

Ilse Gutjahr

Die vitalstoffreiche Vollwertkost

nach Dr. M. O. Bruker



Buch

Dieser ebenso fundierte wie unterhaltsame Ratgeber macht Appetit auf Leben und Genießen. Mit einer Prise Humor würzt Ilse Gutjahr ihre wissenschaftlich exakten Informationen über die Bestandteile einer gesunden Vollwerternährung und verführt mit köstlichen Rezepten zum Ausprobieren. Außerdem beantwortet sie aktuelle Fragen zu Ernährung und Gesundheit. So ist mehr als ein Kochbuch entstanden, denn die Autorin verrät das Geheimrezept für ein gesundes und bewusstes Leben.

Autorin

Ilse Gutjahr-Jung unterstützte 25 Jahre lang Dr. med. Max Otto Bruker bei der Verbreitung seines wissenschaftlichen Therapiekonzepts. Nach seinem Tod übernahm sie die Leitung der Bruker-Stiftung und der von ihm gegründeten *Gesellschaft für Gesundheitsberatung* GGB e.V. Bis zu ihrem Tod im April 2021 sorgte sie dafür, dass Dr. Brukers Vermächtnis verstanden und zu den Menschen gebracht wurde.

Ilse Gutjahr

Die vitalstoffreiche Vollwertkost

nach Dr. M. O. Bruker

mit Zeichnungen
von Heinrich Euler

GOLDMANN

Alle Ratschläge in diesem Buch wurden vom Autor und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Dieses Buch ist bereits unter der Nummer 13654
im Goldmann Verlag erschienen.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und Data-Minings nach § 44b UrhG ausdrücklich vor.
Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

28. Auflage
Überarbeitete Taschenbuchausgabe März 2016
Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, D-81673 München
produksicherheit@penguinrandomhouse.de

© 1986 Tomus Verlag GmbH, München
Umschlaggestaltung: Uno Werbeagentur, München
Umschlagillustration: Getty Images/White Packert
Satz: Uhl + Massopust, Aalen
Druck: GGP Media GmbH, Pößneck
JE · Herstellung: IH
Printed in Germany
ISBN 978-3-442-17579-6

www.goldmann-verlag.de

Wo Sie die Antworten auf Ihre Fragen finden können ...

Dr. Bruker: »Alles von mir gekostet!«	
Dr. Bruker sagt, warum ein Buch mit Rezepten nach den Grundsätzen der modernen Ernährungslehre notwendig ist . . .	13
Was wäre ein solches Buch ohne ein Wort über Dr. M. O. Bruker?	
Ilse Gutjahr stellt Dr. M. O. Bruker vor	15
Liebe Leserin, lieber Leser ...	
Warum das Buch ein »Ratgeber gegen die Angst« geworden ist	18
Hat eine vitalstoffreiche Vollwertkost nach Tschernobyl noch einen Sinn?	
Warum Sie gerade nach Tschernobyl vitalstoffreiche Vollwertkost essen sollten	23
Um Gesundheit kümmert man sich erst, wenn man sie nicht mehr hat	
Warum Vollwertkost für Ihre Gesundheit so wichtig ist	25
Die vier Nahrungsmittel, die Sie meiden sollten!	
Was Sie Ihrer Gesundheit zuliebe nicht essen sollten	27
Die vier Speisen, die Sie täglich essen sollten!	
Die Nahrungsmittel, die wir Ihnen besonders empfehlen können	29
Welche Krankheiten sind ernährungsbedingt?	
Krankheiten, bei denen Sie sich durch eine Umstellung Ihrer Ernährung Heilung oder Linderung erhoffen können	30

Welche Ordnung hat unsere Nahrung?

Alles über »Lebensmittel« und »Nahrungsmittel« und ihre
Einteilung nach Prof. Kollath 32

Wir achten auf Qualität, wir zählen keine Kalorien

Warum es nicht sinnvoll ist, sich nach Kalorientabellen
zu richten 42

Kennen Sie das Märchen von der Kornähre?

Was wir aus einem alten Märchen lernen können 45

Es geht nichts über das Natürlichste: das Getreide

Das Getreide liefert uns alle Nährstoffe und Vitalstoffe,
die der Körper braucht 46
Querschnitt durch ein Getreidekorn 50

**Wichtig zu wissen: Woraus besteht unsere Nahrung
eigentlich?**

Alles über Grundnährstoffe und Vitalstoffe 52
Alles über Eiweiß 53
Alles über Fette 57

Wie Sie Fett richtig verwenden

Tipps für alle, die empfindlich sind an Leber, Galle, Magen,
Darm, Bauchspeicheldrüse 60

Verschwendung durch Fleischverzehr

Wie viel Futtermittel man braucht, um ein Kilo Fleisch zu
erzeugen? 61
Alles über Kohlenhydrate (Saccharide) 62
Alles über Vitamine 64
Mineralstoffe und Spurenelemente 65
Enzyme (Fermente) 65
Ungesättigte Fettsäuren 66
Aromastoffe 66
Faserstoffe 66

Was geht beim Mahlen verloren?	
Ausmahlungsverluste bei Weizen	68
Wie viel und was soll man trinken?	
Welchen Nachteil haben Säfte?	69
Und wie hält man's mit der Milch?	
Auf Milch sollten Sie bei bestimmten Krankheiten verzichten	70
Ist Vollwerternährung teurer?	
Ein »normales« Frühstück im Vergleich mit einem vollwertigen	72
Rezeptteil	
<i>GRUNDREZEPT FRISCHKORNBREI</i>	74
Das Wichtigste: Frischkost stets als Erstes essen!	
Frischkornbrei und viele Variationsmöglichkeiten	75
Dürfen Getreidesorten für den Frischkornbrei gemischt werden?	
Wichtig ist die Versorgung mit allen Vitalstoffen	77
Wie wird Getreide am besten aufbewahrt?	
Was Sie tun können, um Ihr Getreide gegen Schädlinge zu schützen	81
Keine Angst vor Bakterien!	
Vorsicht vor »Zeitungsenten«, die Sie verunsichern wollen	83
Schafft Phytin Probleme?	
Keine Angst vor Calciumverarmung	84

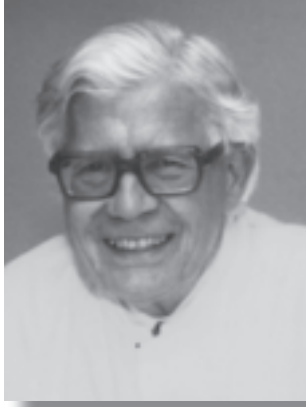
Wie lange soll Getreide eingeweicht werden?	84
Die Qual der Wahl mit Getreidemöhlen	
Worauf Sie beim Kauf einer Getreidemöhle achten sollten . .	85
Frischkost voraus	
Was gehört alles zur »Frischkost«?	86
SOSSEN	87
Obst und Gemüse aus konventionellem Anbau oder aus naturgemäßem?	
Warum Sie Produkte aus naturgemäßem Anbau bevorzugen sollten, obwohl sie nicht schadstofffrei sind	92
Muss die Frischkost unmittelbar nach dem Zubereiten verzehrt werden?	
Ein Vitaminverlust tritt nur sehr langsam ein	95
SALATE	95
Keine Angst vor Blähungen!	
Warum Sie wegen Blähungen Ihre Vollwertkost nicht aufgeben sollten	107
Nitrat-Nitrit: Warnung vor Spinat?	
Die Gefahren der Nitratdüngung	107
Eisenmangel durch vegetarische Kost?	
Warum Sie sich bei der richtigen Ernährung darüber keine Gedanken zu machen brauchen	114
Wer Diät isst, wird krank!	
Warum Vollwertkost keine »Diät« ist	115
Gewürzgurken – roh einlegen	116

Sind rohe Bohnen giftig?	
Es ist besser, Sie kochen grüne Bohnen	123
SUPPEN	124
Milchsaures Gemüse – sinnvolle Ergänzung	
Über die alte Methode der Milchsäuregärung	138
Ja oder nein zum Dampfdrucktopf?	
Warum die Wahl des Kochtopfes relativ unwichtig ist	140
GETREIDESPEISEN	140
Cadmium im Getreide?	
Cadmium gibt es auch in anderen Lebensmitteln	149
Welche Bedeutung hat das Säure-Basen-Gleichgewicht?	
Warum diese Frage bei einer richtigen Ernährung nicht wichtig ist	152
Keine Angst vor Mutterkorn!	
Wie Sie Mutterkorn erkennen können und was passiert, wenn Sie mal eins mitessen	157
GEMÜSE	158
Braucht man einen Mikrowellenherd?	
Warum Sie sich keinen Mikrowellenherd kaufen sollten	164
Ist Tiefkühlkost empfehlenswert?	
Warum Sie Tiefkühlkost nicht blanchieren sollten	175
KARTOFFELSPESISEN	181

SÜSSSPEISEN	195
Womit soll man süßen?	
Warum man eigentlich fast keine Speisen zu süßen braucht	195
Sind Süßstoffe zu empfehlen?	
Sie sollten Präparate meiden und lieber Ihren Gaumen »umgewöhnen«	202
Was ist eigentlich »Ursüße«?	
Ursüße kann Unverträglichkeit hervorrufen	207
Braucht man für die Zubereitung von Vollwertkost mehr Zeit?	
Eine Gewöhnungsphase brauchen Sie schon – dann geht es schnell	211
Sollen Obst und Gemüse geschält werden?	
Warum Sie mit dem Schälen die wichtigsten Stoffe entfernen	212
Quark soll sehr gesund sein. Stimmt das?	
Warum zu viel Quark eine Belastung für den Körper ist	214
GEBÄCK	218
Formaldehyd soll auch im Honig vorkommen. Ist das schädlich?	
Keine Angst vor Honig	220
Nimmt man bei vitalstoffreicher Vollwertkost zu oder ab?	
Warum der Dicke abnimmt und der Dünne zunimmt	229
Sind Kaffee und schwarzer Tee erlaubt?	
Warum Sie Kaffee und schwarzen Tee nur zu besonderen Anlässen trinken sollten	230

Zahnkaries und Ernährung ...	
Vollwertkost statt Fluoridtabletten	235
<i>BROTE UND BRÖTCHEN</i>	248
Woran erkennt man ein Vollkornbrot?	
Am besten, Sie backen Ihr Brot selbst!	250
Ist Vollkornbrot schwer verträglich?	
Warum es auf den Fabrikzucker ankommt	254
Nicht genügend Vitamin B ₁₂ ?	
Auch bei vegetarischer Kost erhält der Körper genug Vitamin B ₁₂	263
Keine Angst vor Schimmelpilzen!	
Warum Sie nicht gleich das ganze Brot wegwerfen sollten, wenn es einen Schimmelfleck hat	267
Wie sollte Brot aufbewahrt werden?	
Ein Holzbrett und ein Geschirrtuch genügen	269
<i>BROTAUFSTRICHE</i>	270
Gerade das Kleinkind sollte gesunde Kost erhalten	
Wie Sie Ihr Kind richtig ernähren	276
Auch die Ernährung des älteren Menschen und des Sportlers sollte umgestellt werden	279
<i>REGISTER ALLGEMEIN</i>	281
<i>REGISTER REZEPTE</i>	284

© privat



© privat



Dr. Bruker: »Alles von mir gekostet!«

Aus mehreren Gründen muss ich zu diesem Buch einige Worte sagen. Die Autorin ist seit Langem meine engste Mitarbeiterin. Sie kennt daher nicht nur die Schwächen der herkömmlichen Ernährungsphysiologie, die letztendlich zu der Lawine der ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten geführt haben, sondern auch die Segnungen der modernen Ernährungslehre. Dr. Maximilian Bircher-Benner hat dazu den Grund gelegt, Prof. Werner Kollath hat die wissenschaftliche Basis geschaffen, und ich habe sie in die Klinik und ärztliche Praxis eingeführt. Es besteht kein Zweifel, dass sie sich zur Vorbeugung und Behandlung dieser Krankheiten hervorragend bewährt hat.

Als Arzt und Ernährungswissenschaftler habe ich in zahlreichen Büchern die theoretischen Grundlagen dargestellt. Es fehlte noch die praktische Anwendung in der Küche.

»Dieses vielseitige Buch ist etwas ganz Besonderes!«

Das vorliegende Buch füllt diese Lücke. Es ist aber kein Kochbuch üblicher Art, sondern etwas ganz Besonderes. Selbstverständlich enthält es Rezepte. Sie bilden den Anlass, dass der, der die Speisen zubereitet, so nebenbei und fast unmerklich in die Gedanken der modernen Ernährung eingeführt wird. Das Resultat ist die vitalstoffreiche Vollwertkost. So finden sich in fast spielerischer und doch wissenschaftlich exakter Weise zwischen den Rezepten kurze Grundsatzinformationen über das Wesen einer gesunden Ernährung. Man stößt auf allgemeine Weisheiten und begegnet einer Lebensphilosophie, die unausgesprochen zeigt, dass hinter der Aus-

wahl der Speisen die Bejahung der Schöpfung steht. Als Gewürz wird – neben den üblichen – Humor verwendet.

So kommt es, dass ich Ihnen in dem vielseitigen Buch ständig begegne, sei es in Zitaten oder in Hinweisen auf die von mir vertretene moderne Ernährungslehre. Trotzdem bedurfte es bei der Übersetzung der vitalstoffreichen Vollwertkost in die Küchenpraxis einer Künstlerin, die mit lockerer Hand ohne großen küchentechnischen Aufwand einfache, aber doch wohlschmeckende Gerichte erstellt hat. Keines der Gerichte verstößt gegen das Prinzip der modernen Ernährungslehre, und jedes wurde von mir persönlich gekostet und selbstverständlich für gut befunden.

Es muss noch besonders betont werden, dass die vitalstoffreiche Vollwertkost keine Krankenkost ist, sondern eine Art Standardkost für den Gesunden und jeden, der gesund bleiben möchte. Etwas ganz Besonderes ist es aber, dass diese Kostform bei jeder Krankheit als Basiskost verabreicht werden soll. Da sie außerdem frei ist von allen Fabrikzuckerarten, ist sie die Ernährungsform, die von Magen- und Darmempfindlichen nicht nur gut vertragen wird, sondern mit der es auch gelingt, chronische Krankheiten der Verdauungsorgane auszuheilen – eine Universalkost.

Ich bin überzeugt, dass dieses einzigartige Buch von Ilse Gutjahr ein Renner wird.

Dr. Bruker

Was wäre ein solches Buch ohne ein Wort über Dr. M. O. Bruker?

Anders gefragt: Was wäre die vitalstoffreiche Vollwertkost ohne ihn? Wahrscheinlich gäbe es diesen Begriff gar nicht. Also auch nicht dieses Buch. Dr. M.O. Bruker (1909-2001) war Arzt für innere Medizin und ärztlicher Leiter des Krankenhauses Lahnhöhe, eines überregionalen Zentrums für Ganzheitsmedizin in Lahnstein.

Mit einer ganzheitlichen Behandlung können viele Krankheiten geheilt werden

Arzt aus Berufung war er, nicht Mediziner im üblichen Sinne. Mehr als fünf Jahrzehnte trat er täglich den Beweis dafür an, dass mit einer ganzheitlichen Behandlung viele Krankheiten verhütet, gelindert, oftmals geheilt werden können. Die umfassenden Erkenntnisse und Erfahrungen aus der jahrzehntelangen ärztlichen Tätigkeit ließen Dr. Bruker immer deutlicher erkennen, dass die ärztlichen Aufgaben in hohem Maße im Bereich der Prophylaxe liegen, damit Krankheiten gar nicht erst entstehen können. Statt der üblichen symptomatischen Linderungsbehandlung ist eine ursächliche Heilbehandlung anzustreben.

»Krankheiten haben Ursachen und einen tieferen Sinn. Was hat diese Krankheit für eine Bedeutung? Warum bekommt der Patient gerade *diese* Krankheit?« Bereits wenige für Dr. Bruker typische Sätze zeigen, wie stark er sich mit dem Patienten identifiziert. Ein Ganzheitsarzt, wie ihn sich jeder wünscht, der Heilung sucht.

Dr. Bruker spricht eine deutliche Sprache, auch in der Öff-

fentlichkeit. Unbeeinflusst von wirtschaftlichen Interessengruppen zeigte er unbeirrt gangbare Wege für die Bevölkerung auf. Nicht nur im Bereich der Ernährung. Als ganzheitlich denkender und handelnder Arzt engagierte er sich bereits in den 1960er Jahren aktiv gegen die Errichtung von Atomkraftwerken, zeigte die Verfilzung der Interessengruppen im Gesundheitswesen in bestechender Klarheit auf.

Dies trug ihm nicht nur Freundschaften ein. Aber »von einem gewissen Format an hat jeder seine Verfolger vom Dienst«.

Unermüdliche Information und praktische Durchführung

Die vitalstoffreiche Vollwertkost hat ihre Verbreitung – auch im klinischen Bereich – durch die uner müdliche Information und praktische Durchführung von Dr. M.O. Bruker gefunden. Besonders seine Entdeckung, dass die Verträglichkeit jeder Kostform abhängig ist von der Kombination einzelner Speisen, ist von Bedeutung. Hierbei spielt der Fabrikzucker eine besondere Rolle. Das Problem der Unverträglichkeit ist eines der Haupthindernisse, weshalb sich die vitalstoffreiche Vollwertkost noch nicht stärker durchgesetzt hat.

Dr. Bruker war maßgeblich daran beteiligt, dass es zu einem Gespräch mit den Vertretern der herkömmlichen Ernährungsphysiologie über die Vollwerternährung kam.

Aber es ist so, wie schon Schopenhauer sagt: Ein neuer Gedanke wird zuerst verlacht, dann bekämpft, bis er nach längerer Zeit als selbstverständlich gilt. So versucht man auch heute in bestimmten Kreisen, die Erkenntnisse von Dr. Bruker abzuwerten.

Dieses Buch wäre ohne Dr. M. O. Bruker nicht entstanden

Dies hat die Tatkraft dieses Arztes jedoch nicht geschmälert. Auf die Frage, ob er nicht müde werde, immer wieder gegen Vorurteile anzukämpfen, war seine Antwort: »Sicherlich nicht, denn Druck erzeugt Gegendruck, erst recht bei einem Schwaben. Die unermüdliche Aufklärung über die vorhandenen Missstände ist meine Aufgabe.«

Viele Patienten, Leser und Freunde danken ihm für dieses Engagement. Auch dieses Buch wäre ohne Dr. Bruker nicht entstanden. Alle Texte wurden von ihm geprüft. Die Inhalte sind also vom Spezialisten »abgesegnet«. Sie können sicher sein, dass Sie damit einen »ärztlichen Ratgeber« erworben haben, der Ihnen Sicherheit gibt und das Wesentliche vom Unwesentlichen trennt.



Liebe Leserin, lieber Leser,

liebe Freunde des gesunden Lebens und der Vollwertkost, ich möchte es nicht versäumen, Ihnen zu erzählen, wie dieses Buch entstanden ist. Etwa drei Jahre bestand Herr Frank vom Tomus-Verlag hartnäckig darauf. Folgendes Gespräch fand vor dem Erscheinen mit ähnlichem Wortlaut mehrmals statt:

C.J. Frank

Wir brauchen unbedingt ein Kochbuch von Dr. Bruker.

Dr. Bruker

Aber nicht von uns. Für Kochbücher fühlen wir uns nicht zuständig.

Ilse Gutjahr

Es gibt doch wirklich schon sehr viele und sehr schöne Bücher.

C.J. Frank

Ich will aber eins aus dem Hause Bruker, in dem genau die richtigen Sachen stehen.

Dr. Bruker

Da hat er recht. Gar nicht so übel. Denken Sie mal an all die Anfragen, die wir täglich erhalten, die Unsicherheit, die allgemein herrscht. Doch, Frau Gutjahr, schreiben Sie das mal.

Ilse Gutjahr

Ich bin doch kein Koch im üblichen Sinne und erhebe auch nicht den Anspruch. Wenn überhaupt, dann würde ich nur ein Buch schreiben, in dem die typischen Fragen, die wir ständig in der Post haben, auch beantwortet werden. Also kein typisches Kochbuch, sondern einen Ratgeber, in dem genau steht, was nun eigentlich erlaubt ist und was nicht.

C.J. Frank

Sie wissen am besten, was der Leser will. Sie sitzen an der Quelle.

Ilse Gutjahr

Dem Leser wird immer wieder Angst gemacht. Vor allen Dingen vor gesunden Sachen. Es müsste also ein Buch gegen die Angst werden, ein Buch, das Sicherheit vermittelt.

C.J. Frank

Einverstanden.

Dr. Bruker

Na los, machen Sie das mal. Wer schreibt, der bleibt.

Ja, und nun liegt das Ergebnis vor Ihnen. Ein Pro-Vertrauen/Anti-Angst-Buch könnte man es nennen. Mehr als fünfundzwanzig Jahre kannte ich Dr. M.O. Bruker. Viele Jahre bearbeiteten wir täglich gemeinsam die eingehende Post. Es ist kaum vorstellbar, wie viele Briefe uns täglich erreicht haben. An manchen Tagen wurde ein Wäschekorb für den Transport benötigt. Die meisten Fragen spiegelten die Ängste der Zeit wider. Angst zum Beispiel vor Eisenmangel, Bakterien, Eiweißunterversorgung, Vitamin-B₁₂-Mangel, Aids, Blei, Cadmium, atomarer Verseuchung, Krebs – schlichtweg Lebensangst. Angst hatten die Generationen vor uns auch. Angst um die Gesundheit des Kindes, des Partners, Angst zum Beispiel vor Missernten, Hungersnot.

Es fehlt das Geborgenheitsgefühl

Die Angst jedoch, die sich heute breitmacht, ist der Ausdruck eines fehlenden Geborgenheitsgefühls in dieser Welt. Es ist allerdings auch nicht einfach, dieses Geborgenheitsgefühl

zu entwickeln. Der Mensch weiß – im Gegensatz zu früheren Generationen – oft nicht mehr, dass er sich auf biologische Grundvorgänge und Grundgesetze verlassen kann. Das Fehlen des Geborgenheitsgefühls in ursprünglich gesicherten Situationen ist im Schöpfungsplan nicht vorgesehen.

Am deutlichsten lässt sich dies immer wieder beispielhaft an der richtigen oder falschen Ernährung aufzeigen. Die Schöpfung (die Natur) hat das ganzheitliche, unverfälschte Lebensmittel für den Menschen vorgesehen: das ganze Getreidekorn – nicht das »Weißmehl« oder »Graumehl«, bei dem die Kleie extra abgesondert ist; die Rohmilch frisch von der Kuh und nicht die »tote« H-Milch; den ganzen Apfel, die frische Frucht und nicht das Kompott aus dem Glas oder der Konservendose.

Schritt für Schritt zurück zu natürlichen Lebensgewohnheiten!

Es liegt an uns, in diesen Bereichen die Schöpfung wieder anzuerkennen und Schritt für Schritt zu natürlichen Lebensgewohnheiten zurückzukehren, soweit wir sie noch natürlich vorfinden oder nachvollziehen können.

Es ist unwesentlich, ob das Getreide für den Frischkornbrei nun 5 oder 12 Stunden eingeweicht wird. Wesentlich ist, dass wir das ganze Getreide frisch geschrotet überhaupt wieder essen lernen!

Es ist unverantwortlich von den Medien, vor dem Verzehr von Frischkorngerichten zu warnen, nur weil zum Beispiel Mutterkorn darin vorkommen könnte. Als würden wenige Mutterkörner zu schweren Vergiftungen führen!

Vor unwesentlichen Dingen wird nur zu gern gewarnt, um vom Wesentlichen – nämlich der Bedrohung der gesamten

Menschheit durch die toxische Gesamtsituation und die atomare Vernichtung – abzulenken.

Auf zu alten »neuen Wegen«!

Es soll abgelenkt werden von der Kostenlawine im Krankheitswesen, die zum Teil durch die Zunahme der ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten entsteht. Diese wiederum werden hervorgerufen durch den Verzehr denaturierter Fabriknahrungsmittel. Haben wir doch endlich den Mut, die alten »neuen Wege« zu gehen, die vor uns bereits von früheren Generationen beschritten worden sind! Trennen wir das Wesentliche vom Unwesentlichen! Mit einem der vielen Briefe, die uns hier täglich erreichen, erhielten wir auch folgende Zeilen:

*wo kämen wir hin
wenn alle sagten
wo kämen wir hin
und niemand ginge
um einmal zu schauen
wohin man käme
wenn man ginge.*

Dieses Buch soll Angst abbauen und neuen Lebensmut machen!

Fangen Sie nicht erst morgen, sondern schon heute mit dem Gehen auf den alten neuen Wegen an! Dieses Buch soll zumindest im Ernährungsbereich Sicherheit vermitteln, Angst

abbauen und auch sonst darüber hinaus Lebensmut machen.

Ich weiß, wovon ich rede. Ich selbst war etwa 12 Jahre lang schwer krank. Dann traf ich den richtigen Arzt, lernte allmählich den richtigen Umgang mit mir und der Nahrung. Die Beschäftigung mit der vitalstoffreichen Vollwertkost brachte neues Wissen und neue Erkenntnisse in allen Lebensbereichen. Ich lernte wirklich allmählich, das Wesentliche vom Unwesentlichen zu trennen. Welch ein großer Schritt in die Freiheit!

Vielleicht suchen auch Sie einen neuen Anfang. Wenn Ihnen der Einstieg mit diesem Buch gelingen sollte oder Sie noch Fragen haben, schreiben Sie mir.

Lahnstein, 30. November 2015

Ilse Gutjahr

Hat eine vitalstoffreiche Vollwertkost nach Tschernobyl noch einen Sinn?

Die Frage ist berechtigt.

Die toxische Gesamtsituation bereitete auch schon vor dem GAU in Tschernobyl und in Fukushima genügend Probleme! Trotzdem wird ein uneingeschränktes Ja zur Vollwertkost ausgesprochen, denn gegen radioaktive Substanzen gibt es keine andere Wahl!

Man kann gegen die Radioaktivität aus Atomkernspaltung nichts, gar nichts tun! Die einmal erzeugten radioaktiven Substanzen können durch keine Methode auf dieser Welt beseitigt werden.

Allein der Umstand, dass die künstlich erzeugte Radioaktivität nicht vernichtet werden kann, macht sie zu einem einmaligen Sonderfall, der keinen Vergleich zulässt.

Wir sind die ersten Generationen, die mit diesen unumstößlichen, brutalen Fakten konfrontiert werden.

Nach einem derartigen GAU ist die Umwelt für Jahrtausende durch radioaktive Substanzen verseucht – ohne Ausnahme.

Es hat keinen Sinn, sich mit Vorräten an Trockenmilch einzudecken und sich vorwiegend aus Konserven zu ernähren oder Getreide vom Vorjahr zu hamstern!

Der verantwortliche Arzt kann auf wirtschaftliche Gesichtspunkte keine Rücksicht nehmen. Er ist der wissenschaftlichen Wahrheit verpflichtet!

Dr. M. O. Bruker

Was ist danach?

Die Belastung ist da und bleibt für Generationen. Zusätzlich schwächt die denaturierte Konservenkost den Organismus und macht ihn weniger widerstandsfähig.

Es gibt nur eine logische Schlussfolgerung, die uns und unseren Nachkommen Hilfe bringen kann: die Atomkernspaltung zu unterlassen, die Atomkraftwerke zu schließen und die Atombomben zu vernichten.

»Man greift im Atomgeschäft immer noch zu den drei Zwecklügen, dass die fossilen Energieträger Kohle und Öl in absehbarer Zeit den Energiebedarf bei steigendem Verbrauch nicht decken, dass der Strom durch Kernspaltung viel billiger würde als bei konventioneller Herstellung, und dass Atomkraftwerke völlig gefahrlos seien.«

Dr. M. O. Bruker



Um Gesundheit kümmert man sich erst, wenn man sie nicht mehr hat

Auch ich glaubte natürlich jahrelang, meine Familie und mich gesund zu ernähren – nach den goldenen Regeln der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), den Empfehlungen der Ärzte, den neuesten »wissenschaftlichen« Erkenntnissen.

Alle Diäten waren erfolglos

Was konnte daran auch falsch sein? Gut war das, was allgemein empfohlen wurde, was ausgewogen war und was der »Markt« (Supermarkt) anbot. Vom Einfluss von Interessengruppen hatte ich damals noch keine Ahnung.

Ich persönlich »vertrug« zum Beispiel viele Speisen nicht. Also probierte man mit mir und probierte ich selbst zahllose Diäten aus. Ohne Erfolg. Dieser heikle Punkt wurde mit einem einzigen Satz von Dr. M.O. Bruker zurechtgerückt: »Im Rahmen einer richtig zusammengestellten vitalstoffreichen Vollwertkost gibt es keine Unverträglichkeit.« So war es dann auch! Allerdings – ein bisschen Vollwertkost hilft nicht! Wenn schon Beschwerden vorliegen, dann sollte die Änderung konsequent durchgeführt werden.

Leben ist wissenschaftlich nicht zu erfassen. Deshalb ist der Begriff der Lebendigkeit in den Augen der sogenannten Wissenschaft unwissenschaftlich.

Dr. M. O. Bruker

Die Vollwertkost enthält alle wichtigen biologischen Wirkstoffe

Eine vitalstoffreiche Vollwertkost ist weitgehend frei von Fabriknahrungsmitteln. Sie enthält nicht nur die Grundnährstoffe Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, sondern alle biologischen Wirkstoffe, die der Organismus für gesunde Stoffwechselabläufe benötigt. Diese Wirkstoffe werden nach Prof. Schweigart als Vitalstoffe bezeichnet. Darunter verstehen wir Vitamine (wasserlösliche und fettlösliche), Mineralstoffe, Spurenelemente, Enzyme (Fermente), ungesättigte Fettsäuren, Aromastoffe und Faserstoffe. Letztere werden fälschlicherweise als Ballaststoffe bezeichnet.

Bei einer vitalstoffreichen Vollwertkost werden keine Verbote ausgesprochen, sondern Empfehlungen. Sie brauchen nur vier Dinge zu meiden und vier andere zu beachten, die der tägliche Speiseplan enthalten sollte.



Die vier Nahrungsmittel, die Sie meiden sollten!

1. Alle Fabrikzuckerarten

Dazu gehören weißer und brauner Zucker, Traubenzucker, Fruchtzucker, Milchzucker, Malzzucker, Zuckerkonzentrate wie Ahornsirup, Rübensirup, Birnendicksaft, Apfeldicksaft, Melasse, Sucanat und andere sogenannte Vollrohrzuckerpräparate.

2. Auszugsmehl

und Produkte daraus wie weiße Nudeln, Weißbrot, Graubrot, Brötchen, Kuchen, Pudding usw.

3. Alle raffinierten Fette

wie gewöhnliche Margarinen und Öle.

4. Säfte

Für Leber-, Galle-, Magen- und Darmempfindliche:

Alle Säfte aus Obst und Gemüse,

gleichgültig, ob selbst hergestellt oder gekauft, und *gekoch-*
tes Obst.

In vielen Fällen ist auch eine Einschränkung des tierischen
Eiweißes notwendig.

Die vier Speisen, die Sie täglich essen sollten!

1. Vollkornbrote

möglichst viele verschiedene Sorten.

2. 3 Esslöffel keimfähiges Getreide

in Form eines Frischkornbreis oder Frischkorngerichts.

3. Eine Frischkostbeilage!

bestehend aus rohem Gemüse und rohem Obst, Frischkostsalaten.

4. Naturbelassene Fette

das heißt Butter, Sahne, sogenannte kalt gepresste Öle.

Bitte einprägen:

Die Frischkost immer vor der gekochten Kost essen.

Der Frischkornbrei ist das Kernstück der Vollwerternährung.

Es spielt keine Rolle, zu welcher Tageszeit Sie ihn verzehren!