

POLLEN AUFGESPALTEN (aufgeschlossen)

Thema: Pollen 100% aufgeschlossen / Apivital von Apiana



FAL/Dirk Babendreier

Eine Lanze für den aufgeschlossenen Pollen von: Prof. Dr. Becker Werner, Deutschland

Inhaltstoffe

Pollen hat eine schier unglaubliche Anzahl von Inhaltstoffen mit reichem Nährstoffgehalt. Unter anderem hat man bisher Eiweiß und 20 verschiedene Aminosäuren gefunden, von denen man verschiedene Eiweiße herstellen kann (mit folgender Gesamtzahl 243 290 200 817 664 000 000). Ein senfkorngroßes Pollenkorn beinhaltet ungefähr drei bis fünf Millionen einzelne Blütenstaubkörnchen, die mit Nektar und körpereigenem Bienensekret vermischt sind. Neben den Pflanzengenen sind auch eine Fülle hochwertiger bioaktiver Bestandteile enthalten. Weitere Polleninhaltsstoffe sind: Zucker (hauptsächlich Fructose), Mineralstoffe, Vitamine, Antibiotika, Wachstumsstoffe, hormonartige Substanzen, Fette, Duftstoffe und viele weitere Stoffe u.a. auch Wasser. Wegen letzterem kann der Pollen auch schimmeln, deshalb ist es wichtig, dass dem Pollen das Wasser schonend entzogen wird.

Gute Wirksamkeit

100 Gramm Pollen haben ebensoviel lebenswichtige Aminosäuren wie ein ganzes Pfund Rindfleisch oder sieben Eier. Mit zirka 30 Gramm Pollen könnte man ohne alles andere seinen Tagesbedarf an Aminosäuren decken. Ein reiner Vegetarier könnte mit der "Pollenfütterung" ohne Gefährdung seines Eiweißhaushaltes durchkommen.

Heilmittel erst durch Aufspaltung

Der naturbelassene Blütenpollen ist unverdaulich. Seine Außenhaut ist außerordentlich stabil und hart, besteht u.a. aus diversen Cellulosen, Pektinen und Eiweißkörpern. Sie ist völlig resistent gegenüber Säuren, Basen und auch gegen die Verdauungssäfte des menschlichen Verdauungstraktes.

Dies ist auch der Grund dafür, dass oral genommener Pollen ungenutzt wieder ausgeschieden wird, wie Stuhluntersuchungen ergaben.

Für eine Verwendung von Pollen als Heilmittel war entscheidend, dem Ernährungsweg der Bienenlarven nachzugehen. Dabei zeigte sich, dass die mit dem Pollen vermischten Bienensekrete eine wichtige Rolle spielen. Die darin enthaltenen Enzyme sind in der Lage, die Außenhaut des Pollen, die Pollenexine, zu knacken. Sie wird aufgeweicht, geradezu anverdaut; der Pollen verliert dadurch seine Keimfähigkeit, wird andererseits dadurch aber auch haltbar gemacht.

Auf diese Weise entsteht im Bienenstock in den Waben das so genannte Bienenbrot, der "Speisekammervorrat" für die Bienen und die Bienenbrut. Dies hat den enzymatisch aufgeschlossenen Pollen zum Inhalt. Nun wird es auch verständlich, warum schon die Wikinger bei ihren langen Seefahrten nicht unter Mangelkrankungen leiden mussten, weil sie immer die ganzen Waben aßen, die das Bienenbrot enthielten.

Dieses Wissen führte auch zur "Entdeckung" der enzymatischen Aufschlüsselung des Blütenpollens. Die Zellulose in den zellulosehaltigen Pollenexinen wird durch Zellulase aufgelöst. Mit diesem selektiven Enzymverfahren zur Auflösung der ansonsten unauflöselichen Hülle der Blütenpollen, konnte ein Ganzheitliches reproduzierbares schonendes Verfahren entwickelt werden, welches auch großtechnisch zu verwenden ist.

Erst durch diese Aufschlüsselung sind die Inhaltsstoffe der Blütenpollen für den Menschen verwertbar und können im Verdauungstrakt resorbiert und somit für den Stoffwechsel verfügbar gemacht werden.....

.....dies ist auch der Grund dafür, dass nicht aufgeschlossener Pollen im menschlichen Körper keine Wirkung erzeugen kann und Therapiemisserfolge nur aus diesem unsachgemäßen Umgang mit Blütenpollen herrühren.

Man sieht also aus dem Beschriebenen, dass von Bienen stammende Präparate für den Menschen besser sind als die Mehrzahl der chemischen Medizinprodukte oder orthomolekularen Produkte. All diese Produkte haben bei weitem nicht die Gesamtheit der weit über 100 Inhaltsstoffe in der wohlausgewogenen Form der Bienenprodukte

Auszüge aus einem Schreiben des Herrn Prof. (RO) Dr. Werner Becker/Deutschland