

Entgiftungsstation Leber



Ernährung zusammen mit DRELUSO-Präparate

Herzlich willkommen zu dem Vortrag: **Entgiftungsstation Leber**

Die heutige Schulung beginnt um 19:00 Uhr.
Dozentin: Gudrun Nebel, Heilpraktikerin



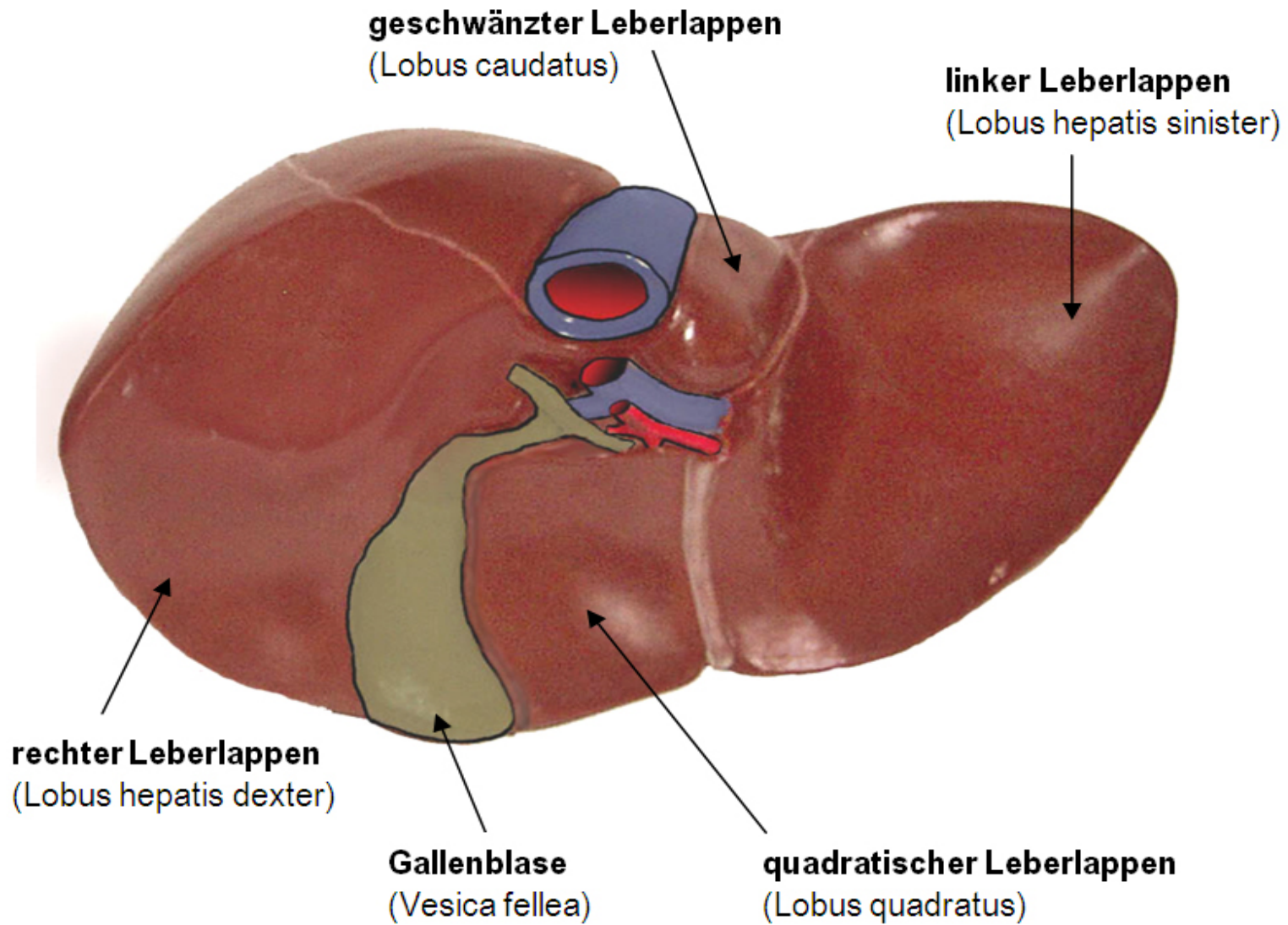


Bild: Isolde Richter



1. Anatomie

- ca. 1,5 Kg
- rechter Oberbauch
- dunkelbraun, elastisch
- 4 Leberlappen
- 6-eckige Leberläppchen, aufgebaut aus Leberzellen
- ca. 1 – 1,5 Millionen Leberläppchen
- 25 % des Blutes vom Herz



2. Pfortaderkreislauf

- 75 % des einströmenden Blutes
- nährstoffreiches Blut
- aus Darm, Milz, Bauchspeicheldrüse, Magen
- Abbauprodukte, Arzneimittel, Hormone, Gifte
- Alkohol



3. Aufgaben

- Entgiftung
- Gallenflüssigkeit
- Speicher
- Stoffwechselgifte

Ammoniak

Laktat

Ammoniak



- NH_3
- Darm, Niere, Muskel, Leber, Gehirn
- Baustein für Makromoleküle
- Cofaktor für Synthesen
- starke Base
- als NH_4^+ in Konkurrenz zu K^+
- Abbau zu Harnstoff
- großer Energieverbrauch

Laktat



- Milchsäure
- Abbau von Laktat über Gluconeogenese
- hoher Energieverbrauch
- pH-Wert sauer
- polar
- gebildet in Erythrozyten
- Laktat erhöht bei Sport
- Laktat erhöht bei Tumorzellen
- Laktat erhöht bei Leberversagen

Symptome einer Lebererkrankung



Druckgefühl im Oberbauch

Müdigkeit

Konzentrationsschwierigkeiten

Gewichtsveränderungen

Stuhl lehmfarben, Urin bierfarben

Muskel- und Gelenkschmerzen

Die konventionelle Leber - Diät

Brot- und Backwaren	Semmeln, Zwieback, Mischbrot,, Biskuit	Frisches Brot, Sahnetorte, Blätterteig
Fette	Margarine, Maiskeimöl, Weizenkeimöl, wenig Butter	Schmalz, überhitztes Fett
Milch, Milchprodukte	Fettarme Milch, fettarmer Käse, Kondensmilch, Magerquark, Kefir	Sehr fette und gewürzte Käsesorten
Süßwaren	Zucker, Marmelade, Honig,	Nougat, Pralinen, Marzipan
Eier	Gekochtes Ei, Rührei, Eier in Speisen	Spiegelei, Rührei m. Speck
Getränke	Wasser, Obst- und Gemüsesaft	kohlensäurehaltigen Getränke Alkohol

Hier sollte man eingreifen



- Nervosität
- Reizbarkeit
- Müdigkeit
- Muskelverspannungen
- Schlechte Regeneration nach dem Sport
- Verminderte Elastizität des Bindegewebes
- Stärkeres Schmerzempfinden
- Gefahr von Gichtanfällen

Leberhautzeichen



- Behaarungsanomalien
- Nagelanomalien
- Petechien und Hämatome
- Teleangiektasien
- Spider naevi
- Lackzunge und Lacklippen
- Rosacea
- Rhinophym
- Palmarerythem

Therapien für Leber



- ✓ Ernährung
- ✓ Leberwickel
- ✓ Heublumensack
- ✓ Phytotherapie
- ✓ Gelum - Tropfen

Gelum-Tropfen



Gelum[®]-Tropfen



NEUE STUDIE:
Eur J Gastroenterol Hepatol 2013 Mar; 25(3):352-358

- bei Leberzirrhose und hepatischer Enzephalopathie
- bindet Ammoniak im Darm
- verbessert die Leistungsfähigkeit und steigert die Aktivität

Kurzübersicht Gelum-Tropfen



Anwendung:

Medizinprodukt: Leberzirrhose mit minimaler hepatischer Enzephalopathie

Anmerk.: In dieser Indikation wurde eine Studie zum Beweis der Wirksamkeit durchgeführt

Gelum entlastet die Leber → mit allen daraus ableitbaren Einsatzgebieten wie z.B. Sauerstoffmangel, latenter Azidose

Zusammensetzung: Medizinprodukt mit...

- Kalium-Eisen(III)-Phosphat-Citrat-Komplex
- L(+)-Milchsäure (rechtsdrehende Milchsäure)
- Kaliumsorbitat

Vorteile:

- Bei Müdigkeit, Erschöpfung und Lebersymptomen stärkt Gelum die Konzentration, entlastet Gelum die Leber und gleicht den Stoffwechsel aus
- Gelum besitzt eine einzigartige Zusammensetzung
- Über 50 Jahre Erfahrung mit dem Präparat bei Sauerstoffmangel, Latenter Azidose, im Säure-Basen-Haushalt
- Gelum ist erwiesenermaßen wirksam / studiengeprüft

Gelum-Tropfen



Historie: Seit 1959 im Handel. Ursprünglich für die Krebstherapie entwickelt, hat sich das Präparat als Leber- und Darmpräparat etabliert.

Physikalisches Wirkprinzip, daher Medizinprodukt:

Gelum bindet während seiner Passage durch den Darm das Lebergift „Ammoniak“.

Traditioneller Anwendungsbereich: *Gelum verbessert die Stoffwechsellistung*

Die Unterstützung der Leber hat Auswirkungen auf die Versorgung aller Gewebe mit Nährstoffen und die Entsorgung von Stoffwechselschlacken (u.a. Milchsäure). Schwächen im Stoffwechsel sind die Ursache vieler Erkrankungen.

Gelum-Tropfen werden seit 50 Jahren bei **Lebererkrankungen, Gewebe- und Geschwulst-erkrankungen**, bei **Sklerosen** und **Sauerstoffmangelerkrankungen**, bei **Störungen des Säure-Basen-Haushaltes**, in der **Geriatric**, beim **Leistungssport** und allgemein bei **Leistungsschwäche** und **Müdigkeit** angewendet.

Auch vor einer **Sauerstofftherapie** und begleitend dazu wird die Therapie mit Gelum-Tropfen empfohlen.

Naturheilkunde: Die Naturheilkunde sieht Gelum-Tropfen als **Basistherapie bei latenter Übersäuerung und allen chronischen Erkrankungen zur Entgiftung** (halbe Dosierung = 3 x 1 ml)

Gelum-Tropfen



Säure-Basen-Haushalt

Das wichtigste Organ zur Regulation des Säure-Basen-Haushaltes ist die Leber. Durch Milchsäureabbau werden Blutpuffer regeneriert und der Stoffwechsel normalisiert.



Gelum-Tropfen geben mehr Energie, verbessern die Konzentration und die Regeneration nach Belastungen.

Gelum entlastet die Leber, verbessert das Darmmilieu und regeneriert die bei Übersäuerung verbrauchten Blutpuffer. Im Unterschied zu Basenpulvern werden Säuren nicht nur gepuffert, sondern beschleunigt abgebaut. Gelum hat keinen negativen Einfluss auf den protektiv niedrigen pH-Wert im Magen. So wird der zelluläre pH-Wert normalisiert und wichtige Organfunktionen wieder hergestellt. Die Normalisierung der Enzymaktivitäten und die verbesserte Utilisation des Sauerstoffs führen zu einem schnelleren Sauerstofftransport.

Gelum im Sport: *Positiver Einfluss auf metabolische Messgrößen bei Fahrradergometrie („Sportlerstudie“)*

Intensive sportliche Belastungen beeinflussen den Säure-Basenstatus wesentlich. Es kommt zur Anhäufung von Laktat im Muskelgewebe und durch Überlastung der natürlichen Puffersysteme zur Azidose. Folgen sind Muskelschmerzen und Einschränkung der körperlichen Belastbarkeit. In einer randomisierten Doppelblindstudie¹⁾ zeigte sich unter Einnahme von Gelum-Tropfen eine rasche und signifikante Verringerung des Laktatanstiegs nach forcierter körperlicher Belastung.

Lit. 1) G. Neumann, M. Diefenbach, P. Böhme *NaturaMed* 17 (2002) Nr.12, S.33-39, Kirchheim-Verlag Mainz

Gelum Gel / Gelum Sport-Gel



wie Gelum-Gel,
zusätzlich mit kühlendem Minzöl

Vorteile:

Kühlend, abschwellend

Wirkmechanismus über den sauren pH-Wert, wie essigsäure Tonerde, nur schneller und bequemer verfügbar

Anwendung:

Kühlendes Gel zum Auftragen auf die Haut bei Blutergüssen, Verstauchungen, Prellungen, Gelenkentzündungen, Sehnenscheidenentzündungen, entzündlichen Gewebskrankungen

Zusammensetzung:

Kalium-Eisen-Phosphat-Citrat-Komplex (Wirkstoff der Gelum-Tropfen), Japanisches Minzöl, Softisan 60, Kaliumsorbat.

→ grünlich gefärbt, deshalb immer mit einer Auflage bzw. Abdeckung verwenden



Ernährung für Leber

Frischkost

Industriezucker

Vollkornbrot

Auszugsmehl

Vollkornprodukte

Säfte

Naturbelassene Fette

Gekochtes und getrocknetes
Obst

Öl und Butter erst nach dem
Kochen zugeben

Industriefette

Kaffee, Tee, Alkohol, Nikotin



Leber Superfoods

- Äpfel
- Weintrauben
- Blattsalate, wie Chicorée, Endivien, Rucola
- Rote Bete
- Kanne Brottrunk
- Sauerkraut
- Grüne Kräuter
- Grünkohl, Rosenkohl, Kohlrabi
- Spinat



Rezept: Rote Bete-Salat mit Trauben und Walnüssen

Zutaten:

200 g Sauerrahm
Saft von ½ Orange
1 EL Meerrettich
Salz, Pfeffer
400 g rote Bete
150 g grüne Trauben
einige Salatblätter
1 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung:

1. Salatsoße herstellen aus dem Sauerrahm, dem Orangensaft, dem Meerrettich, Salz und Pfeffer.
2. Rote Bete waschen und bürsten und direkt in die Salatsoße hineinraspeln und mischen. Dazu Einweghandschuhe anziehen!
3. Weintrauben halbieren.
4. Die Rote Bete Frischkost auf einem Salatblatt anrichten und mit den Nüssen garnieren.

Rezept: Blaukrautsalat mit Birne und Trauben

Zutaten:

4 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1 TL Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Honig
500 g frisches Blaukraut
1 Birne
1 Zwiebel
50 g Sonnenblumenkerne
200 g blaue Trauben

Zubereitung:

1. Blaukraut fein hobeln. Mit Kräutersalz bestreuen und gut mischen. Nochmals mit z.B. einem Kartoffelstampfer zusammenstoßen. Zugedeckt mind. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Zitronensaft mit Öl cremig rühren. Zwiebeln kleinschneiden, Birne würfeln, Sonnenblumenkerne hacken (einige übrig lassen zum Garnieren). Alles mit dem Blaukraut gut vermischen.
3. Blaue Trauben halbieren und mit den restlichen Sonnenblumenkernen dekorativ über den Salat geben.