

Nahrungsmittelallergie durch Aluminium

Wir leben im Zeitalter des Leichtmetalls Aluminium. In Baustoffen, Nahrungsmittel-Verpackungen, Kosmetikartikeln und im Trinkwasser ist Aluminium ein glänzender Alleskönner. Neuere Studien haben ergeben, dass Aluminium ein Nervengift ist und für viele Erkrankungen ein möglicher Verursacher sein könnte.

So wird Aluminium mit dem Anstieg der Brustkrebsrate und auch der Alzheimer Erkrankung in Verbindung gebracht. Wenig Beachtung fand bisher der Zusammenhang von Aluminium und Nahrungsmittelallergien.



Verabreicht man in Tierversuchen ein bestimmtes Nahrungsmittel zusammen mit Aluminiumhydroxid, so reagiert das Tier nach kurzer Zeit allergisch gegen das Nahrungsmittel. So kann über diesen Weg künstlich eine Allergie gegen Nahrungsmittel provoziert werden. Aktuelle Studien beweisen, dass sich dieses Risiko nicht nur auf Tiere beschränkt. Das könnte eines der Gründe sein, warum Allergien in der Bevölkerung so stark zunehmen.

Um eine Impfung zu „verstärken“, wird dem Impfstoff Aluminium zugesetzt. Allergien und möglicherweise auch Impfreaktionen können ihren Ausgangspunkt in der Aluminiumbelastung haben.

In der Schwangerschaft leidet jede zweite Frau aufgrund des Zwerchfellhochstands unter Sodbrennen. Zur Linderung dieser Beschwerden werden Medikamente, die Aluminium enthalten (Talcid, Maaloxan), verschrieben. Statistische Erhebungen zeigen, dass Kinder dieser Müttern signifikant höher an Nahrungsmittelallergien leiden.

Wie kommt Aluminium in den Organismus?

In Verbindung mit Zitronensäure, Milchsäure und Glutamat wird Aluminium besonders gut vom Körper aufgenommen. So sind Tomatensoßen, Dosensuppen, Bier und Limonaden ideale Schleuser für Aluminium. Die Verpackungen dieser Lebensmittel enthalten das schädigende Leichtmetall.

Aluminium ist häufig ein Bestandteil in Fertigbackwaren, Süßigkeiten, Babynahrung und Käse. E-Zusatzstoffe mit Aluminiumverbindungen werden als Farbstoff (E173), Stabilisatoren (E520 und 521) und als Trennmittel (E554, E555, E556 und E598) verwendet. Achten Sie beim nächsten Einkauf auf derartige Hinweise. Bevorzugen Sie Nahrungsmittel ohne Aluminiumzusätze.

Im Haushalt befinden sich sehr oft versteckte Aluminiumlieferanten. Allen voran die Alufolie oder die Grillschale. Die Aluminium-Teflonpfanne, der Aluminium-Topf oder -Wasserkocher sollten gegen aluminiumfreie Gegenstände ausgetauscht werden.

Aluminium finden wir auch in vielen Kosmetika. Etwa zwei Drittel aller Deodorants enthalten Aluminiumverbindungen. Für Krebspatienten gilt bereits die Empfehlung vieler Onkologen, auf Deos mit Aluminium zu verzichten.

Aluminium vermeiden

Da es kein sauberes Aluminium gibt, sollten Sie es grundsätzlich vermeiden. Verzichten Sie auf Kaffee-Kapseln, Konservendosen und Tuben. Wählen Sie stattdessen lieber Gläser oder noch besser frische Ware. Deodorants, Zahncremes und Sonnenschutzmittel gibt es auch ohne dieses schädigende Metall. Studieren Sie auch den Beipackzettel ihrer Medikamente.

Untersuchung auf Aluminiumbelastung

Über eine Urinanalyse in Verbindung mit einem Provokationstest lässt sich sehr leicht feststellen, ob bei Ihnen eine Aluminiumbelastung vorliegt. Fragen Sie hierzu ihren gesund & aktiv Therapeuten.

Autor: Lothar Ursinus

Bildhinweis: istockphoto