

CHRONISCHE DARMKRANKHEITEN NATÜRLICH BEHANDELN

Claudia Ritter

Heilpflanzen bei Reizdarm, Morbus Crohn, Colitis ulcerosa und Divertikeln Mit Rezepten und Anwendungsbeispielen

HINWEIS

Dieses Buch versammelt altes traditionelles Heilwissen der Volksheilkunde ebenso wie neue Ergebnisse der Forschung. Die in diesem Buch aufgeführten Behandlungsmethoden können und sollen weder einen Arztbesuch noch die individuelle Beratung durch Heilpraktiker ersetzen. Die Einnahme der beschriebenen Heilmittel und Rezepturen sowie das Befolgen der Therapieempfehlungen geschieht auf eigene Verantwortung. Bei Unklarheiten ist das Vorgehen unbedingt mit einer medizinischen Fachperson zu besprechen.

Sämtliche Informationen in diesem Buch sind nach bestem Wissen und Gewissen wiedergegeben und mit größtmöglicher Sorgfalt geprüft; dennoch übernehmen weder die Autorin noch der Verlag die Haftung für Schäden jedweder Art, die sich direkt oder indirekt aus dem Gebrauch der hier vorgestellten Anwendungen ergeben können.

© 2023

AT Verlag AG, Aarau und München Umschlag: © istock.com/maglyvi, © istock.com/Alexey Yakovenko

Fotos: Claudia Ritter Lektorat: Stefanie Teichert Gestaltung und Satz: AT Verlag

 $Bild be arbeitung: Vogt-Schild\ Druck,\ Derendingen$

Druck und Bindearbeiten: Graspo CZ, a. s.

Printed in Czechia

ISBN 978-3-03902-166-6

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

INHALT

8 EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

10 EINLEITUNG

Der Weg der Nahrung durch den Magen-Darm-Trakt 11 Stuhl: Frequenz, Gewicht, Farbe, Konsistenz und Geruch 17 Die Schutzebenen im Darm 24

35 KRANKHEITSBILDER KURZ ERKLÄRT

Colitis ulcerosa 35 Morbus Crohn 39 Reizdarm 50 Divertikulitis 58

65 MEDIKAMENTE DER SCHULMEDIZIN

Aminosalizylate 65 Kortikosteroide 66 Immunsuppressiva 67 Biologika, biotechnologisch hergestellte Antikörper und Wirkstoffe 68

71 LABORBEFUNDE VERSTEHEN

pH-Wert 72
Calprotectin 72
Laktoferrin 73
C-reaktives Protein 74
Keime des nützlichen Darmmikrobioms 75
Pathogene Keime 79
Schleimhautparameter 84
Spezielle Parameter 85

89 HEILPFLANZEN BEI ERKRANKUNGEN IN DÜNN- UND DICKDARM

Apfel und Apfelessig 91
Bärlauch 96
Blutwurz 102
Brennnessel 107
Engelwurz 112
Flohsamen 117
Heidelbeeren 122
Ingwer 127
Kaffeekohle 131
Kakao 134
Kamille 137
Kümmel 142
Kurkuma 148
Lein 152
Mädesüß 158

Kurkuma 148
Lein 152
Mädesüß 158
Majoran 162
Myrrhe 167
Odermennig 170
Pfefferminze 174
Schafgarbe 180
Tausendgüldenkraut 185
Weihrauch 190

195 NÄHRSTOFFE FÜR GESUNDE DÄRME

Grundlagen zu Vital- und Nährstoffen 196
Präbiotika 203
Probiotika 206
Eisen 210
L-Glutamin 214
Magnesium 216
Omega-3-Fettsäuren 220
Selen 224
Vitamin A und Karotin 227
B-Vitamine 231
Vitamin C 234
Vitamin D 239
Zeolith 243
Zink 246

251 DIÄTHINWEISE UND KOCHREZEPTE

Die Low-FODMAP-Diät 252
Möhrensuppe nach Dr. Moro 253
Kürbis-Hirse-Suppe 254
Knochenbrühen 254
Basenbrühen 256
Porridge 257

- 259 LITERATURVERZEICHNIS
- 263 DIE AUTORIN
- 264 STICHWORTVERZEICHNIS

EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

Zu Recht trägt der Bauch häufig die Bezeichnung »Zentrum der Gesundheit«, da kaum ein anderes Organ unser Wohlbefinden so unmittelbar beeinflusst wie der Darm. Der Darm ist unser Motor des Lebens, und ein gesunder Darm sorgt für mehr als die Verdauung aufgenommener Nahrung. Er beherbergt einen Großteil des Immunsystems und ist Sitz unzähliger Mitbewohner, die in ihrer Gesamtheit als Darmmikrobiom bezeichnet werden.

Dass es hin und wieder im Bauch zwickt, kennt jeder. Aber was tun, wenn es schon beim Frühstück nach dem letzten Bissen im Unterbauch rumort und ein ungewollter Sprint zur Toilette erfolgt? Ungefähr die Hälfte aller vom Reizdarm Betroffenen kennen solche Beschwerden nach dem Essen. Schnell wird vom nervösen Bauch gesprochen, von einer gestörten Darm-Hirn-Achse, einem biopsychosozialen Krankheitsbild oder gar davon, dass man wenig tun könne. Betroffene fühlen sich dadurch zusätzlich belastet und mit ihren Beschwerden nicht ernst genommen. Aber auch für Ärzte ist die Situation höchst unbefriedigend, weil ihnen für individuelle Lösungen und Beratungen zu wenig Zeit zur Verfügung steht. In der Folge können Fehlbesiedelungen im Darm, Nahrungsmittelintoleranzen, aber auch chronisch-entzündliche Darmerkrankungen unentdeckt bleiben. Pauschallösungen zur Behandlung auftretender Beschwerden gibt es selten,

da diese mannigfaltig sind – Blähungen, Durchfall und selbst Verstopfung und das Ganze zudem im Wechsel. Erfahrene Ärztinnen und Heilpraktiker wissen, dass vor allem Fruchtzucker, Milchzucker und Gluten von sehr vielen Betroffenen nicht oder nur in kleinen Mengen vertragen werden und der Grund für diese Unverträglichkeiten wiederum in einem undichten Darm (»leaky gut«) oder einem Ungleichgewicht der Bakterienvielfalt im Darm begründet ist.

Kommen wochenlang heftige Bauchkrämpfe, Durchfälle, Abgeschlagenheit, Übelkeit oder Erbrechen hinzu, führen bewährte Hausmittel und Schonkost nicht immer zum Erfolg. Nach einer Darmspiegelung bekommen Sie vielleicht die Diagnose Morbus Crohn oder Colitis ulcerosa gestellt und erhalten den Hinweis, dass diese Erkrankungen in Schüben verlaufen, nicht heilbar sind, es aber Medikamente gibt, welche die Entzündungen unterdrücken. Glücklicherweise lässt sich gerade im Anfangsstadium dieser Erkrankungen mit der Naturheilkunde das Blatt noch einmal wenden, wenngleich auch mir bereits einzelne Fälle in einem fortgeschrittenen Stadium begegnet sind, bei denen nur noch eine Schadensbegrenzung möglich war. Akute Darmentzündungen wie eine Divertikulitis müssen schulmedizinisch behandelt werden. Die Gefahr von Komplikationen ist hier viel zu groß. Aber nach dem Abklingen der Symptome können Sie sich dazu entscheiden, einmal gründlich »aufzuräumen«, also eine komplette Darmsanierung durchzuführen.

Dieser Ratgeber soll Einblick in die Hintergründe und naturheilkundlichen Behandlungsansätze chronischer und entzündlicher Prozesse im Darm geben. Meine Behandlungsschwerpunkte umfassen vorrangig Heilpflanzen und Vitalstoffe. Damit erziele ich seit Jahren in der Praxis sehr gute Behandlungsergebnisse. Natürlich gibt es noch andere Wege, die »nach Rom« respektive zum Erfolg bei der Behandlung Ihrer Beschwerden führen können. Ihr Bauchgefühl darf darüber entscheiden, welcher Weg für Sie der richtige ist. Ich wünsche Ihnen alles Gute und vor allem Gesundheit!

Ihre Claudia Ritter

MEDIKAMENTE DER SCHULMEDIZIN

Die Basis der schulmedizinischen Behandlung ist bei Morbus Crohn, Colitis ulcerosa oder Divertikulitis die medikamentöse Therapie. Die Auswahl der Medikamente hängt von der Phase, dem Schweregrad der Erkrankung und der Verträglichkeit ab. Sie dient sowohl zur Behandlung von akuten Entzündungen wie auch zur Rezidivprophylaxe, also einer Verhinderung neuer entzündlicher Schübe. Die eingesetzten Wirkstoffe haben unterschiedliche Wirkungsweisen und Nebenwirkungspotenziale.

AMINOSALIZYLATE

BEGRENZT WIRKSAM

Wenn Sie an einer chronisch-entzündlichen Darmerkrankung leiden, werden Sie vermutlich früher oder später einmal in Kontakt mit Aminosalizylaten wie Mesalazin, Sulfasalazin oder Olsalazin kommen. Diese Mittel haben eine jahrzehntelange Tradition in der Behandlung und gelten als Goldstandard bei mildem bis mittelschwerem Krankheitsverlauf. Je nach betroffenen Organabschnitten ist eine orale oder anale Gabe möglich – also in Form von Tabletten, Granulat, Einlauf oder Zäpfchen.

Diese Medikamente enthalten kein Kortison, können aber trotzdem Entzündungen im Darm hemmen. Der Wirkstoff leitet sich von der Salizylsäure ab – wie auch das bekannte Schmerzmittel Aspirin – und ist ebenfalls unter der Bezeichnung 5-Aminosalizylsäure (5-ASA) bekannt. Mesalazin (z. B. Salofalk) hemmt verschiedene Enzyme, die entzündungsfördernde Gewebshormone bilden. Dazu gehören Prostaglandine oder Leukotriene. Die meisten Betroffenen verspüren innerhalb von 2 Wochen nach Therapiestart eine Besserung ihrer Beschwerden. Häufig ist es erforderlich, die Behandlung über einige Jahre durchzuführen. Vor allem, wenn auch Ihre Gelenke betroffen sind, bietet sich Sulfasalazin an. Außerdem ist noch ein Mittel namens Olsalazin (z. B. Dipentum) auf dem Markt, bei dem zwei Mesalazinmoleküle aneinandergekoppelt sind.

Viele Personen mit Colitis ulcerosa und bestimmte Gruppen mit Morbus Crohn erhalten diese Medikamente sowohl während eines entzündlichen Schubs als auch zur vorbeugenden Behandlung (Remissionserhaltung). Bei einer schmerzhaften Divertikulitis kann eine Kombination aus einem Antibiotikum und Mesalazin vorteilhaft sein. Manche Menschen klagen während einer Therapie über Übelkeit, Erbrechen, Durchfall (besonders zu Beginn einer Therapie mit Olsalazin) oder Bauchschmerzen, wenige leiden unter Kopfschmerzen und Schwindel, vereinzelt tritt Juckreiz, Hautausschlag oder Fieber auf, sehr selten Blutbildveränderungen, Entzündungen der Leber, der Nieren oder der Bauchspeicheldrüse. Bei Blutungsneigung und Überempfindlichkeit gegen Salizylsäure sind diese Medikamente nicht geeignet. Wechselwirkungen mit anderen Arzneimitteln sind möglich, vor allem mit Antidiabetika, entwässernden Medikamenten (Diuretika), Antibiotika oder dem Herzmedikament Digoxin. Durch die Einnahme von Sulfasalazin kann es zudem zu einem Folsäuremangel kommen.

KORTIKOSTEROIDE

FLUCH UND SEGEN ZUGLEICH

Steroide, Kortikosteroide, Glukokortikoide oder einfach Kortison sind synonyme Bezeichnungen für einen Gruppe von Medikamenten, die dem körpereigenen Hormon Kortisol nachgebildet sind und eine dämpfende Wirkung auf das Immunsystem haben.

Diese hochwirksamen Substanzen können bei mittelschweren bis schweren Schüben einer chronisch-entzündlichen Darmerkrankung für einen begrenzten Zeitraum verwendet werden. Sie unterdrücken die Produktion entzündungsfördernder Botenstoffe und wirken schnell. Für viele Menschen mit entzündlichen Erkrankungen ist Kortison ein wahrer Segen, da eine Besserung oft innerhalb von Tagen eintritt. Und doch wirkt Kortison in etwa 20 % der Fälle nicht ausreichend. Für eine Langzeittherapie sind Steroide wegen der Gefahr schwerer Nebenwirkungen jedoch nicht geeignet.

Grundsätzlich gibt es systemisch wirkende Steroide wie Prednisolon oder Prednison oder lokal wirkende Steroide wie Budesonid mit vergleichsweise geringeren Nebenwirkungen. Ein langsames Ausschleichen der Therapie ist in den meisten Fällen sinnvoll. Deshalb sollte eine Kortisontherapie nie ohne ärztliche Rücksprache abrupt abgebrochen werden. Die körpereigene Kortisolproduktion in den Nebennieren wird durch die Medikamente unterdrückt und braucht eine Weile, bis sie wieder hochfährt.

Die Nebenwirkungen von Kortison reichen von Blutdruckerhöhung, Blutzuckererhöhung, verstärktes Hungergefühl, unreine Haut, Schlafstörungen, Wassereinlagerungen (Ödeme) und dadurch resultierende Gewichtszunahme, Vollmondgesicht, Knochenabbau bis hin zu psychischen Problemen mit Verwirrtheit und depressiver Verstimmung. Die Gabe von Vitamin D (siehe Seite 239), Vitamin K2, Magnesium (Seite 216), gegebenenfalls auch Kalzium und den Antioxidanzien Vitamin C (Seite 234), Zink (Seite 246) und Vitamin E sind sinnvolle Begleiter einer Kortisontherapie.

IMMUNSUPPRESSIVA

UNTERDRÜCKEN IMMUNREAKTIONEN

Immunsuppressiva sind Medikamente, die auf unterschiedliche Weise unser Körperabwehrsystem oder einen Teil davon unterdrücken. Somit reduzieren sie auch Entzündungsherde im Darm. Sie kommen zum Einsatz bei hoher Entzündungsaktivität, also bei schweren Verläufen chronischentzündlicher Darmerkrankungen, bei Unverträglichkeit herkömmlicher Therapie oder beim Ausschleichen von Kortison, wenn bereits wieder Krank-

heitsbeschwerden auftreten. Wirkstoff ist unter anderem Azathioprin, selten wird Methotrexat gegeben. Die Behandlung erfordert jedoch Geduld, da die gewünschte Wirkung oft erst nach Wochen oder Monaten erzielt wird. Deshalb werden die Medikamente in der Regel über einen langen Zeitraum verordnet. Nach dem Absetzen der Medikamente kommt es allerdings häufiger zu einem Rezidiv.

Auch unter dieser Therapie können Überempfindlichkeitsreaktionen innerhalb der ersten Behandlungszeit auftreten, etwa allergische Reaktionen, Schwindel, Bauchspeicheldrüsenentzündung, Fieber, Hautreaktionen, Muskelschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Langfristig – nach Monaten oder Jahren – kann es zu einer Verminderung der weißen Blutkörperchen (Leukopenie), gehäuften Infektionen und Organschäden an Leber, Nieren und Bauchspeicheldrüse kommen. Unter der Einnahme kann es zu einer vermehrten Ausscheidung der Vitamine B6, B12 und B9 über den Urin kommen. Folgen können Blutarmut und erhöhte Homocysteinwerte sein.

BIOLOGIKA, BIOTECHNOLOGISCH HERGESTELLTE ANTIKÖRPER UND WIRKSTOFFE

DIE LETZTE RESERVE

Diese relativ junge Kategorie von Arzneistoffen wird mittels biotechnologischer Verfahren hergestellt. Sie enthalten Zellbestandteile, Proteine oder gentechnisch veränderte Organismen. Ihr Ziel ist es, körpereigene Botenstoffe und Eiweiße zu ersetzen, zu ergänzen oder zu blockieren. Derzeit sind als Biologika bei chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen nur Antikörper (Anti-Tumornekrosefaktor-Alpha-Antikörper, Anti-TNF- α -Antikörper) zugelassen. Sie kommen dann zum Zug, wenn weder Entzündungshemmer noch herkömmliche Immunsuppressiva eine erwünschte Wirkung bringen oder Unverträglichkeiten auftreten, und sind nur zur Behandlung von schwergradigen, aktiven Morbus-Crohn- oder Colitis-ulcerosa-Erkrankungen zugelassen. Im Idealfall können sie Entzündungen der Darmschleimhaut effektiv zum Abklingen bringen.

Wie alle Medikamente können auch Biologika zu Nebenwirkungen führen, und nicht alle Betroffenen sprechen gleichermaßen auf die Therapie an. Zu den Nebenwirkungen gehören – neben vermehrten Atemwegsinfekten – Kopfschmerzen, Hautausschläge, Bauchschmerzen, Schwindel, Schwäche, Fieber oder Ödeme. Ein ausreichender Impfschutz ist sowohl bei Gabe von Immunsuppressiva als auch von Biologika nötig, da diese Medikamente das Infektionsrisiko erhöhen.

HEIDELBEEREN

VACCINIUM MYRTILLUS

Die Heidelbeere, regional auch Blau- oder Schwarzbeere genannt, ist ein heimisches Superfood. Es lohnt sich, im Sommer mit einem Korb zum Sammeln durch die Wälder zu ziehen, da Wildheidelbeeren sehr viel gesünder sind als Kultursorten. Ihr gesundheitlicher Nutzen ist vielfältig, sie stärken den Körper und machen ihn widerstandsfähig. Vor allem die blauen Farbstoffe (Anthozyane) haben es in sich: Mehrere Studien belegen ihre schützende Wirkung für die Blutgefäße. Heidelbeeren beziehungsweise ihre Anwendungformen eignen sich damit zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Bluthochdruck. Außerdem sind sie bei Nachtblindheit und fortschreitender Kurzsichtigkeit von Nutzen, da sie die Aktivität der Netzhautenzyme steigern und eine schnellere Regeneration des Sehpurpurs bewirken. Vor allem jedoch fördern sie die Darmgesundheit. Das war schon den Kräuterkundigen im Mittelalter bekannt, welche die Heidelbeere gegen Durchfall verwendeten. Die Blätter der Heidelbeere werden traditionell als »pflanzliches Insulin« verwendet, sind aber nicht zur Daueranwendung geeignet.

Wilde Heidelbeeren wachsen zumeist in großen Familienverbänden in den Wäldern Europas und in Teilen Asiens. Die sommergrünen und stark verzweigten Halbsträucher gedeihen vom Tiefland bis in die Zwergstrauchregion in Höhe bis 2500 m vorzugsweise auf sauren und feuchten Böden und gerne im Halbschatten. Das Heidekrautgewächs wird nur etwa 40 cm hoch, vermehrt sich über Ausläufer und die Verbreitung der Samen durch Vögel. Die etwa 3 cm grünen Blätter sind eiförmig und ähneln ein wenig Buchsbaumblättern. Blütezeit ist von Mai bis Juni, die Saison für die Beerenernte dauert von Juli bis spät in den August hinein. Sie müssen vollreif geerntet werden, da sie nicht nachreifen. Frisch sind sie nur wenige Tage haltbar, im Gefrierschrank oder eingekocht lässt sich bis zur nächsten Ernte ein Vorrat anlegen. Zum Trocknen sollten Sie die Beeren auf einem Backblech verteilen und den Backofen auf nicht mehr als 60 °C einstellen oder sie in den Dörrautomaten schieben. Der Trocknungsprozess im Backofen dauert etwa 12 h, im Dörrautomaten zwischen 24 und 36 h.



INHALTSSTOFFE

Wildheidelbeeren enthalten etwa 8-mal so viele farbgebende Anthozyane wie Kulturheidelbeeren. Die Früchte enthalten zudem Mineralstoffe und Spurenelemente (Kalium, Kalzium, Magnesium, Mangan, Eisen, Zink, Kupfer), das Provitamin A, B-Vitamine, reichlich Vitamin C, organische Säuren, Gerbstoffe und Ballaststoffe. Die Blätter enthalten Gerbstoffe von Katechintyp, Flavonoide, Arbutin, geringe Mengen an Alkaloiden, organische Säuren, Vitamine und Mineralstoffe (viel Chrom).

WIRKUNG AUF DIE DARMGESUNDHEIT

Wilde Heidelbeerfrüchte sind reich an wertvollen Antioxidanzien (insbesondere Anthozyanen) und Phytonährstoffen, also pflanzlichen Stoffen, die der menschlichen Gesundheit zuträglich sind. Somit stärken sie die Abwehrkraft und das Immunsystem. Im Vergleich zu über 20 anderen Fruchtsorten haben Wildheidelbeeren den höchsten Gehalt an antioxidativen Inhaltsstoffen. Diese werden sowohl bei chronisch-entzündlichen Prozessen wie auch bei akuten Infekten vermehrt verbraucht. Zu beachten ist, dass roh verzehrte Beeren eher leicht abführend wirken, während getrocknete Beeren leicht stopfen.

Forschende der Universität von Mailand und Maine fanden heraus, dass regelmäßiges Trinken von Blaubeersaft das Wachstum von Bifidobakterien (Seite 75) fördert. Diese zählen zu den »nützlichen« Darmkeimen, die Krankheitserreger in Schach halten, die Produktion von Antikörpern sowie Immunzellen fördern und insgesamt das Immunsystem stärken. Bei kleinen Kindern mit unregelmäßigem Stuhl kann der Saft auch in Quark oder Naturjoghurt gerührt werden.

Bei allen Arten von Durchfällen, Gärungs- und Fäulnisprozessen im Darm können getrocknete Heidelbeeren hilfreich sein. Durch ihren hohen Gehalt an Gerbstoffen dichten sie entzündete Schleimhäute ab, sodass krankmachenden Keimen und ihren Toxinen im Darm die Angriffsfläche entzogen und insgesamt Entzündungsprozesse gebremst werden. Schulkinder und Erwachsene können gegen Durchfall einige getrocknete Beeren gut durchkauen, für kleinere Kinder können die Beeren auch mit Wasser aufgebrüht werden. Da der Effekt eher mild ist, werden Anwendungen mit getrockneten Heidelbeeren bei leichten Durchfällen empfohlen.

Achtung: Bei Durchfallerkrankungen, die länger als 3–4 Tage anhalten, sollten Sie medizinischen Rat einholen, insbesondere wenn kleine Kinder und ältere Erwachsene betroffen sind.

ANWENDUNGSBEREICHE

- alle Formen von leichten Durchfällen
- zur Regeneration der Darmschleimhaut
- bei vermindert vorhandenen Bifidobakterien

HINWEISE

Große Mengen frisch verzehrter Heidelbeeren können die Stuhlkonsistenz verflüssigen, getrocknete Beeren stopfen hingegen. Der hohe Gerbstoffgehalt getrockneter Heidelbeeren und -blätter kann zu einer verschlechterten Aufnahme zusätzlich verwendeter Arzneimittel führen, weswegen Heidelbeerenzubereitungen um 1 bis 2 h zeitversetzt zu anderen Arzneimitteln eingenommen werden sollten.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Heidelbeertinktur - hilfreich bei Durchfall

50 g getrocknete und grob zerstoßene Heidelbeeren mit 250 ml gutem Branntwein in einem sauberen Schraubglas ansetzen. 14 Tage stehen lassen, danach die Beeren abseihen und die fertige Tinktur in Braunglasflaschen abfüllen. Die Tinktur sollte innerhalb von 12 Monaten aufgebraucht werden.

Sensible Erwachsene und sensible Jugendliche nehmen 1–3-mal täglich 10–15 Tropfen gelöst in warmem Wasser ein, eine mittelstarke Dosierung entspricht 30 Tropfen, eine starke Wirkung erreichen Sie mit 1 TL.

Tee aus getrockneten Heidelbeeren – für Gross und Klein bei unspezifischem Durchfall

2 EL/20 g getrocknete Heidelbeeren kurz anmörsern und mit 250 ml Wasser 10–15 min aufkochen, danach den Sud abseihen.

1–3-mal täglich eine Tasse frisch zubereiteten Tee trinken. Das entspricht einer Tagesdosis von 20–60 g getrockneten Beeren. Erwachsene und Jugendliche können bis zu 3 Tassen davon trinken, Kinder über 4 Jahre 1 Tasse, Kleinkinder ungefähr ½ Tasse (maximal 10–15 g getrocknete Beeren pro Tag).

Getrocknete Heidelbeeren – schnelle und pragmatische Lösung bei leichtem Durchfall

Ab dem Schulkindalter können bei leichtem Durchfall mehrmals täglich einige Beeren (maximal eine Kinderhand voll) direkt verzehrt werden. Hierzu die getrockneten Heidelbeeren gut einspeicheln und durchkauen.

<u>Getrocknete Heidelbeeren in Rotwein mazeriert –</u> Anwendung für Erwachsene bei Durchfall

½ Tasse getrocknete Heidelbeeren in 250 ml Rotwein erhitzen und 10 min durchziehen lassen. Den Sud auf 2–3 Portionen aufteilen. Je nach Bedarf 1–2 Portionen über den Tag verteilt warm und schluckweise trinken.

HANDELSPRÄPARATE

Bio Wilde Heidelbeeren Pulver (Sunday Natural), Waldheidelbeere Muttersaft Bio (Rabenhorst), Heidelbeer Saft Bio (Aurica), Lytomed Heidelbeer-Elektrolyt-Lösung (ECA-Medical HandelsGmbH)

INGWER

ZINGIBER OFFICINALIS

Die scharfe Wurzel stammt aus Südostasien und ist eines der wichtigsten Heilmittel in der Traditionellen Chinesischen Medizin. Ingwer findet in Asien schon seit mehr als 5000 Jahren Verwendung als Heil- oder Würzpflanze. In Europa ist er seit mindestens 1000 Jahren bekannt. Man behandelte mit dem Rhizom Magen-, Milz- und Leberleiden, und selbst gegen gefürchtete Seuchen wie die Pest wurde er gebraucht. Das exotische Gewürz fehlte auf keinem mittelalterlichen Festgelage, da es Linderung nach Völlerei und fettem Essen verschaffte. Wer sich häufiger in ferne Länder mit ungewohnten Essenszutaten begibt, sollte Ingwer dabeihaben. Zubereitungen aus der scharfen Knolle lindern die Reisekrankheit und halten Bakterien, Viren und andere Erreger in Schach, die uns auf diesen Reisen begegnen können.

Zwar kommt die Arznei- und Gewürzpflanze ursprünglich aus Südchina, sie wird aber heute weltweit in fast allen tropischen Gebieten kultiviert. In unseren Breiten lässt sich Ingwer deshalb nur im Gewächshaus oder als Zimmerpflanze ziehen. Ingwer hat oberirdisch ein schilfartiges Laub und treibt eine schuppenartige Blütenähre mit blassgelben oder violetten Blüten, die köstlich duften. Sowohl für die Küche wie auch die Heilkunde ist jedoch das unterirdische Rhizom bedeutsam. Es speichert Nährstoffe für karge Zeiten, ist innen gelb, hat ein ausgeprägtes Zitrusaroma und schmeckt oft richtig scharf. Seine Form ist so charakteristisch, dass sich auch Botaniker davon inspirieren ließen. Zingiber geht auf das Sanskrit-Wort »sringavera« zurück, das »mit Geweihsprossen versehen« bedeutet und sehr anschaulich das Aussehen der Ingwerwurzel beschreibt.

Sie sollten vorzugsweise frischen Ingwer verwenden. Er schmeckt fruchtiger als getrockneter, bei dem die Schärfe dominiert. In ein feuchtes Tuch gewickelt hält er bis zu 3 Wochen im Kühlschrank. Um ihn länger zu konservieren, können Sie ihn auch in Sherry einlegen. Ingwer eignet sich zum Verfeinern vieler asiatischer Gerichte. Sie können ihn ebenso zum Beizen von Fleisch und Geflügel, feingehackt zu essigsauren Einlegegemüsen, pulverisiert zu winterlichen Keksen und Lebkuchen und – in Scheiben geschnitten – in deftige Eintöpfe und Brühen geben.

DIE LOW-FODMAP-DIÄT

Die Low-FODMAP-Diät wurde speziell für Menschen entwickelt, die am Reizdarmsyndrom leiden. Ein beachtlicher Teil der Betroffenen berichtet über einen Rückgang der Beschwerden, wenn sie dieser Diät folgen. Konkret bedeutet das, zunächst kurzkettige Kohlenhydratverbindungen zu vermeiden. FODMAPs sind von Natur aus in vielen Nahrungsmitteln enthalten, die wir jeden Tag verzehren. Aber was sind FODMAPs eigentlich?

FODMAP steht für

F	fermentable	fermentierbare/vergärbare
0	oligosaccharides	Mehrfachzucker – Hauptquellen sind Gemüse
		wie Zwiebeln, Knoblauch, Kohl, Bohnen und
		Hülsenfrüchte und Fruktane in Weizen und
		Inulin
D	disaccharides	Zweifachzucker (Laktose, Milchzucker
		aus Milchprodukten)
M	monosaccharides	Einfachzucker aus Obst (Fruktose) und
		Gemüse
A	and	und
P	polyols	Zuckeralkohole wie Mannitol, Sorbitol
		oder Xvlit

Diesen Kohlenhydratverbindungen ist gemein, dass sie im Dünndarm nur unvollständig aufgenommen werden. Sie gelangen daher zum Teil in den Dickdarm und werden dort von den Darmbakterien zu kurzkettigen Fettsäuren wie Azetat, Propionat und Butyrat abgebaut. Ist die FODMAP-Zufuhr zu hoch, entstehen Gase, vor allem Wasserstoff, Kohlendioxid und Methan. Diese blähen den Darm auf und können so Bauchschmerzen verursachen. Zudem wirken FODMAPs auch osmotisch und ziehen Wasser in das Darmlumen, was wiederum breiige oder flüssige Stühle auslösen kann.

Meine persönliche Meinung zu dieser Diät: Im Akutstadium bei Reizdarm und bei entzündlichen Schüben im Rahmen chronisch-entzündlicher Darmerkrankungen ist eine FODMAP-arme Ernährung für viele Betroffene eine echte Alternative, weil sie die Beschwerden reduziert. Von Vorteil ist, dass die Konzepte nachfolgend eine stufenweise Einführung von FODMAPs vorsehen. Dies ist wichtig, da der Darm wieder soweit stabilisiert

werden muss, dass er Ballaststoffe, Inulin oder Präbiotika verdauen kann. Denn deren Abbauprodukte, Butyrat und Essigsäure, sind die Hauptenergiequelle für Dickdarmepithelzellen, senken zudem den pH-Wert im Darm ab und führen so zur einer Stabilisierung des Darmmilieus. Um ein gesunde Darmschleimhaut wieder aufzubauen oder das Mikrobiom mit darmfreundlichen Bakterien zu besiedeln, werden Sie also langfristig um Ballaststoffe nicht herumkommen (Ausnahmen bilden schwere Stenosen im Darm).

MÖHRENSUPPE NACH DR. MORO

STOPPT DURCHFÄLLE BEI KINDERN UND ERWACHSENEN

Der Heidelberger Kinderarzt, Dr. Ernst Moro, konnte mit dieser einfachen Möhrensuppe schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit großem Erfolg die hohe Komplikations- und Sterberate von Kindern mit Durchfallerkrankungen senken. Einerseits enthalten Karotten viel Beta-Karotin, das in der Leber zu schleimhautstabilisierendem Vitamin A umgewandelt wird. Andererseits entsteht durch die Aufnahme faserreicher Nahrung wie der Möhre im Darm eine große Bindungsfläche für Darmbakterien, Viren oder schleimhautschädigende Toxine. Die wirksamen Oligogalakturonide werden erst durch längeres Kochen freigesetzt und hemmen das Anheften krankmachender Keime an die Darmwand.

Zutaten für 1 Portion

500 g Möhren (vorzugsweise aus biologischem Anbau)

- 1 l Wasser
- 3 g Meersalz

Zubereitung

Die geschälten und zerkleinerten Karotten in den Kochtopf geben, Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen und 1–1,5 h köcheln lassen. Diese lange Kochzeit ist wichtig für die Bildung langer Zuckerketten. Anschließend werden die Möhren fein püriert und die Menge wieder mit Wasser auf 1 laufgefüllt. Zum Schluss kommt das Salz hinzu.

Die Suppe auf mehrere kleine Portionen verteilen und über den Tag essen.

KÜRBIS-HIRSE-SUPPE

HILFT BEIM AUFBAU EINER GESCHÄDIGTEN SCHLEIMHAUT

Die Hirse ist ein glutenfreies Getreide und enthält neben Eisen auch Kieselsäure. Weichen Sie die Hirse gut ein, damit sie besser verträglich ist. Kürbisfleisch (Hokkaido) enthält viel schleimhautstabilisierendes Beta-Karotin, sagt freien Radikalen den Kampf an und wirkt immunmodulierend.

Zutaten für 1 Portion 60 g Hirse 250 g Kürbis (Hokkaido), gewürfelt je eine Prise Zucker und Salz, etwas gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Hirse unter fließendem Wasser waschen und anschließend in einem Topf 1 h in Wasser einweichen. Den Kürbis nur bei stark geschädigtem Darm schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel zur Hirse in den Topf geben und etwas Wasser ergänzen. Die Zutaten zum Kochen bringen und ½–1 h köcheln lassen, bis sich eine breiartige Konsistenz gebildet hat. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

Die Suppe noch warm essen. Bei starken Schleimhautirritationen können Sie die Suppe 1–2 Wochen lang täglich essen.

KNOCHENBRÜHEN

HEILEN DEN »LÖCHRIGEN DARM«

Einige sehen Knochenbrühen als wahres Wundermittel bei Autoimmunprozessen und Leaky-Gut-Syndrom an. Selbst bei massiven Unverträglichkeiten und einem stark geschädigten Darm werden sie noch gut vertragen. Einzig bei vegetarischer oder veganer Ernährung sind sie nicht geeignet. Wegen der langen Kochzeit hat es sich in der Praxis bewährt, einen großen Topf anzusetzen und die nicht gleich verbrauchte Brühe portionsweise einzufrieren oder in Gläsern einzuwecken. Sie können die Brühe über längere Zeit mit in den Speiseplan integrieren, denn sie schmeckt und bietet aufgrund ihrer Inhaltsstoffe eine Reihe gesundheitlicher Vorzüge, wie folgende Übersicht zeigt:

- Glutamin: Die Aminosäure Glutamin (siehe auch Seite 214) ist an zahlreichen Prozessen im Körper beteiligt, unter anderem am Aufbau und am Erhalt der Muskelmasse. Sie ist eine Vorstufe von Glutathion, einem Antioxidans, das zur Entgiftung von Schwermetallen gebraucht wird, Hauptenergielieferant für Darmzellen ist und zudem Glutamin beim Aufbau der Darmzotten unterstützt.
- Kollagen: Kollagen hilft zerstörtes Gewebe aufzubauen. Insbesondere unterstützt es den Aufbau von Knochen, Knorpeln, Sehnen, Bändern, Haaren, Haut und Nägeln. Zudem hilft Kollagen beim Aufbau einer gesunden Darmschleimhaut.
- Mineralstoffe: Durch den langen Kochprozess werden wertvolle Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium oder Kalium freigesetzt.

Zutaten für einen großen Topf Brühe

500 g markhaltige Rinderknochen aus artgerechter Tierhaltung oder in Bio-Qualität

1-2 EL Apfelessig

1 große Gemüsezwiebel

2 Lorbeerblätter

½ TL Pfefferkörner, schwarz

4 Pimentkörner

6 Wacholderbeeren

1 daumengroßes Stück Ingwer

2 Knoblauchzehen (angequetscht)

2 Zweige Thymian

1-2 TL Meersalz

5 l Wasser (oder mehr)

2-3 Karotten

2-3 Petersilienwurzeln

3 Stangen Staudensellerie

½ Knollensellerie

1 große Stange Lauch

½ Bund Blattpetersilie

Steinsalz

Zubereitung

Zuerst die Knochen waschen und mit einem Tuch abtupfen, in einen großen Topf geben und die Knochen ohne Fett rösten, bis sie schön braun sind und sich Röstaromen entwickelt haben. Zu den Knochen den Essig geben und alles zusammen für 1 h kalt ziehen lassen. Durch die Essigsäure werden den Knochen einige Nährstoffe entzogen. Nachfolgend das Wasser zugeben, das Ganze bis zum Siedepunkt erhitzen und die Knochen mehrere Stunden köcheln lassen. Minimum sind 4–5 h, es gibt aber auch Rezepte mit einer Kochzeit von 12 bis 18 h! Es genügt, das klein geschnittene Gemüse sowie alle Gewürze 2–3 h vor dem Ende der Kochzeit in den Topf zu geben. Sie können die Brühe durch ein Passiertuch geben, dies ist aber nicht zwingend erforderlich. Zum Schluss mit Steinsalz und Petersilie abschmecken und servieren. Sie können von der Brühe mehrere Portionen über den Tag verteilt essen und diese je nach Bedarf immer wieder während des Heilungsprozesses in den Speiseplan integrieren.

BASENBRÜHEN

DIE VEGANE ALTERNATIVE ZUR KNOCHENBRÜHE

Die Basenbrühe ist eine klare Brühe, ohne Einlage. Sie enthält zahlreiche wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe. Hefeflocken verstärken den Geschmack, sind eine natürliche Quelle für Glutaminsäure und enthalten reichlich B-Vitamine. Auf Basis von Melasse kultivierte Hefeflocken sind glutenfrei.

Zutaten für 2 Personen

1,5 l Wasser

1,5 kg buntes Gemüse, gewürfelt (Möhren, Kartoffeln, Pastinake, Fenchel, Knollensellerie, Lauch, Wurzelpetersilie) Gewürze zum Mitkochen (1 Lorbeerblatt, 2 Muskatblüten, 2 Pimentkörner, 4 Wacholderbeeren) frische, klein gehackte Kräuter zum Abschmecken (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)

1 TI. Hefeflocken

Zubereitung

Gemüsewürfel in einen großen Suppentopf geben, mit kaltem Wasser aufgießen, gut umrühren und aufkochen lassen. Etwa 1 h bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen. Nun die Hefeflocken zufügen und gut verrühren. Die Brühe nochmals 30 min köcheln lassen, dann die Gemüse abseihen.

Die fertige Brühe auf mehrere Portionen verteilen und über den Tag verteilt trinken. Basenbrühe eignet sich außerdem für Fasten- und Entgiftungskuren.

PORRIDGE

NICHT NUR ZUM FRÜHSTÜCK

Dieses Rezept ist einfach und schnell zubereitet. Haferflocken sind glutenfrei, reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen (insbesondere Beta-Glukanen). Sie wirken verdauungsregulierend und können in Kombination mit Banane stuhlbindend wirken. Dieser Porridge ist säurearm und daher auch bei Schleimhautentzündungen gut verträglich.

Zutaten für 1 Portion
50 g Haferflocken
200 ml Milch 3,5 % Fett, laktosefrei oder Pflanzendrink
1 TL Mandelmus
½ Stück Banane
1 Prise Salz
½ TL Backkakao

Zubereitung

Milch aufkochen und die Haferflocken einrühren. Einmal aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. 2–3 min köcheln lassen, bis eine breiige Konsistenz entsteht. Mit einer Prise Salz, dem Mandelmus und dem Backkakao abschmecken. Zusammen mit der klein geschnittenen Banane anrichten und genießen.

LITERATUR-VERZEICHNIS

- Albrecht U, Müller V, Schneider B, Stange R. Efficacy and safety of a herbal medicinal product containing myrrh, chamomile and coffee charcoal for the treatment of gastrointestinal disorders: a non-interventional study. BMJ Open Gastroenterol. 2014; 1(1): e000015.
- Ananthakrishnan AN, Khalili H, Higuchi LM, Bao Y, Korzenik JR, Giovannucci EL, Richter JM, Fuchs CS, Chan AT. Higher predicted vitamin D status is associated with reduced risk of Crohn's disease. Gastroenterology. 2012; 142(3): 482–489.
- Anthoni C, Laukoetter MG, Rijcken E, Vowinkel T, Mennigen R, Müller S, Senninger N, Russell J, Jauch J, Bergmann J, Granger DN, Krieglstein CF. Mechanism underlying the anti-inflammatory actions of boswellia acid derivatives in experimental colitis. Am J Physiol Gastrointest Liver Physiol. 2006, 290(6): G1131-7.
- Barbalho SM, Goulart RA, Gasparini RG. Associations between inflammatory bowel diseases and vitamin D. Crit Rev Food Sci Nutr. 2017: 1–10.
- Biesalski HK, Bischoff SC, Pirlich M, Weimann A (Hrsg.). Ernährungsmedizin:
 Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer. 5. Aufl.
 Stuttgart, Thieme, 2018.
- Bouyahya A, Chamkhi I, Benali T, Guaouguaou FE, Balahbib A, El Omari N, Taha D, Belmehdi O, Ghokhan Z, El Menyiy N. Traditional use, phytochemistry, toxicology, and pharmacology of Origanum majorana L. J Ethnopharmacol. 2021; 265: 113318.
- Brum Cleff M, Meinerz AR, Xavier M, Schuch LF, Schuch LF, Araújo Meireles MC, Alves Rodrigues MR, de Mello JR. In vitro activity of *Origanum vulgare* essential oil against Candida species. Braz J Microbiol. 2010; 41: 116–123.
- Bühring U. Lehrbuch Heilpflanzenkunde: Grundlagen Anwendung Therapie. 5. Aufl. Stuttgart, Haug, 2020.
- Burge K, Gunasekaran A, Eckert J, Chaaban H. Curcumin and intestinal inflammatory diseases: molecular mechanisms of protection. Int J Mol Sci. 2019; 20(8): 1912.
- Caimai H, Deng J, Hu X, Zhou S, Wu J, Xiao D, Darko KO, Huang Y, Tao T, Peng M, Wang Z, Yang X. Vitamin A inhibits the action of LPS on the intestinal epithelial barrier function and tight junction proteins. Food Funct. 2019; 10(2): 1235–1242.

- Catanzaro D, Rancan S, Orso G, Dall'Acqua S, Brun P, Giron MC, Carrara M, Castagliuolo I, Ragazzi E, Caparrotta L, Montopoli M. *Boswellia serrata* preserves intestinal epithelial barrier from oxidative and inflammatory damage. PLoS One. 2015; 10(5): e0125375.
- Constantini L, Molinari R, Farinon B, Merendino N. Impact of Omega-3 Fatty Acids on the Gut Microbiota. Int. J Mol Sci. 2017: 18(12): 2645.
- DAZ.online. Morbus Crohn: Weihrauch besser als Mesalazin? DAZ. 2001; 12: 35. https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/daz-az/2001/daz-12-2001/uid-428 (7. Juli 2022).
- Dogliotti G, Malavazos AE, Giacometti S, Solimene U, Fanelli M, Corsi MM, Dozio E. Natural zeolites chabazite/phillipsite/analcime increase blood levels of antioxidant enzymes. J Clin Biochem Nutr. 2012; 50(3): 195–198.
- Farsi F, Ebrahimi-Daryani N, Golab F, Akbari A, Janani L, Karimi MY, Irandoost P, Alamdari NM, Agah S, Vafa M. A randomized controlled trial on the coloprotective effect of coenzyme O10 on immune-inflammatory cytokines, oxidative status, antimicrobial peptides, and microRNA-146a expression in patients with mild-to-moderate ulcerative colitis. Eur J Nutr. 2021; 60(6): 3397–3410.
- Fatani AJ, Alrojayee FS, Parmar MY, Abuohashish HM, Ahmed MM, Al-Rejaie SS. *Myrrh* attenuates oxidative and inflammatory processes in acetic acid-induced ulcerative colitis. Exp Ther Med. 2016; 12(2): 730–738.
- Fintelmann V, Weiß RF, Kuchta K. Lehrbuch Phytotherapie. 13. Aufl. Stuttgart, Haug. 2016.
- Hanai H, Iida T, Takeuchi K, Watanabe F, Maruyama Y, Andoh A, Tsujikawa T, Fujiyama Y, Mitsuyama K, Sata M, Yamada M, Iwaoka Y, Kanke K, Hiraishi H, Hirayama K, Arai H, Yoshii S, Uchijima M, Nagata T, Koide Y. Curcumin maintenance therapy for ulcerative colitis: randomized, multicenter, double-blind, placebo-controlled trial. Clin Gastroenterol Hepatol. 2006; 4(12): 1502–1506.
- Hlavaty T, Krajcovicova A, Koller T, Toth J, Nevidanska M, Huorka M, Payer J.
 Higher vitamin D serum concentration increases health related quality of life in patients with inflammatory bowel diseases. World J Gastroenterol. 2014; 20: 15787–15796.
- Huber R, Ditfurth AV, Amann F, Güthlin C, Rostock M, Trittler R, Kümmerer K, Merfort I. Tormentil for active ulcerative colitis: on open-label, dose-escalating study. J Clin Gastroenterol. 2007: 41: 834–838.
- Kim MH, Kim H. The roles of glutamine in the intestine and its implication in intestinal diseases. Int J Mol Sci. 2017; 18(5): 1051.
- Lambrecht M, Bogner S, Steinbauer K, Schuetz B, Greilberger JF, Leber B, Wagner B, Zinser E, Petek T, Wallner-Liebmann S, Oberwinkler T, Bachl N, Schippinger G. Effects of zeolite supplementation on parameters of intestinal barrier integrity, inflammation, redoxbiology and performance in aerobically trained subjects. J Int Soc Sports Nutr. 2015; 12: 40.

- Lang A, Salomon N, Wu JC, Kopylov U, Lahat A, Har-Noy O, Ching JY, Cheong PK, Avidan B, Gamus D, Kaimakliotis I, Eliakim R, Ng SC, Ben-Horin S. Curcumin in combination with mesalamine induces remission in patients with mild-tomoderate ulcerative colitis in a randomized controlled trial. Clin Gastroenterol Hepatol. 2015; 13(8): 1444-9.e1.
- Li Y, Wang S, Sun Y, Zheng H, Tang Y, Gao X, Song C, Liu J, Long Y, Liu L, Mei Q.
 Apple polysaccharide could promote the growth of *Bifidobacterium longum*.
 Int. J Biol Macromol. 2020: 152: 1186–1193.
- Li YX, Liu Y, Ma A, Bao Y, Wang M, Sun Z. In vitro antiviral, anti-inflammatory, and antioxidant activities of the ethanol extract of *Mentha piperita* L. Food Sci Biotechnol. 2017; 26(6): 1675–1683.
- Lunz K, Stappen I. Back to the roots: an overview of the chemical composition and bioactivity of selected root-essential oils. Molecules. 2021; 26(11): 3155.
- Mahboubi M. Caraway as important medicinal plants in management of diseases. Nat Prod Bioprospect. 2019; 9(1): 1–11.
- Makrane H, Aziz M, Mekhfi H, Ziyyat A, Legssyer A, Melhaoui A, Berrabah M, Bnouham M, Alem C, Elombo FK, Gressier B, Desjeux JF, Eto B. *Origanum majorana* L. extract exhibit positive cooperative effects on the main mechanisms involved in acute infectious diarrhea. J Ethnopharmacol. 2019; 239: 111503.
- Melzig M, Böttger S. Tormentillae rhizoma: review for an underestimated European herbal drug. Planta Med. 2020; 86(15): 1050–1057.
- Montagna MT, Diella G, Triggiano F, Caponio GR, De Giglio O, Caggiano G, Di Ciaula A, Portincasa P. Chocolate, »food of the gods«: history, science, and human health. Int J Environ Res Public Health. 2019; 16(24): 4960.
- Nematgorgani S, Agah S, Shidfar F, Gohari M, Faghihi A. Effects of *Urtica dioica* leaf extract on inflammation, oxidative stress, ESR, blood cell count and quality of life in patients with inflammatory bowel disease. J of Herb Med. 2017; 9: 32–41.
- Ng QX, Soh AYS, Loke W, Venkatanarayanan N, Lim DY, Yeo WS. A meta-analysis of the clinical use of curcumin for irritable bowel syndrome (IBS). J Clin Med. 2018: 7(10): 298.
- Paluch Z, Biriczová L, Pallag G, Carvalheiro Marques E, Vargová N, Kmoníčková E. The therapeutic effects of *Agrimonia eupatoria* L. Physiol Res. 2020; 69(Suppl 4): 555–571.
- Pavlović DR, Veljković M, Stojanović NM, Gočmanac-Ignjatović M, Mihailov-Krstev T, Branković S, Sokolović D, Marčetić M, Radulović N, Radenković M. Influence of different wild-garlic (*Allium ursinum*) extracts on the gastrointestinal system: spasmolytic, antimicrobial and antioxidant properties. J Pharm Pharmacol. 2017; 69(9): 1208–1218.
- Roque Coelho M, Romi MD, Ferreira DMTP, Zaltman C, Soares-Mota M. The use of curcumin as a complementary therapy in ulcerative colitis: a systematic review of randomized controlled clinical trials. Nutrients. 2020; 12(8): 2296.

- Samardžić S, Arsenijević J, Božić D, Milenković M, Tešević V, Maksimović Z.

 Antioxidant, anti-inflammatory and gastroprotective activity of Filipendula ulmaria (L.) Maxim. and Filipendula vulgaris Moench. J Ethnopharmacol. 2018; 213: 132–137.
- Shin J, Che DN, Cho BO, Kang HJ, Kim J, Jang SI. *Commiphora myrrha* inhibits itch-associated histamine and IL-31 production in stimulated mast cells. Exp Ther Med. 2019; 18(3): 1914–1919.
- Singh O, Khanam Z, Misra N, Srivastava MK. Chamomile (*Matricaria chamomilla* L.): an overview. Pharmacogn Rev. 2011; 5(9): 82–95.
- Ulitsky A, Ananthakrishnan AN, Naik A, Skaros S, Zadvornova Y, Binion DG, Issa M. Vitamin D deficiency in patients with inflammatory bowel disease: association with disease activity and quality of life. JPEN J Parenter Enteral Nutr. 2011; 35: 308–316.
- Wang B, Wu G, Zhou Z, Dai Z, Sun Y, Ji Y, Li W, Wang W, Liu C, Han F, Wu Z. Glutamine and intestinal barrier function. Amino Acids. 2015; 47(10): 2143–54.
- Watson H, Mitra S, Croden FC, Taylor M, Wood HM, Perry SL, Spencer JA, Quirke P, Toogood GJ, Lawton CL, Dye L, Loadman PM, Hull MA. A randomised trial of the effect of omega-3 polyunsaturated fatty acid supplements on the human intestinal microbiota. Gut. 2018; 67(11): 1974–1983.
- Weber L, Hammoud Mahdi D, Jankuhn S, Lipowicz B, Vissiennon C. Bioactive plant compounds in coffee charcoal (coffeae carbo) extract inhibit cytokine release from activated human THP-1 macrophages. Molecules. 2019; 24: e463.
- Wichtl Max (Hrsg): Teedrogen und Phytopharmaka. 6. Aufl. Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 2016.

DIE AUTORIN

Claudia Ritter ist Heilpraktikerin mit eigener Naturheilpraxis in Weiden in der Oberpfalz, ganzheitliche Ernährungsberaterin, Autorin mehrerer naturheilkundlicher Bücher und Sachverständige der Kommission E, einer wissenschaftlichen Expertenkommission für pflanzliche Arzneimittel. Schwerpunkte ihrer Praxis sind darmspezifische und andere Autoimmunerkrankungen und hormonelle Störungen aller Art. Weitere Informationen über Claudia Ritter und ihre Arbeit finden Sie unter: www.heilpraktikerinritter-claudia.de.

STICHWORT-**VERZEICHNIS**

		B-Vitamine 29, 31, 76, 78, 197, 231, 232,	Darmmotilität 19, 27
		233, 256	Darmschleimhaut 28, 29, 47
			Darmspiegelung 38, 42, 61
		C	Darmverschluss 40, 60, 120, 156, 189
A		C	
A Abszesse 40, 42, 60 Achillea millefolium 180 Agrimonia eupatoria 170 Akazienfaser 205 Akkermansia muciniphila 27, 84 Allergie 44, 77, 78, 86 Allium ursinum 96 Alpha-1-Antitrypsin 32, 86 Aluminium 244 Amalgam 30, 41, 98, 226 Amara pura/Amara tonica 90 Aminosalizylate 42, 65 Aminosäuren 14, 201, 214 Amylase 13, 200, 201 Anämie 36, 40, 210, 211, 213, 231, 237 Angelica archangelica 112 Angelikawein 116 Antibiotika 55	Ballaststoffe 17, 19, 62, 92, 117, 203, 204, 205, 206, 253 Bandwürmer 188 Bärlauch 96 Bärlauch-Pflanzenfrischsaft 101 Bärlauchtinktur mit Apfelessig 101 Basenbrühe 256 Bauchhirn 15 Bauchkrämpfe 30, 47, 48, 82, 140, 179 Bauchschmerzen 16, 18, 20, 36, 40, 44, 45, 46, 50, 52, 53, 59, 84, 140, 142, 165, 252 Bauchspeicheldrüse 11, 13, 14, 145, 186, 200, 224, 247 Bewegung 61 Bifidobakterien 26, 27, 57, 58, 72, 75f., 92, 204, 209 Biologika 42, 68f.	Calprotectin 38, 42, 72, 86, 110 Candida 82 Candida albicans 83, 115, 138, 145, 164, 168, 173 Carum carvi 142 Centaurium erythraea 185 Chamomilla, Potenz D6 142 Chlor 198 Cholesterinesterase 200 Chrom 199 chronisch-entzündliche Darmerkrankungen 21, 22, 23, 26, 27, 30, 31, 35, 36, 39, 65, 67, 68, 72, 73, 74, 81, 82, 83, 85, 86, 98, 104, 110, 119, 129, 140, 150, 156, 169, 192, 196, 198, 200, 201, 210, 215, 217, 229, 232, 237, 240, 245, 252 Clostridien 56, 72, 80, 145 Clostridium difficile 24, 56	Darmverschluss 40, 60, 120, 156, 189 Defensine 28 Diaminoxidase (DAO) 87, 248 Diarrhö 22 Dickdarm 12, 16, 25, 35, 39, 59, 75, 76, 79, 84, 252 Dickdarmkrebs 36 Divertikel 58, 59, 60, 93, 119, 150, 155, 236 Divertikulitis 21, 23, 58, 59, 60, 61, 62, 65, 66, 73, 74, 98, 150, 155, 241, 245 Divertikulose 59, 61 Docosahexaensäure (DHA) 156, 220 Dünndarm 12, 13, 14, 28, 33, 39, 47, 52, 76, 79, 200, 211, 218, 224, 237 Durchfall 15, 22, 45, 50, 51, 59, 93, 177, 204 antibiotikainduzierter 55 blutiger 40 breiiger 22, 40, 46 schleimiger 40 wässriger 40, 46, 56 Dysbiose 25, 54, 245 E Eicosapentaensäure (EPA) 156, 220 Einzeller 81 Eisen 199, 210, 211, 212, 214 Eisenaufnahme 211 Eisenmangel 20, 36, 210, 212, 237 Eiweiß 14, 24, 200, 201 Eiweißverdauung 14 Enddarm 17
Antibiotikatherapie 57, 63, 77f., 82, 98 Apfel 91, 92, 94 geriebener 96 Apfelessig 91, 92, 93 Apfelessigkur 96 Apfel-Leinsamen-Quark 94 Arthritis 40 Aspergillus niger 84 Autoimmunerkrankung 31, 49, 86, 191, 243, 248 B Bakterientoxine 90, 138, 168, 245	Biotin 231 Bitterschokolade 136 Bleistiftstuhl 21 Blutarmut 36, 40, 109, 210, 231, 237 Blutwurz 90, 102, 104 Blutwurzextrakt 104 Blutwurzpulver 105 Blutwurztee 106 Blutwurztinktur 107 Boswellia carteri 191 sacra 191 serrata 190, 191 Brennnessel 107, 109, 110, 210	Cobalamin 231 Coenzym Q ₁₀ 197 Coffeae carbo 131 Colitis ulcerosa 21, 22, 33, 35, 36, 65, 66, 72, 74, 77, 78, 79, 86, 110, 119, 140, 150, 155, 168, 192, 198, 226, 232, 236, 240 Commiphora myrrha 167 C-reaktives Protein (CRP) 38, 74 CRP-Wert 42, 74 Curcuma longa 148	
Durionic 50, 150, 100, 245	Brennnesselextrakt 110		Enddarm 17

Brennnesselgemüse 111, 213

Brennnesselsaft 213

Brennnesseltee 110

Brennnesselsaftkur 111

Brennnesselsamen 112

Butyrat 27, 85, 204, 252

D

darmassoziiertes Immunsystem 25, 33,

Darmbewegungen 15, 16, 27, 62, 76,

136, 177, 206

Darm-Hirn-Achse 15

Engelwurz 90, 112, 115, 116 Engelwurzöl, ätherisches 116 Engelwurztee 116 Engelwurztinktur 117 Enterococcus faecium 58 Enterohormone 13 Enterokokken 27, 79, 98, 115 Enterotypen 25, 26 Entgiftung 98, 109, 183, 200, 211, 236, 243, 245, 255, 257 Enzymdefekte, nicht immunologische 43 Enzyme 199 Enzymmangel 44, 200 Erbrechen 15, 128, 142, 160, 177 Ernährung, darmfreundliche 62 Escherichia coli 27, 72, 78, 98, 105, 129, 173, 177, 188

F

Fadenwürmer 82,98 Faecalibacterium prausnitzii 27,84,85 Fenchel 57 Fermentieren 207 Fette 11, 200, 202 Fettleber 31,170 Fettstuhl 21 Fettunverträglichkeit 162 Fettverdauung 14 Fieber 36, 37, 40, 59 Filipendula ulmaria 158 Fischölkapseln 222, 224 Fisteln 40, 42, 60, 172 Flohsamen 54, 57, 62, 63, 90, 117, 118, 119, 120, 121, 155, 204 Flohsamenanwendung, abführende oder bindende 121 Flohsamenschalenanwendung, quellende 121 Fluor 199 FODMAP 252

Folsäure 16, 27, 75, 231

Frischsaftkur mit Brennnesselsaft 111 Fruchtzuckerunverträglichkeit 47 Fruktooligosaccharide 203 Fruktoseintoleranz 22, 43, 47, 94, 233, 237, 241, 248

G

Galaktooligosaccharide 203 Gallensäure 14,21 Gastritis 115, 140, 141, 155, 178, 232 Gemüse fermentieren 207 Gemüsesuppe mit Kurkuma 152 Gewichtsverlust 36, 40, 215 Glutensensitivität 21, 22, 44, 49, 54, 73 Glutenunverträglichkeit 44 Goldene Milch 151

Н

Haferschleimsuppe gegen Durchfall Hagebuttenpulver 236 Hämorrhoiden 17, 20, 119, 155, 172 Hefepilze 29, 82, 83, 105 Heidelbeeren 122, 124, 125 als Mazerat 126 getrocknete 126 Heidelbeerentee 126 Heidelbeertinktur 125 Heilpflanzenmischung bei akuten Durchfällen 106 bei besonders starken Blähungen 147 bei Koliken und starkem Blähbauch 180 Helicobacter pylori 145 Histamin 48, 49, 87, 110, 169, 222, 232, 245, 248 Histaminintoleranz 22, 44, 48, 53, 58, 77, 80, 94, 110, 137, 169, 207, 209, 215, 217, 222, 232, 236, 241, 248 Histaminose 48

Ileozäkalklappe 16 Immunsuppressiva 38, 42, 67, 109, 192 Immunsystem, darmassoziiertes 25, 33.87 Immunsystemstärkung 124, 234, 248 Infektanfälligkeit 31, 210, 225, 229, 244 Inflammasome 222 Ingwer 83, 90, 127, 128, 129 Ingwer-Shot 130 Ingwertee 130 Ingwertinktur 130 Insulin 11, 247 pflanzliches 122 intestinale Mikrobiota 25 Intrinsic Factor 11, 232

J

Jod 199

Inulin 253

Kaffeekohle 90, 131, 132, 134, 140, 168 Kaffeekohlepulver 134 Kakao 134, 135, 136, 137, 217 Kalium 198 Kalzium 47, 198, 240, 241, 242 Kamille 54, 57, 63, 106, 137, 138, 140, 141, 168 Kamillenkompressen 141 Kamillentee 141 Kamillentinktur 141 Karotin 227, 228, 229, 253, 254 Klebsiellen 72, 80, 87, 98, 105, 173 Knoblauch 83 Knochenbrühe 32, 254 Kohlenhydrate 11, 14, 200, 202 Kollagen 255 Koloskopie 38, 42, 52 Kortikoide 192 Kortikosteroide 66

Kortison 30, 38, 40, 61, 66, 83, 109 Kümmel 54, 63, 89, 142, 143, 145 Kümmelölanwendung 146 Kümmelöl, ätherisches 145 Kümmelölemulsion, Einreibung 147 Kümmeltee 146 Kümmeltinktur 146 Kupfer 87, 199 Kürbis-Hirse-Suppe 254 Kurkuma 148, 149, 150 Kurkumadrink 151

Lactobacillus bulgaricus 58 Laktase 14,46 Laktobazillen 26, 27, 57, 58, 72, 76, 77, 204 Laktoferrin 73,86 Laktose 14,53,252 Laktoseintoleranz 22, 43, 45, 75, 232, 241 Laktulose-Mannitol-Test 32 L-Carnitin 197 Leaky-Gut-Syndrom 29, 30, 53, 85 Lebensmittelvergiftung 44 Leber 14, 31, 83, 86, 109, 173, 177, 183, 186, 233, 245 Lein 152 Leinöl 154, 155, 222 Leinsamen 57, 62, 90, 118, 155, 156, 157, 217 Leinsamenschleim 158 L-Glutamin 29, 214, 215, 255 Linum usitatissimum 152 Lipase 14, 200, 201, 224 Lipide 202 Listerien 129 Low-FODMAP-Diät 251

М	N	ovata 117	Schafgarbenkrauttee 184
Madenwürmer 82	Nahrungsmittelintoleranz 31, 53, 215,	psyllium 117	Schafgarbentinktur 184
Mädesüß 160, 161	245	Polysaccharide 203	Schafgarbenwickel 185
Mädesüßblütentee 162	Nahrungsmittelunverträglichkeit 16,	Porridge 257	Schimmelpilze 29, 83, 168
Mädesüßtinktur 161	21, 22, 23, 26, 30, 33, 41, 43, 44, 54, 84,	Potentilla	Schizochytrium sp. 221, 223
Magen 11, 14, 39	85, 86, 196, 226, 236	erecta 102	Schwefelverbindungen 98
Magen-Darm-Trakt 11	Natrium 198	tomentilla 102	Schwermetallbelastung 98, 226, 237
Magengeschwür 155, 189, 230	Naturjoghurt 207	Präbiotika 57, 203, 204, 205, 253	sekretorisches Immunglobulin A (sIgA)
Magnesium 198, 216, 217, 219	Niacin 231	präbiotische Lebensmittel 205	33, 86
Majoran 162, 164, 165	Nickel 199	präbiotische Präparate 205	Selen 98, 199, 224, 225, 227
Majoranbutter 166		Probiotika 32, 57, 206, 207, 208, 209	Silent Inflammation 31,47
Majorankrauttee 165		probiotische Präparate 208	Silizium 199, 244
Majoranölauszug 166	0	Protease 14, 200, 201	Speichel 11, 145, 186
Majorantinktur 166	Obstipation 18, 23	Proteine 201	Speiseröhre 39
Makronährstoffe 201	Odermennig 90, 170, 172, 173	Pseudomonaden 129, 173	Spiraea ulmaria 158
Malabsorption 19, 40, 44, 54, 226, 229,	Odermennigkrautsitzbad 173	Pyridoxin 231	Spulwürmer 82, 188
232	Odermennigtee 174		Spurenelemente 198
Malabsorptionssyndrom 218	Odermennigtinktur 174	Q	Staphylokokken 188
Maldigestion 19, 54, 226	Omega-3-Fettsäuren 154, 155, 220, 221,		Stenosen 21, 40, 60, 253
Malus domestica 91	222, 223	Quark mit Leinöl 157	Streptococcus thermophilus 58
Mangan 199	Origanum majorana 162	Quellungszahl 118, 119, 157	Streptokokken 137
Matricaria chamomilla 137	orthomolekulare Medizin 196		Stuhl 17
MCT-Fette 202	Osteoporose 40, 47, 240	R	Stuhlfarbe 19
Mentha × piperita 174		Dai-dama 22 20 45 50 51 52 54 02	fettig glänzende 20
Mesalazin 62, 65, 169, 183, 192	P	Reizdarm 22, 30, 45, 50, 51, 52, 54, 93,	gelbe 19
Mikrobiom 24, 25, 26, 27, 58, 63, 75	P	129, 155, 182, 215, 241, 252	grünliche 21
Mikrobiomstatus 32	Paleo-Ernährung 62	Reizdarmsyndrom 21, 22, 50, 52, 53, 56,	lehmfarbene 20
Milchzuckerunverträglichkeit 45	Pankreas 13, 200	72, 73, 78, 81, 82, 83, 84, 85, 119, 145,	rote 20
Mineralstoffe 198, 255	Pantothensäure 231	169, 177, 205, 208, 226, 233, 236, 245,	schwarze 20
Möhrensuppe nach Dr. Moro 253	Parasiten 22, 81, 98, 212	248, 252	Stuhlfrequenz 18
Molybdän 199	Pektin 203	postinfektiöses 53	Stuhlgeruch 23
Morbus Crohn 16, 21, 22, 33, 35, 39, 40,	Peyer-Plaques 33	Reizdarmtypen 51	fischiger 24
41, 42, 46, 65, 66, 72, 74, 77, 79, 86,	Pfefferminze 54, 57, 174, 175, 178	resistente Stärke 27, 203	metallischer 24
110, 119, 150, 155, 169, 188, 192, 198,	Pfefferminzöleinreibung 178	Rezidiv 41,68,72	nach Ammoniak 24
200, 226, 229, 232, 236, 240	Pfefferminzölanwendung, innerliche	Rezidivprophylaxe 65	nach Schwefel 23
Müdigkeit, chronische 98, 196, 231	179	Riboflavin 231, 232	säuerlicher 23
Mukosa 28	Pfefferminztee 179		süßlicher 24
Mukusschicht 29	Pfefferminztinktur 179	S	Stuhlgewicht 18
Mundhöhle 11	Phosphor 198	Salmonellen 21, 22, 98, 129, 145, 173,	Stuhlkonsistenz 21
Muzine 12	pH-Wert 12, 52, 58, 72, 204, 253	188	breiige 22
Myrrhe 54, 90, 140, 167, 168, 169	Plantago	Schafgarbe 63, 90, 180, 182, 183	feste 23
• • • • • • • • • • • •	afra 117	Schafgarbenarzneiwein 184	fettige 21
	indica 117	Schafgarbenalzheiwein 184 Schafgarbenblütentee 184	schleimige 21
		contain an in the contained and in the contained an	weiche 22

Т

Tausendgüldenkraut 90, 185, 186, 189
Tausendgüldenkrautarzneiwein 190
Tausendgüldenkrauttee 189
Tausendgüldenkrauttinktur 189
Teerstuhl 20
Theobroma cacao 134
Thiamin 231
Tight Junction 28, 29, 30, 86, 241, 248
Tokopherole 197
Toxine 29, 36, 40, 56, 80, 124

U

Übelkeit 15, 20, 45, 47, 49, 56, 59, 82, 128, 177
Urtica dioica 107

V

Vaccinium myrtillus 122 Vanadium 199 Verstopfung 18, 20, 23, 50, 51, 59, 78, 92, 94, 118, 119, 128, 145, 154, 155, 177, 204, 217, 218 Verwachsungen 21 Vitalstoffe 196 Vitamin A 14, 29, 31, 197, 214, 227, 228, 229, 230, 243, 253 Vitamin B₁ 231 Vitamin B₂ 231 Vitamin B₃ 231 Vitamin B₅ 231 Vitamin B₆ 87, 231, 232, 248 Vitamin B₇ 231 Vitamin B₉ 231 Vitamin B₁₂ 12, 16, 120, 231, 232, 233 Vitamin C 31, 87, 98, 197, 211, 213, 234, 235, 236, 238, 239, 248 Vitamin D 14, 31, 47, 197, 198, 239, 240, 241, 242, 243 Vitamine 27, 197

Vitamin K 14, 16, 27, 76, 78, 197 Vitaminoide 197, 231 Vulkanerde 243

W

Weihrauch 63, 90, 167, 190, 191, 192 Weihrauchextrakt 193 Würmer 81, 173

Ζ

Zeolith 32, 54, 90, 243, 244

Zingiber officinalis 127

Zink 29, 31, 32, 199, 229, 246, 247, 248, 249

Zöliakie 20, 21, 33, 44, 49, 50, 188

Zonulin 32, 50, 86, 245

Zwölffingerdarm 12, 13, 39, 200

Zwölffingerdarmgeschwür 155, 189

Zytokine 27, 136, 241, 248

Vitamin E 14, 197