



4

**Dr. med. Gerhard Buchwald**  
**Impfungen – Das Mords-Geschäft der Pharma-Industrie**



7

**Richard Fuchs**  
**Warum erkranken Menschen in Afrika an Aids?**



11

**Dr. med. Jürgen Birmanns**  
**Ärztlicher Rat aus ganzheitlicher Sicht**

**Dr. med. Jürgen Birmanns**  
**Knochenerkrankungen (Teil 2)**

12

**Leserbriefe**

13



16

**Franz-Josef Dosio**  
**Das Heidekraut**

**Rezepte**  
**Helma Danner**

20

**Aus der Praxis**

21

**IMPRESSUM**

**Druck, Vertrieb und Verlag:**  
 emu-Verlags- und Vertriebs GmbH  
 Taunusblick 1a  
 56112 Lahnstein  
 Tel. 02621/917010  
 Fax 917033  
 ISSN 0933-7016  
 Sie finden uns auch im Internet unter:  
 www.dr-bruker.de  
 Unsere E-Mailadresse lautet:  
 emu-verlag@t-online.de  
**Verantwortlich für den Inhalt:**  
 Martina Bang-Dosio  
 Dr. med. Jürgen Birmanns  
 Dr. med. M. O. Bruker  
 Ilse Gutjahr  
 Martin Gutjahr  
 Dr. phil. Mathias Jung  
**Bezugspreis und Abo-Bestellungen:**  
 DER GESUNDHEITSBERATER  
 erscheint in 12 Ausgaben jährlich,  
 jeweils Mitte des Monats, und ist im Mitgliedsbeitrag der GGB enthalten.  
 Einzelpreis DM 5,-  
 Abo-Preis DM 58,-  
 (+ Porto, Versand).  
 Bestellungen an den emu-Verlag, Lahnstein.  
 Für Artikel, die namentlich gekennzeichnet sind, übernimmt der Verlag keine Verantwortung.  
 Die Redaktion behält sich die Kürzung und Bearbeitung von Beiträgen vor.  
 Für unverlangt eingesandtes Material übernimmt die Redaktion keine Gewähr.  
**Bankverbindung:**  
 Volksbank Rhein Lahn eG  
 BLZ 57092800,  
 Konto 0201496713  
**Alle Rechte vorbehalten.**

*Titel: Impfen – Muss das sein?  
 Foto: Martin Gutjahr*

**Speisegelatine**

Das Collagen im tierischen Bindegewebe ist Ausgang jeder Gelatine. Collagen ist tierisches Eiweiß. Gewonnen wird es aus Knochen von Kälbern, Rindern und Schweinen und aus Schlachtabfällen. Zu den Schlachtabfällen zählen Bindegewebe, Sehnen, Bänder, Knorpel, (Schweine-)Schwarten, Haut, Haare, Nägel, Fell, Federn, Schuppen, Hufe.

Für die Gelatineherstellung sind chemische Verfahren unter sauren oder alkalischen Bedingungen erforderlich. Das Ausgangsmaterial wird zerkleinert, gewaschen, erhitzt, mittels Säure oder Lauge entfettet, getrocknet, gesiebt, gekörnt. Das anfallende Knochenfett und Knochenmehl geht in die chemische und Futtermittel-Industrie.

*Lösung in Säure oder Alkali*

Das für die Gelatine vorgesehene Knochenschrot wird eine Woche lang mit verdünnter Salzsäure behandelt. Dabei gehen die Mineralien in Lösung. Zurück bleibt das collagene Knochengerüst des Knochens, das als Ossein (lat. os = Knochen) den eigentlichen Rohstoff für die Gelatineherstellung darstellt. Nach Zugabe von Kalkmilch zur Säurelösung gewinnt man Phosphat zurück, das nach Zentrifugation und Trocknung als Dicalciumphosphat, als »wertvolles« Beifuttermittel, ebenfalls an die Futtermittelindustrie geht.

Das »Material« junger Tiere wird dem schnellen Säureverfahren zugeführt, das der alten Tiere, das »zähere Material«, dem monatelangen Alkaliverfahren.

*Extraktion*

Die bisher vorbereiteten Materialien zur Herstellung von Speisegelatine werden mit heißem Wasser versetzt (gekocht) und extrahiert. Die Gelatine wird über mehrere Stunden im Erhitzungsprozess ausgeschmolzen.

*Reinigung*

Fett und Gelatine werden getrennt. Das ungelöste Tiereweiß findet als Tierfutter Verwendung. Das Fett geht in die chemische Industrie. Um eine »klare« Gelatine zu erzielen, folgt das Entfernen von Trübstoffen durch Zentrifugieren, Filtrieren, das Entsalzen.

*Eindickung*

Das nun vorliegende Material enthält noch zu 95% Wasser. Dies wird deshalb in mehrstufigen Eindickungsverfahren (Vakuumeindampfung) bei ca. 52° entzogen. Danach erfolgt nochmaliges Filtrieren, um letzte Begleiteiweiße zu entfernen.

*Trocknung*

Aus Haltbarkeitsgründen muss Gelatine getrocknet lagern (als Granulat oder in Blattform). Die Lösungen werden daher über Kurzzeit-Hocherhitzung sterilisiert, danach gekühlt. Beim Kühlprozess erstarrt die Gelatine. In einem Trockner wird sie mit filtrierter, gewaschener, vorgetrockneter und sterilisierter Luft getrocknet. Danach erfolgt die Standardisierung, um eine gleichmäßige Beschaffenheit zu erreichen. Dafür werden die verschiedenen Produktionschargen gemischt.

*Der ökologische Aspekt*

Um 1 kg Gelatine herzustellen, werden – je nach Verfahrensweise – 600 bis 2000 l Wasser verbraucht. Die Abwasserbelastung mit gelöstem Eiweiß, Kalkschlämmen, Fett und Seifen ist riesig. Über spezielle Klärverfahren wird der Abfall zu »Schlämme« umfunktionierte, die in der Land- und Forstwirtschaft als »wertvoller Dünger« Verwendung findet.

Die Nahrungsmittelindustrie kommt nicht mehr ohne Gelatine aus. Süßwaren-, Back-, Fleisch-, Fisch-, Milch-, Getränke- (Saft, Wein, Bier) und Konserven-Industrie setzen den Stoff ein. In der »Diät-« und »Schonkost« wird Gelatine als ernährungsphysiologisch besonders wertvoll und proteinreich empfohlen.

**Fazit:** Die Vollwertküche kann und sollte ohne Gelatine auskommen. Das Präparat ist nicht nur entbehrlich, sondern überflüssig. Soßen, Suppen, Tortengüsse lassen sich z.B. mit Reismehl binden. Schmeckt gut, ist hygienisch einwandfrei, ökologisch und ökonomisch sinnvoll. Auch das ethische Problem ist damit gelöst, denn es müssen nicht Tiere getötet werden, um schmackhafte und sättigende Speisen herzustellen. Bei bestimmten Krankheiten ist es erforderlich, auf Tier-Eiweiß zu verzichten. Dazu gehören auch Erkrankungen des Bewegungsapparats (Rheuma, Ischias, Arthritis, Arthrose, Bandscheibenschäden usw.). Gerade dieser Patientengruppe wird fälschlicherweise häufig geraten, Gelatine zu verzehren, da dies »gut für die Knochen« sei. Ein verhängnisvoller Irrtum.

Quelle: Lebensmitteltechnologie (Springer), Behr's Lexikon, Römpf