichen Mineralien" und die allseits bekannte "Calcium-Lüge".

Dabei stützt dich dieser Zwischenbericht auch auf den Ernährungsbericht der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung*, der aufzeigte, dass eine Versorgungslücke von Vitamin B2 bei Kinder und Jugendlichen von bis zu dreißig Prozent vorhanden ist. Dr. Bruker entgegnet hier entschieden und erklärt, dass dies "blanker Unsinn" ist. So sei ein Mangel an Vitaminen bei jedem Kind und jedem Erwachsenen vorhanden, wenn nicht genügend Frischobst und – gemüse gegessen wird. Außerdem kann nie ein Lebensmittel allein verantwortlich gemacht werden für Mineralien- und Vitaminzufuhr.

Es kam sogar soweit, dass die Milchwirtschaft Elternvertreter und Lehrer regelrechten Schulungen unterzog, um so Fuß zu fassen. Sogar örtliche "Schulmilchberater" wurden eingesetzt. "Das Schulmilchprogramm ist einer der genialsten und schlagkräftigsten Coups der Nahrungsmittelindustrie seit 1945", urteilt Dr. Bruker im weiteren Verlauf.

Soja als Alternative?

Sojamilch wird in der Reform- und Naturkostszene als "Alternativmilch" verwendet. Nicht zuletzt werden sie von einer starken Propaganda seitens der Sojalobby unterstützt, die das "hochwertige Sojaprotein" in den Himmel lobt, nebenbei aber die Nichtexistenz von nativem Eiweiß verschweigt. Lebenserhaltendes Eiweiß ist nämlich allein jenes, welches nicht durch Hitzeeinwirkung denaturiert, sprich in seiner physikalischen und biologischen Wirksamkeit verändert wurde. Dieses native Eiweiß findet man deswegen nur im rohen, ungekochten Zustand vor.

Sojamilch und Tofu: - beides besteht aus erhitztem, gekochtem Sojabrei, wobei man unterschiedliche Konzentrationen von denaturiertem Eiweiß feststellen kann. Was viele auch nicht wissen ist, dass, um diese Sojaprodukte erst genussfähig zu machen, man sie durch Nahrungsmittelsynthetiker erst konzentriert, strukturiert und anschließend aromatisiert. Sojamilch kann deswegen auch nicht roh getrunken werden! Vielfach wird es vorher noch mit Fabrikzucker, Emulgatoren und künstlichen Aromen "aufgepeppt". So verwundert es nicht, dass man den Satz **"Sojamilch hat in der Kinderernährung nichts, aber auch gar nichts zu suchen!"** in fetten Lettern vorfindet.

Dr. Bruker differenziert aber dieser Stelle entscheidend, indem er hervorhebt, dass gegen Sojabohnen als Gemüse, im Eintopf, als Sprossen, als Zugabe zu Frischkost oder als qualitativ gute Sojasoße zur Geschmacksverfeinerung nichts einzuwenden ist!

DER MURKS MIT DER MILCH

Bei der Butter soll man vorzugsweise zu "*Deutscher Markenbutter*" greifen. Ideal wäre Sauerrahmbutter, oder auch noch Süßrahmbutter. Vorsicht ist nach den Worten von Dr. Bruker bei Verpackungen, die nur das Wort "Butter" zieren. Butterschmalz kann dagegen selbst aus Butter hergestellt werden und braucht nicht extra gekauft werden.

Ergänzung aus dem Buch "*Wasser&Salz*" von Barbara Hendel und Peter Ferreira:

In der so genannten "Oxford-Studie" fand man heraus, **dass Kälbchen, welche die Milch ihrer Mutter in pasteurisierter Form erhielten, nach einigen Wochen starben.** Das heißt, pasteurisierte Milch ist für den Körper biophysikalisch tote Nahrung und kein Lebensmittel mehr, obwohl sie chemisch die gleiche Zusammensetzung aufweist. Peter Ferreira, Biophysiker und Leiter wissenschaftlicher Forschungsarbeiten, konnte in einer Studie an Schulkindern eindeutig belegen, dass ausgerechnet die **Schulkinder, welche die meiste Milch tranken, die schlechtesten Zähne und den schlechtesten Knochenbau aufwiesen.**

Verwandte Themen:

- Die okkulte Wirkung von Fleisch, Milch und pflanzlicher Nahrung