



Xylitol – Die süße Rettung?

Sherrill Sellman

Xylitol ist nicht nur ein sicheres natürliches Süßungsmittel ohne die gefährlichen Nebenwirkungen von Zucker oder künstlichen Ersatzstoffen – es ist auch gut für die Zähne, stabilisiert den Insulin- und Hormonpegel und wirkt außerdem gesundheitsfördernd.

[Anmerkung der Redaktion: In diesem Artikel ist mehrfach von Tierversuchen die Rede. Wir möchten darauf hinweisen, dass NEXUS strikt gegen Tierversuche ist, dass wir aber auch andererseits unsere Artikel nicht zensurieren wollen.]

Amerikaner haben eine Schwäche für Zucker. Es scheint, dass sie einfach nicht genug davon bekommen können. Durchschnittlich verzehrt ein Amerikaner pro Tag eine halbe Tasse Zucker. Auf ein Jahr gerechnet, sind das 75 kg Zucker, die gegessen, getrunken, verrührt und aufgestreut werden. Keine Kultur der Moderne hat je so viel Zucker konsumiert.

Zucker trägt seinen Ruf als „weißes Gift“ zu Recht. Ihn als Lebensmittel zu betrachten, hieße, die Vorstellungskraft arg zu strapazieren, denn Zucker ist vielmehr eine Chemikalie, die unser Körper nur schwer verwerten und verdauen kann. Der Mensch ist nicht dazu bestimmt, Zucker in rauen Mengen zu verzehren, in welcher Form auch immer: weiß oder braun, als Maissirup, Saccharose, Dextrose, Glukose, Fruktose oder Laktose, Gerstenmalz, Honig, Reis- oder Ahornsirup. Zucker ist auch sehr verführerisch: Ähnlich wie eine Droge lockt er uns in seine süßen Fänge, selbst wenn wir die besten Vorsätze haben.

Eine chinesische Weisheit besagt, dass Süße eins der Aromen ist, die für die Aufrechterhaltung des Körpergleichgewichts unabdingbar sind. Der regelmäßige Verzehr großer Zuckermengen kann jedoch ernste Gesundheitsschäden hervorrufen: Hypoglykämie und

Gewichtszunahme, die bei Kindern und Erwachsenen zu Diabetes und Fettleibigkeit führen können. Außerdem entzieht Zucker dem Körper lebenswichtige Mineralstoffe und Vitamine. Er erhöht den Blutdruck, hebt den Triglycerid- und LDL-Cholesterinspiegel an und fördert das Risiko von Herzerkrankungen. Er verursacht Karies und Parodontitis, die wiederum zu Zahnausfall und systemischen Infektionen führen. Zucker erschwert dem kindlichen Gehirn das Lernen, was sich als Konzentrationsschwäche ausdrückt. Zuckerkonsum kann bei Kindern und Erwachsenen Impulskontrollstörungen, Lernstörungen und Vergesslichkeit auslösen. Außerdem werden Autoimmun- und Immundefekte wie Arthritis, Allergien und Asthma gefördert. Das Hormongleichgewicht wird gestört und Zucker kann das Wachstum von Krebszellen unterstützen.

Was also sollen wir tun? Wird unsere Zuckergier uns für immer in ihren Fängen halten, oder gibt es eine Lösung für das Problem?

außergewöhnlich positiven Auswirkungen auf die Gesundheit. In den USA und Australien ist Xylitol relativ unbekannt, weil der billige Rohrzucker das teurere Xylitol wirtschaftlich weniger attraktiv macht.

Xylitol ist eine natürliche Substanz, die in faserreichem Gemüse und Obst sowie in Maiskolben und einigen Laubbaumarten wie eben Birken vorkommt. Es ist ein natürliches Zwischenprodukt, das sowohl im menschlichen und tierischen Glukosestoffwechsel als auch im Stoffwechsel einiger Pflanzen und Mikroorganismen gefunden wird. Unser Körper bildet Xylitol ganz natürlich; bei gesundem Stoffwechsel produzieren wir 15 Gramm täglich.

Xylitol schmeckt wie Zucker und sieht genauso aus – aber da enden auch schon die Gemeinsamkeiten. Xylitol ist eigentlich das Spiegelbild von Zucker. Denn während Zucker unserem Körper großen Schaden zufügt, kann Xylitol ihn heilen und wiederherstellen. Es stärkt das Immunsystem, schützt vor chronisch degenerativen Krankheiten und hemmt den Alterungsprozess.

Während Zucker unserem Körper großen Schaden zufügt,
kann Xylitol ihn heilen und wiederherstellen.

Xylitol rette uns!

Während des Zweiten Weltkriegs litt Finnland unter akutem Zuckermangel, und da das Land über keine eigenen Ressourcen zur Zuckergewinnung verfügte, suchten die Finnen nach einer Alternative. Damals besannen sich finnische Wissenschaftler auf *Xylitol*, einen kalorienarmen, aus Birkenrinde gewonnenen Zucker. In der organischen Chemie ist Xylitol schon lange bekannt, genauer gesagt seit es 1891 zum ersten Mal von einem deutschen Chemiker hergestellt wurde.

Bis zum Jahr 1930 war Xylitol aufgereinigt worden, aber erst im Zweiten Weltkrieg zwang die Zuckerknappheit die Forscher dazu, nach alternativen Süßstoffen zu suchen. Erst nachdem Xylitol stabilisiert worden war, konnte es als Süßstoff für Nahrungsmittel benutzt werden. Zur selben Zeit wurde auch entdeckt, dass Xylitol insulinunabhängig ist, d. h. es wird im Körper verstoffwechselt, ohne dass Insulin dafür benötigt wird.

Bis in die 1960er Jahre wurde Xylitol in Deutschland, der Schweiz, der Sowjetunion und Japan bevorzugt als Süßstoff für diabetische Nahrungsmittel und als Energiequelle bei der Infusionstherapie für Patienten mit gestörter Glukosetoleranz und Insulinresistenz eingesetzt. Seitdem produzieren viele Länder wie Italien und China Xylitol für ihren eigenen Verbrauch – mit

Xylitol gilt als Fünf-Kohlenstoff-Zucker, das heißt, dass er eine antimikrobielle Wirkung hat und auf diese Weise das Bakterienwachstum hemmt. Während Zucker säurebildend ist, erhöht Xylitol den basischen Wert. Alle anderen Zuckerformen, einschließlich Sorbit – ein anderer beliebter alternativer Süßstoff – sind Sechskohlenstoff-Zucker, die gefährlichen Bakterien und Pilzen Nahrung bieten.

1963 wurde Xylitol von der amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) zugelassen. Es weist keine bekannten toxischen Schwellenwerte auf. Die einzigen Missempfindungen, die bei einigen empfindlichen Personen zu Beginn beim Verzehr größerer Mengen auftreten können, sind leichter Durchfall und Magenkrämpfe. Da der Körper täglich Xylitol und die für seinen Abbau erforderlichen Enzyme produziert, verschwinden diese Missempfindungen normalerweise innerhalb weniger Tage, nachdem die Enzymtätigkeit sich auf eine höhere Xylitolaufnahme eingestellt hat.

Xylitol hat 40 Prozent weniger Kalorien und 75 Prozent weniger Kohlenhydrate als Zucker, es wird vom Körper langsam resorbiert und verstoffwechselt, weshalb es den Insulinspiegel kaum verändert. Etwa ein Drittel des Xylitols wird in der Leber resorbiert, die anderen zwei Drittel wandern in den Verdauungstrakt, wo sie von Darmbakterien zu kurzkettigen Fettsäuren abgebaut werden.

Xylitol sieht aus und fühlt sich an wie Zucker, schmeckt auch genauso und hinterlässt keinen unangenehmen Nachgeschmack. Es ist in verschiedenen Formen erhältlich. In Kristallform kann es Zucker beim Kochen und Backen ersetzen oder als Süßstoff für Getränke dienen. Es wird auch Kaugummi, Minzedrops oder Nasenspray als Inhaltsstoff zugesetzt.

Xylitol und Mundgesundheit

Karies und Zahnfleischerkrankungen sind ernste Gesundheitsprobleme. Der American Dental Association zufolge leiden 75 Prozent aller amerikanischen Erwachsenen über 35 Jahre an einer Form von Zahnfleischerkrankung.¹ Im Grunde erübrigt sich der Hinweis, dass die Ernährung für die Mundgesundheit von großer Bedeutung ist. Wer zu viel Zucker isst, schwächt sein Immunsystem und erzeugt ein für seine Mundgesundheit schädliches säurehaltiges Milieu. Im Mund leben über 400 Bakterienstämme, von denen die meisten gutartig sind. Wenn aber Zucker ins Spiel kommt, wird den schädlichen Stämmen Nahrung zugeführt und sie können sich stark vermehren.

Zahnfleischerkrankungen werden hauptsächlich durch Bakterien verursacht. Zahnbelag fördert das Wachstum der Bakterien, die Zahnfleiscentzündungen bewirken. Die Bakterien geben außerdem winzige Mengen an Giftstoffen ab, die das Zahnfleischgewebe abbauen und auf diese Weise eine Ausweitung der Entzündung fördern. Plaque ist ein unsichtbarer, klebriger Film aus Speichel und Nahrungsresten, der sich ständig auf unseren Zähnen bildet. Für unser Immunsystem aber bedeuten auch kleinere, langanhaltende bakterielle Infektionen eine Belastung.

Zur Entstehung von Plaque tragen Bakterien bei, und in Plaque gedeihen sie auch wunderbar. Wenn Plaque am Zahnfleischrand nicht entfernt wird, kann sie zu Zahnfleischerkrankungen führen. Unbehandelte Plaque auf oder unter dem Zahnfleischrand verhärtet sich zu Zahnstein. Zahnfleischerkrankungen treten in

zwei Formen auf: als einfache Zahnfleiscentzündung (*Gingivitis*) und als ernsthafte Zahnfleiscentzündung (*Parodontitis*), die zu Zahnverlust und Zahnfleischrückgang führen können.

Gingivitis entsteht durch Plaque und Zahnstein, die das Zahnfleisch und das Zahnfleischgewebe reizen. Parodontitis, die fortgeschrittenere Form von Zahnfleischerkrankung, tritt dann auf, wenn die Zahnfleiscentzündung von einer Knochen- und Bänderbeeinträchtigung begleitet wird. Zahnfleischbluten ist normalerweise das erste Anzeichen für eine beginnende Zahnfleischerkrankung, offensichtliche Symptome müssen jedoch nicht unbedingt vorliegen.

Zahnfleischinfektionen können auch zu anderen ernstesten Gesundheitsproblemen führen. Sie verdoppeln das Risiko eines Schlaganfalles, verdreifachen das Risiko eines Herzinfarktes, erhöhen das Risiko für Frühgeburten und Babys mit zu geringem Gewicht. Sie spielen auch eine Rolle bei der Entstehung von Bronchitis, Lungenentzündung und Lungenemphysemen. Die Bakterien, die Zahnfleischerkrankungen auslösen, sind tatsächlich dieselben, die später direkt oder indirekt das Herz und die Arterien angreifen. Eine 1998 an der Universität von Minnesota durchgeführte Studie zeigte, dass sich bei Kaninchen, denen Plaquebakterien eingespritzt wurden, Blutgerinnsel entwickelten, die zu einer Herzerkrankung führten.² Offenbar greifen die Bakterien zuerst die Knochen im Mundraum und das Zahnfleisch an, um dann durch feine Risse im Zahnfleisch in den Blutkreislauf zu gelangen.

Zuckerkonsum führt zu Karies, weil er ein hochsaureres Milieu im Mundraum erzeugt. Säure entzieht dem Zahnschmelz Mineralien, wodurch er schwächer und somit leichter angreifbar für Bakterien wird, was wiederum Karies oder eine Entmineralisierung hervorruft.

Normalerweise befeuchtet der Speichel den Mund mit einer basischen Lösung, die den Säuregehalt neutralisiert und dem Zahn Mineralien rückerführt. Speichel spült auch Essensreste weg und unterstützt den Verdauungsprozess. Wenn der Speichel jedoch durch den Verzehr zu vieler Süßigkeiten sauer wird, bedeutet das

Anzeige

Burma-Naturspirulina

Die Lebenskraft aus dem Vulkansee

- kontrollierte Qualität
- aus natürlichen Vorkommen in Vulkan-Kraterseen
- schonende Ernte und Verarbeitung
- mit ausgewogenem Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen

Burma-Naturspirulina verfügt über eine weltweit einzigartige Nährstoffdichte

Mehr Informationen:
EnergiaPlus
 Tel. 0331 7309030
 info@energiaplus.de
 www.energiaplus.de

für die Bakterien im Mund ein wahres Fest. Gemeinsam mit Kohlenhydratresten heften sie sich an Zähne und Zunge und bringen die Säure in direkten Kontakt mit dem Zahn, wo sie langsam den Zahnschmelz zerfrisst. Egal, was Sie essen – Speisereste bedeuten Nahrung für plaquebildende Bakterien. Mit Xylitol erhöht sich der pH-Wert der Plaque: Auf diese Weise verkürzt sich erstens die Zeit, in der die Zähne den gefährlichen Säuren ausgesetzt sind, und zweitens werden schädliche Bakterien totgehungert, indem ihnen ihre Nahrungsquelle entzogen wird.

Xylitol ist der Traum eines jeden Zahnarztes. Es kehrt alle zerstörerischen Auswirkungen von Zucker ins genaue Gegenteil. Xylitol gärt nicht und kann deshalb von den Bakterien im Mund nicht zu Säure umgewandelt werden. Auf diese Weise hilft es, ein gutes Säure-Basen-Gleichgewicht im Mund aufrechtzuerhalten. Ein basisches Milieu ist schlecht für alle schädlichen Bakterien, besonders für die schlimmste Art: *Streptococcus mutans*. Außerdem verhindert es die Bildung von Plaque.

Wer kurz vor dem Zubettgehen und nach dem Zähneputzen Xylitol einnimmt, schützt und heilt seine Zähne und das Zahnfleisch. Im Gegensatz zu Zucker kann es über Nacht an den Zähnen bleiben. Bei richtigem Gebrauch hält Xylitol den für die Kariesbildung verantwortlichen Gärungsprozess auf. Eine Daueranwendung verdrängt die schädlichsten Bakterienstämme im Mund und verändert auf diese Weise die Bakterienkultur langfristig. Xylitol kann sogar die Mineralisierung des Zahnschmelzes beschleunigen. Bei der Behandlung kleinerer kariöser Stellen ist es sehr wirkungsvoll. Obwohl größere Löcher nicht verschwinden, können sie sich jedoch verhärten, und somit unempfindlicher werden.

Regelmäßiger Verzehr kleiner Mengen Xylitol erhöht die Schutzfunktion des Speichels. Xylitol regt den Speichelfluss an und fördert die im Speichel befindlichen nützlichen Mineralien. Die langfristige Verwendung von Xylitol erhöht die Pufferwirkung und die Schutzfunktion des Speichels. Eine erhöhte Speichelproduktion ist besonders wichtig für Menschen, die aufgrund von Krankheit, Alter oder Arzneimittelnebenwirkungen an Mundtrockenheit leiden.

Da das Milieu im Mund bei anhaltendem Xylitolverzehr an Säuregehalt verliert, ist es ratsam, nach jeder Mahlzeit oder kleinen Süßigkeiten einen Xylitol-Kaugummi zu kauen oder ein Xylitol-Minzbonbon zu lutschen. Das Beste daran ist nämlich, dass Xylitol, wie Studien

gezeigt haben, eine langfristige und möglicherweise sogar dauerhafte Wirkung hat.

Xylitol wurde vor kurzem im *Journal of the American Dental Association* gelobt: „Xylitol schützt erfolgreich vor Karies [...] Nachgewiesenermaßen verringern xylitolhaltige Kaugummis Karies bei finnischen Jugendlichen um 30 bis 60 Prozent. Studien in Kanada, Thailand, Polynesien und Belize zeigen ähnliche Ergebnisse.“³ Eine Studie der Harvard School of Dental Medicine schlussfolgerte: „Xylitol kann das Auftreten von Karies erheblich reduzieren.“⁴

Ein weiterer unerwarteter Vorteil von Xylitol wurde in einer finnischen Studie beobachtet, die nachwies, dass Kinder, deren Zähne im Alter von 19 bis 31 Monaten mit *Streptococcus mutans* besiedelt sind, mit größerer Wahrscheinlichkeit viel mehr Löcher in den Zähnen haben werden. Die meisten Kinder bekommen diese Bakterien über den Speichel ihrer Mutter, wenn sie z. B. das Essen abschmeckt, dieselbe Tasse benutzt oder ihrem Kind einen Kuss gibt. Die Studie zeigte eine starke Kariesreduzierung um 70 Prozent bei Kindern, deren Mütter Xylitol-Kaugummis kauten.⁵

Nicht nur für junge Leute ist Xylitol wichtig. In einer im *Journal Of The American Geriatrics Society* veröffentlichten Studie wurden 111 Erwachsene, die 60 Jahre und älter waren, über einen Zeitraum von zwölf Monaten untersucht. Alle Teilnehmer waren schwache, aber gesunde Erwachsene. In dieser Studie kaute eine Gruppe der freiwilligen Teilnehmer keine Kaugummis, eine zweite xylitolhaltige Kaugummis und eine dritte Kaugummis, denen außer Xylitol noch ein antimikrobieller Stoff zugesetzt war. Die zwei Kaugummi-Gruppen kauten täglich zwei Stück jeweils 15 Minuten lang. Am Ende der Studie berichteten die Wissenschaftler, dass die Xylitol-Kaugummi-Gruppe ein bedeutend niedrigeres Risiko für Soor-, Pilz- oder Hefeinfektionen aufwies. (Die Gruppe, die mit Xylitol und einem antimikrobiellen Stoff



versetzten Kaugummi bekommen hatte, zeigte dasselbe positive Ergebnis.) Ebenfalls verringert hatte sich das Cheilitisrisiko, bei der sich die Mundwinkel entzündeten. Die Wissenschaftler stellten fest, dass xylitolhaltiger Kaugummi auch für gebrechliche ältere Menschen ein „echter gesundheitlicher Gewinn“ sein kann.⁶

Xylitol und Infektionen im Hals-, Nasen-, Ohrenbereich

Wiederkehrende Mittelohrentzündungen stellen für Kinder ein großes Gesundheitsrisiko dar. Häufig werden Schläuche mit einer Flüssigkeit in das Mittelohr des Kindes eingeführt, um die Infektion auszuspülen. Diese Methode hilft nicht nur, Infektionen zu bekämpfen – sie steigert auch die Hörfähigkeit.

Das Sprechen, das einen wichtigen Teil des Lernprozesses darstellt und vor allem ein gutes Gehör voraussetzt, entwickelt sich in den ersten beiden Le-

der Nase an. Allergie- und Asthmabeschwerden, die durch Umweltverschmutzungen oder nasale Störfaktoren ausgelöst werden, können durch eine saubere Nase gelindert werden. Aktuelle Studien zeigen, wie Bakterien sich an die Körperzellen heften und so Infektionen verursachen. Einige Zucker, wie Xylitol, können in diese Anbindung eingreifen, indem sie die Anheftung der größten, infektiöser verursachenden, in der Nase lebenden Bakterien blockieren. Dr. Lon Jones, ein Arzt aus Plainsview, Texas, berichtete, dass der Gebrauch von xylitolhaltigem Nasenspray in seiner Praxis 93 Prozent Ohrinfektionen verhindern konnte. Vergleichbare Ergebnisse berichtete er über Nasennebenhöhleninfektionen, Allergien und Asthma.⁹

Nachgewiesenermaßen verhindert Xylitol nicht nur die Ansiedlung von *Candida albicans* – einem äußerst gefährlichen systemischen Hefepilz – sondern auch von weiteren schädlichen Darmbakterien, einschließlich *H. pylori*, der an Zahnfleischerkrankungen, Mundgeruch, Magen- und Zwölffingerdarmgeschwüre und sogar Magenkrebs beteiligt ist.

Wer kurz vor dem Zubettgehen und nach dem Zähneputzen Xylitol einnimmt, schützt und heilt seine Zähne und das Zahnfleisch. Im Gegensatz zu Zucker kann es über Nacht an den Zähnen bleiben.

bensjahren – also in der Zeit, in der Kinder besonders häufig an Mittelohrentzündungen erkranken. Wenn das Gehör durch eine Infektion oder Flüssigkeit im Mittelohr beeinträchtigt ist, kann dies das Sprechenlernen erschweren. Ein Wissenschaftler wies nach, dass wiederholte Mittelohrentzündungen, selbst wenn sie behandelt werden, in den ersten beiden Lebensjahren zu großen Beeinträchtigungen der Lesefähigkeit bis zum neunten Lebensjahr führen können.⁷ In einer weiteren Studie, in der die Kinder über einen längeren Zeitraum beobachtet wurden, stellte sich heraus, dass sie bis zum 18. Lebensjahr deutliche Probleme im Lern- und Sozialverhalten zeigten.⁸

Eine der vielen positiven Eigenschaften von Xylitol ist die Fähigkeit, das Wachstum der Bakterien, die bei kleinen Kindern Mittelohrentzündungen verursachen, zu hemmen. In zwei kürzlich mit über 1.000 Kindern durchgeführten Studien wurde nachgewiesen, dass das Kauen xylitolhaltiger Kaugummis die Häufigkeit von Mittelohrentzündungen um 40 Prozent senkt, anhaltende Beschwerden erheblich reduziert und den Bedarf von Antibiotika verringert.

Wer seine Nase regelmäßig mit einem xylitolhaltigen Spray spült, verringert die Anzahl gefährlicher Bakterien und regt die natürliche, schützende Reinigungsfunktion

Xylitol und Osteoporose

Auch hinsichtlich des Knochenabbaus zeigt Xylitol besondere Vorzüge. Finnische Studien wiesen nach, dass es die Knochendichte bei Ratten, deren Eierstöcke entfernt wurden, aufrechterhalten konnte. Bei Ratten ohne Eierstöcke, denen kein Xylitol verabreicht wurde, sanken Östrogenspiegel und Knochendichte beträchtlich. Bei Ratten jedoch, deren Eierstöcke entfernt waren und denen Xylitol verabreicht wurde, stieg die Knochendichte sogar an.¹⁰

In einer weiteren Studie wurde beobachtet, wie der altersbedingte Knochenabbau bei älteren männlichen Ratten nach der Gabe von Xylitol um 10 Prozent zurückging.¹¹

In einer bisher einmaligen Aktion stellten die finnischen Wissenschaftler eine gewagte These auf: Sie schrieben als wirksame Dosis beim Menschen etwa 40 Gramm pro Tag vor. Die Wissenschaftler stellten die Hypothese auf, dass Xylitol die Knochendichte stärken kann, weil es die Calciumresorption im Darm begünstigt. Xylitol in den täglichen Speiseplan aufzunehmen, heißt also nicht nur den Knochen, sondern dem gesamten Körper auf angenehme Art und Weise etwas Gutes zu tun.

Xylitol und Insulinresistenz, Hypertonie bei Diabetes und hormonelles Ungleichgewicht

Der Konsum von Zucker und anderen Kohlenhydraten führt zu einer raschen Freisetzung von Glukose (= Blutzucker). Die Bauchspeicheldrüse reagiert mit einer Insulinabgabe, um die Glukose in die Zellen befördern zu können, wo sie dann zur Energiegewinnung verbrannt wird. Ein Zuviel an Glukose belastet das System, und mit der Zeit reagieren die Zellen schwächer auf Insulin. Dieser Zustand, die sogenannte *Insulinresistenz*, stellt ein großes Gesundheitsrisiko dar, das schätzungsweise die Hälfte der amerikanischen Bevölkerung bedroht. Insulinresistenz ist verbunden mit Auffälligkeiten beim Cholesterin- und Triglycerid-Spiegel, Bluthochdruck, erhöhtem Infarktrisiko und Diabetes.

Der drastische Anstieg der Typ-2-Diabetes-Erkrankungen seit der Mitte des 20. Jahrhunderts fällt genau in die Zeit, in der auch unser Zuckerkonsum enorm angestiegen ist. In einer Langzeitstudie bei mehr als 65.000 Frauen wurde gezeigt, dass eine zuckerreiche, ballaststoffarme Ernährung das Risiko, an Typ-2-Diabetes zu erkranken, um 250 Prozent erhöht. Eine weitere neuere Studie zeigte, dass der übermäßige Genuss von

können. Ein hoher Insulinspiegel regt die Östrogenproduktion an und führt zu einer Östrogen-dominanten Störung, die die Funktion der Eierstöcke beeinträchtigt. Insulinresistenz ist ebenfalls einer der Hauptgründe für eine Hormonstörung, die *polyzystisches Ovarsyndrom* (PCOS) genannt wird. PCOS bewirkt, dass kein Eisprung mehr stattfindet, dass die Eierstöcke also die zyklische Östrogen- und Progesteron-Produktion entweder ganz einstellen, oder dass sie gestört wird. Insulin regt die Eierstöcke an, vorwiegend männliche Hormone zu produzieren, was zusammen mit einem hohem Insulin- und Glukosespiegel zu Gewichtszunahme am Bauch führt – und ein solcher Körpertyp ist bekanntermaßen einem erhöhten Brustkrebsrisiko ausgesetzt. Äußere Anzeichen dafür, dass der Körper mehr männliche Hormone als gewöhnlich produziert, sind Akne, Haarausfall und eine verstärkte Körperbehaarung. Die Reduzierung des Insulinspiegels ist nicht nur für die Behandlung von PCOS wichtig, sondern auch bei anderen hormonellen Ungleichgewichten, die u. a. zu Brustkrebs führen können.¹³

Dr. John Lee, Autor von „What Your Doctor May Not Tell You About Breast Cancer“, erklärt den Zusammenhang zwischen Insulinresistenz und Brustkrebs wie folgt:

Xylitolgesüßte Speisen erhöhen den Insulinspiegel nicht, deshalb ist es auch der ideale Süßstoff für Diabetiker und für Menschen, die abnehmen wollen.

Zucker der wichtigste ernährungsbedingte Einzelrisikofaktor für Herzinfarkt bei Frauen und Männern ist. In den USA gehen 150.000 vorzeitige Todesfälle aufgrund von Herzkrankungen pro Jahr auf das Konto von übermäßigem Zuckergenuss.¹²

In mehreren klinischen Studien wurde nachgewiesen, dass Xylitol sehr langsam abgebaut wird. Tatsächlich wird es auf dem glykämischen Index, der misst, wie schnell Nährstoffe in die Blutbahn gelangen, mit 7 bewertet, während Zucker bei 100 liegt. Xylitol ist ein natürlicher Insulinstabilisator und verursacht deshalb keinen abrupten Anstieg und Abfall wie Zucker. Es hilft sogar, den Heißhunger auf Zucker und Kohlenhydrate in den Griff zu bekommen. Xylitolgesüßte Speisen erhöhen den Insulinspiegel nicht, deshalb ist es auch der ideale Süßstoff für Diabetiker und für Menschen, die abnehmen wollen. In zunehmendem Maße sind Anti-Aging-Forscher sich darin einig, dass ein niedriger Insulinspiegel auch für ein erfolgreiches Anti-Aging Programm bedeutsam ist.

Insulinresistenz ist auch für hormonelle Ungleichgewichte mitverantwortlich, die u. a. zu Brustkrebs führen

„Ein übermäßiger Verzehr von Fast Food macht Sie dick. Viel Körperfett und Bewegungsmangel führen zu Insulinresistenz. Insulinresistenz wiederum ruft einen Heißhunger auf zuckerhaltige Kohlenhydrate hervor, um Energie für den Körper zu gewinnen. Durch die erhöhte Zufuhr von Kohlenhydraten wird mehr Insulin freigesetzt, was eine weitere Gewichtszunahme zur Folge hat. Mehr Fett führt zu höherem Östrogengehalt, was wiederum zu einer verfrühten Brustentwicklung und zu einem früheren Beginn der Menstruation führt. Eine frühere Menstruation bedeutet mehr ovularische Zyklen, sodass der Körper immer mehr Östrogenen ohne eine adäquate Progesteronausschüttung ausgesetzt ist. Ist der Körper aber mehr Östrogen ausgesetzt, erhöht sich das Brustkrebsrisiko.“

Zugleich kann ein erhöhter Konsum von einfachen Kohlenhydraten, gepaart mit einer Insulinresistenz, zu einem polyzystischen Ovarsyndrom und zur Unterbindung des Eisprung während der

Menstruationszyklen führen, was eine übermäßige Androgen- und Östrogen- sowie eine ungenügende Progesteronproduktion hervorruft. Eine übermäßige Östrogenproduktion ohne Progesteronbildung führt zu einer Östrogen-Dominanz, die das Brustkrebsrisiko erhöht. Die Einnahme von hormonhaltigen Verhütungsmitteln erhöht die Insulinresistenz und vergrößert die genannten Probleme noch.“¹⁴

Wenn man statt Zucker Xylitol verwendet und zugleich den Konsum hoch glykämischer, raffinierter kohlenhydrathaltiger Lebensmitteln verringert, senkt man nicht nur das Risiko von PCOS, sondern auch von Eierstockzysten, Fibromen, Endometriose, PMS, Hitzewallungen, Gewichtszunahme und Depressionen.

Der sichere Süßstoff

Der steigende Zuckerverbrauch hat in den westlichen Ländern zu immer mehr Gesundheitsproblemen geführt, die die Gesundheitssysteme stark belasten. Jetzt endlich gibt es eine Alternative! Etwas, was unseren Heißhunger auf Süßigkeiten stillt und trotzdem gesund ist. In über 1.500 wissenschaftlichen Studien

wurde nachgewiesen, dass die Sucht nach Süßigkeiten nachlässt, je mehr Xylitol wir zu uns nehmen. Zugleich wird der Insulinspiegel gesenkt und der Körper in ein basisches Milieu versetzt. Welch wunderbare Hilfe auf dem Weg zu einem gesunden und langen Leben!

Stellen Sie sich vor, nie wieder ein schlechtes Gewissen haben zu müssen, wenn Sie in einen mit Xylitol gesüßten Kuchen beißen! Und wie finden Sie den Gedanken, dass Sie Ihre Knochendichte stärken können, indem sie Ihr liebstes Heißgetränk mit zwei Löffeln Xylitol süßen? Dass sie Karies und Zahnfleischerkrankungen vermeiden, wenn Sie xylitolhaltige Kaugummis kauen?

Mit Xylitol können Sie eine Naschkatze sein und gleichzeitig gesunden!

Anmerkung der Redaktion

Xylitol ist in Deutschland nicht leicht zu bekommen. Übers Internet lassen sich aber Bezugsquellen finden, wie wir aus eigener Erfahrung wissen. Es lohnt sich dabei, verschiedene Lieferanten auszuprobieren, denn die Qualitäten fallen unterschiedlich aus. Unsere Redaktion hält Tipps bereit, die Sie gerne bei uns abrufen können.

Endnoten

1. Zeines, Victor, DDS, MS, FAGD: Healthy Mouth, Healthy Body. Kensington Publishing Corporation, 2000, S. 55
2. Ebd., S. 29
3. Beiswanger, B.B.; Boneta, A.E.; Mau, M.S.; Katz, B.P.; Proskin, H.M. und Stookey, G.K.: „The effect of chewing sugar-free gum after meals on clinical caries incidence“, in *Journal of American Dental Association*, 1998, Nr. 129, S. 1623-6
4. Hayes, Catherine, DMD, DMSc: „The effect of non-cariogenic sweeteners on the prevention of dental caries: A review of evidence.“ Harvard School of Dental Medicine. Siehe: <http://www.lib.umich.edu/dentlib/%20nihcdc/abstracts/hayes.html>.
5. „How Xylitol-containing Products Affect Cariogenic Bacteria“ in *Journal of American Dental Association*, April 2000
6. *Journal of American Geriatrics Society*, 2002, Nr. 50. Siehe: <http://www.globalaging.org/health/world/med-gum.htm>.
7. Luotonen, M.; Uhari, M.; Aitola, L. u. a.: „Recurrent otitis media during infancy and linguistic skills at the age of nine years“ in *Pediatr. Infect. Journ.*, 1996, Nr. 15, S. 54-8
8. Bennett, K.E.; Haggard, M.P.; Silva, P.A. und Stewart, I.A.: „Behavior and development effects of otitis media with effusion into the teens“ in *Arch. Dis. Child*, August 2001, 85(2):91-5
9. Siehe: <http://www.nasal-xylitol.com/>
10. Svanberg, M.; Mattila, P. und Knuttila, M.: „Dietary xylitol retards the ovariectomy-induced increase of bone turnover in rats“ in *Calcif. Tissue Int*, 60:462-6
11. Mattila, P.; Svanberg, M. und Knuttila, M.: „Increased bone volume and bone mineral content in xylitol-fed aged rats“ in *Gerontology*, 2001, 47:300-5
12. „Carbohydrates: The Good, the Bad, and the Ugly“, Dr. James Whittaker Newsletter, Bd. 13, Nr. 4, April 2000
13. John, Lee, MD.: What Your Doctor May Not Tell You About Breast Cancer. Warner Books, 2002, S. 61
14. Ebd., S. 62

Über die Autorin

Sherrill Sellman schrieb das viel verkaufte Buch „Hormone Heresy: What Women Must Know About Their Hormones“. Kontaktiert werden kann die Autorin über ihre Homepage: <http://www.ssellman.com/> oder per E-Mail: golight@earthlink.net. Wenn Sie Sherrill Sellmans monatlichen Newsletter „HormoneWise“ beziehen möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an: hwise@ssellman.com.

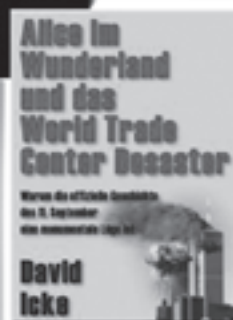
DAVID ICKE



UNENDLICHE LIEBE IST DIE EINZIGE WAHRHEIT; ALLES ANDERE IST ILLUSION

284 Seiten
ISBN 978-3-928963-12-1

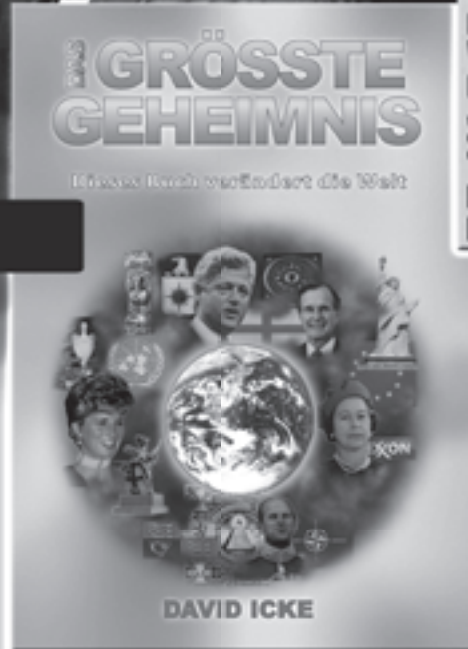
24,00 €



ALICE IM WUNDERLAND UND DAS WORLD TRADE CENTER DESASTER

684 Seiten
ISBN 978-3-928963-11-4

28,00 €



Jetzt erschienen!

DAS GRÖSSTE GEHEIMNIS

Doppelband
ca. 600 Seiten
ISBN 978-3-928963-17-6

24,00 €

Die Wahrheit wird Euch frei machen. Ganz zu Recht gilt David Icke weltweit als der Goldstandard unter den Verschwörungs-Untersuchern. Wohl niemand unterhält eine umfangreichere Online-Dokumentation relevanter Dokumente und Artikel, hat mehr zum Thema Illuminati und Reptiloide veröffentlicht, und – was vielleicht noch wichtiger ist: Niemand bietet eine derart umfassende und historisch weit reichende Erklärung für die Probleme unserer Welt, dazu noch hervorragend recherchiert und dokumentiert.

David Ickes Bücher berühren beinahe alle Aspekte unserer menschlichen Kultur und Existenz: Wer sie liest, wird erleben, wie sich die vielen Puzzlesteine unseres Weltbilds auf überraschende und erschütternde Weise neu ordnen: Auf einmal wird vieles verständlich, was sich vorher als trauriges Rätsel des menschlichen Charakters darstellte.



UND DIE WAHRHEIT WIRD EUCH FREI MACHEN - TEIL 1

344 Seiten
ISBN 978-3-928963-13-8

19,50 €



UND DIE WAHRHEIT WIRD EUCH FREI MACHEN - TEIL 2

296 Seiten
ISBN 978-3-928963-16-9

19,50 €

Jetzt erschienen!



DVD

59,80 €

FREEDOM OR FASCISM: THE TIME TO CHOOSE

Sprache: Englisch
7h Laufzeit