

Warum verwenden wir keine tierischen Fleischfette?

Von Thomas Stärfl, Öko-Metzger und Gesundheitsberater

Es ist heute wissenschaftlich erwiesen, dass bei den Entstehungen der vielen ernährungsbedingten Krankheiten die Fette eine große Rolle spielen.



Fett ist lebensnotwendig als Energiespender, zur Verwertung der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K, sowie als Lieferant der Fettsäuren, die der Körper nicht selbst bilden kann und als Bausubstanz der Körperzellen benötigt.

Fett ist jedoch nicht gleich Fett. Auf Anhieb werden alle Fette gleich bewertet, vor allem beim umstrittenen Kalorienzählen. Es gibt jedoch enorme Unterschiede zwischen den einzelnen Fettarten und Qualitäten.

Wir unterscheiden zwischen gesättigten, ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die Zufuhr von zuviel "Gesättigten" begünstigt Fettstoffwechselstörungen, Cholesterinanstieg, Herz-Kreislaufkrankungen, Bluthochdruck, Infarktgefahr sowie Übergewicht, während "Ungesättigte" und vor allem mehrfach "Ungesättigte" (essentielle) gegen diese Leiden vorbeugen. Diese essentiellen Fettsäuren, welche nur über die Nahrung aufgenommen werden können, wirken zudem positiv auf den Aufbau und die Funktion der Zellmembranen, stärken das Immunsystem und schaden in Maßen kaum einer Kur oder Krankenkost.

Nachdem tierische Fette ca. **50 - 60%** gehärtete (gesättigte) und nur **5 - 10%** essentielle (lebensnotwendige) Fettsäuren enthalten, sind pflanzliche Öle für eine gesunde Ernährung vorzuziehen. Unter den vielen pflanzlichen Fetten (Ölen) ist Sonnenblumenöl besonders wertvoll, weil es neben 60 - 70% Linolsäure noch reich an natürlichem Vitamin E ist, und im Vergleich zu tierischen Fetten kein Cholesterin enthält. Außerdem ist nach wissenschaftlichen Erkenntnissen eindeutig erwiesen, dass tierische Fette auch als Ablagerungsdepot für Nahrungs- und Umweltgifte dienen.

Bei der Herstellung von **Stärfl's Plusvital-Wurstwaren** aus biol. Rind-, Lamm, Geflügel- oder Kalbfleisch, wird neben Entsäuerungsmaßnahmen größter Wert auf die Reduzierung der tierischen Fette gelegt. Als zwingend erforderliche Fettzusätze kommt ausschließlich hochwertiges Bio-Sonnenblumenöl und Omega3-fettsäurehaltiges Rapskernöl aus kontrolliert biologischem Anbau zum Einsatz.

Sind Plusvital-Wurstwaren blutfreundlich?

Der bekannte Naturheilkundearzt, Säure-Basen-Spezialist, Buchautor und Referent vieler naturheilkundlicher Veranstaltungen, **Dr. Michael Worlitschek**, machte eine außergewöhnliche Entdeckung nach dem Genuss von Plusvital-Wurstwaren

Ein Bericht von Dr. Michael Worlitschek, Waldkirchen.

Bei der früheren "bürgerlichen Ernährung", und auch nach der Umstellung auf vollwertige Ernährung - wenn ich trotzdem einen hohen Eiweißanteil durch Wurstwaren zu mir nahm - lag mein Hämatokrit-Wert (Gesamtanteil der Blutzellen) immer im sehr ungünstigen Bereich von 50 % (Idealwert um 40 %) und der Hämoglobin-Wert bis 17,5 g % (Blutfarbstoff-Idealwert nur <16 g %).

Nachdem ich für einige Wochen ausschließlich Plusvital-Wurstwaren verzehrte, und abermals meine Blutwerte kontrollierte, machte ich eine überraschende Entdeckung: Der Hämatokrit- und der Hämoglobin-Wert waren in Normalbereiche abgesunken! Dies kann normalerweise nur durch Aderlässe oder Eiweißfasten erreicht werden. Diese Tatsache kann nur mit der besonderen Herstellung der Plusvital-Wurstwaren zusammenhängen (basische Gewürze, Wegfall von tierischem Fett). Ich meine, hier gäbe es noch viel zu forschen.

Fazit: Es ist anzunehmen, daß durch die biologischen Zutaten wie KANNE-Brottrunk, Bullrich-Salz oder Acerola (nat. Vitamin C) die Nährstoffe dieser Plusvital-Wurstwaren positiv vorbehandelt und dadurch leichter verstoffwechselt werden können, und es nicht zu krankhaften Ablagerungen im Körper kommt.

Quellenhinweis: Die Eiweißspeicherkrankheiten

von Prof. Dr. med. Lothar Wendt

Auszug: Überschüssige Nährstoffe strömen vom Darm ins Blut und ins Gewebe. So kommt es im Blut und im Interstitium der Organe zum Nährstoffstau. Dadurch steigen die Eiweißparameter des Blutes über ihre oberen Grenzwerte, der Hämatokrit steigt über 40 Vol.%. So führt der Nährstoffstau zur Blutverdickung. Sie erhöht den Hämatokrit, die Viskosität und die anderen Blutparameter, verlangsamt die Mikrozirkulation, vermindert die Wasser- und Sauerstoffversorgung der Zellen. Mit diesen Blutveränderungen, insbesondere mit der Steigerung des Hämatokrit über 42 Vol.%, beginnt die Pathogenese der Eiweißspeicherkrankheiten.