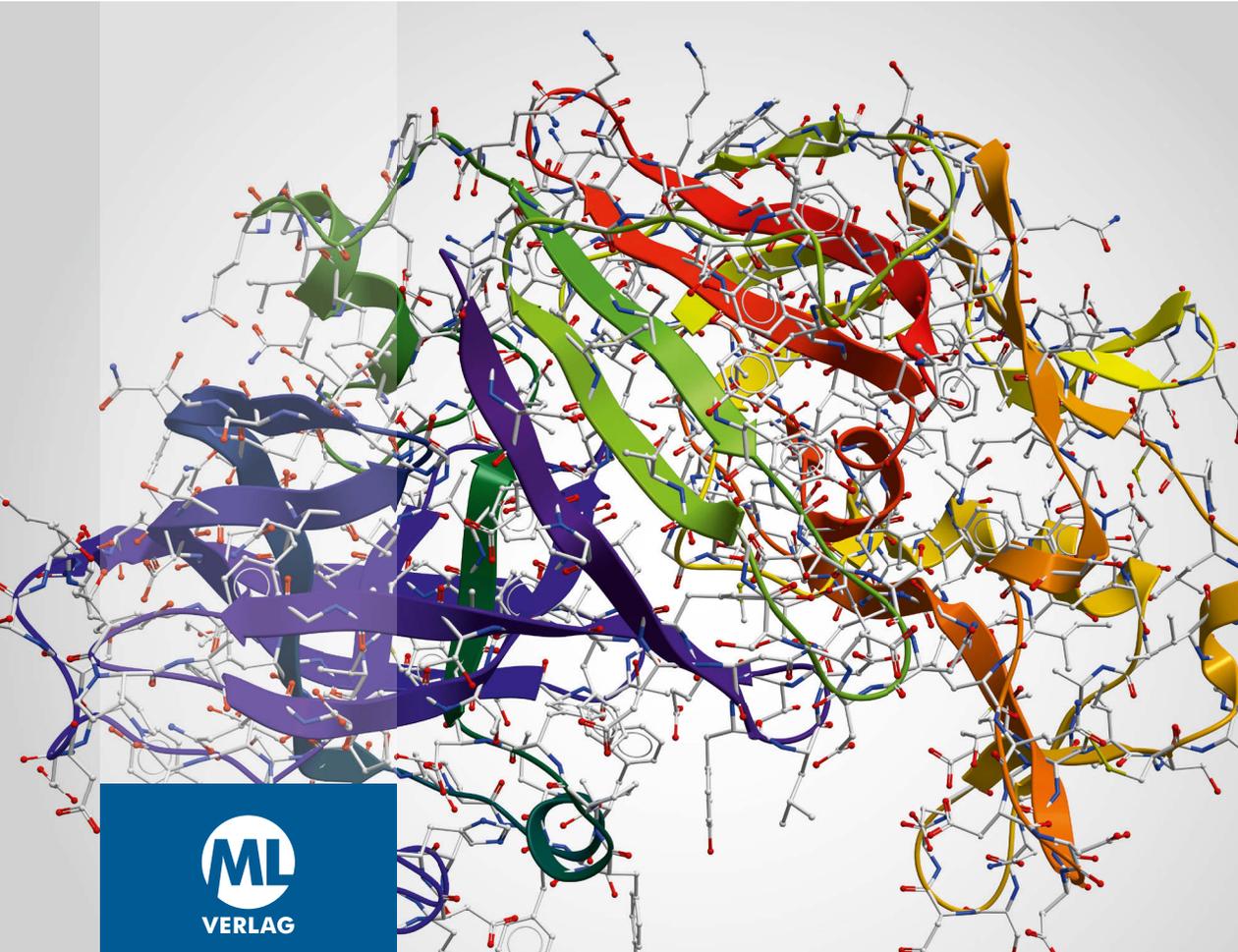


- Funktionen der Enzyme
- Pflanzliche und tierische Enzympräparate
- Enzymzufuhr über die Ernährung
- Zahlreiche Rezepturen

Bärbel Philipp

Praxis der Enzymtherapie

Vom Befund zur Rezeptur



Praxis der Enzymtherapie

Vom Befund zur Rezeptur

Bärbel Philipp



Wichtiger Hinweis: Der Autor hat große Sorgfalt auf die (therapeutischen) Angaben, insbesondere Dosierungen, Indikationen und Warnhinweise, verwendet. Dennoch entbindet dies den Anwender dieses Werkes nicht von der eigenen Verantwortung. Weder der Autor noch der Verlag können für eventuelle Nachteile und Schäden eine Haftung übernehmen, die aus den im Buch gemachten Hinweisen und Rezepturen resultieren. Die in diesem Buch enthaltenen Ratschläge können und sollen keine fachliche Beratung durch Arzt oder Heilpraktiker ersetzen.

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung.

1. Auflage 2022

© 2022 ML Verlag in der
Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG, Kulmbach

Druck: Appel & Klinger Druck und Medien GmbH, Schneckenlohe

Das Werk einschließlich all seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.
Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung, Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen sind unzulässig und strafbar.

Titelbild: © Leonid Andronov – stock.adobe.com

www.ml-buchverlag.de

ISBN (Buch): 978-3-96474-414-2

ISBN (E-Book/PDF): 978-3-96474-415-9

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Die Enzymtherapie hat mein Leben verändert.	5
---	---

Einführung

Wege der Enzymtherapie	7
Enzyme – Grundlage allen Lebens	8
Mineralien, Coenzyme und Vitamine – Enzyme brauchen Coenzyme	11
Ur-Mikromineralien und Chelate.	15
Die Systemische Enzymtherapie (SET)	16
Enzymdefekte – Ursachen und Folgen	18
Körpereigene Enzyme und natürliche Enzymsubstitutionen.	18
Die Enzymkur	21

Enzympräparate und Therapie

Enzympräparate von BIOGENA GmbH	25
Enzympräparate von Innova Vital GmbH	37
Wildkräuter-Vitalkost-Therapie nach Dr. med. John Switzer.	39
Nortase® von Fa. Repha – Rhizolipasen aus Pilzen	45
Rechtsregulat® nach Dr. Niedermaier GmbH.	46
Wertvolle Enzyme in Bienenprodukten	51
Enzymtherapie (HET) der Fa. Horvi EnzyMed B.V.	52
Bioresonanz nach Paul Schmidt	62

Indikationsgebiete

Allergie der oberen Atemwege (Pollinosis)	66
Arteriosklerose – Therapie mit Vitalkost	69
Arthrose/Arthritis/rheumatoide Arthritis	71
Asthma bronchiale	74
Bronchitis (akut und chronisch).	77
Bursitis	79
Colitis ulcerosa	81
Exokrine Pankreasinsuffizienz (EPI)	83
Gastritis	85
Halswirbelsäulen- und Schulter-Arm-Syndrom	89
Herpes simplex	92

Herpes Zoster	94
Histaminintoleranz	97
Immunstärkung während Zeiten der erhöhten Infektanfälligkeit	99
Impfen – unterstützende Maßnahmen	100
Laktoseunverträglichkeit	103
Laryngitis (Kehlkopfezündung)	106
Lyme-Borreliose-Infektion	108
Neurodermitis	111
Ödeme	113
Onkologische Erkrankungen	115
Restless-Legs-Syndrom (RLS)	118
Schwermetallausleitung	120
Sinusitis	122
Tennisarm	125
Warzen	131
Zystitis akut und chronisch	133
Anhang	
Pioniere der Enzymforschung und der Rohkosternährung	135
Literaturangaben	141

Vorwort

Die Enzymtherapie hat mein Leben verändert

Vor etwa 22 Jahren hatte ich innerhalb von ein paar Tagen ein seltsames Krankheitsbild.

Es begann mit Wortfindungsstörungen – ich wusste, was ich erzählen wollte, aber die Worte dazu fielen mir nicht mehr ein. Dann kamen Nervenschmerzen und gleichzeitig Lähmungserscheinungen hinzu. Mir fiel plötzlich eine Schüssel aus der Hand, die ich unbewusst losließ. Außerdem konnte ich kaum noch laufen, dazu kamen eine starke Geräuschempfindlichkeit und Sehstörungen.

Ausführliche schulmedizinische Untersuchungen ergaben keinen Befund. Da ich zuvor sehr viele Insekten- und Zeckenstiche hatte, wurde eine Laboruntersuchung zum Nachweis einer Borreliose durchgeführt. Auch diese war negativ. Ich ließ mich trotzdem auf eine Borreliosebehandlung mit Infusionen ein. Nachdem sich nach ein paar Wochen nichts verändert hatte, brach ich die Behandlung ab. Ein paar Tage später las ich in einer naturheilkundlichen Fachzeitschrift über die Rohkosternährungen einer Frau, die an Multipler Sklerose erkrankt war. Sie hatte durch die Rohkosternährung ihre Lähmungen deutlich verbessern können. Im vollkommen naturbelassenen, rohen Lebensmittel ist der Gehalt an Enzymen am höchsten, da Nahrungsenzyme bei einer Temperatur von 42 Grad gerinnen und damit ihre Wirkung verlieren. So begann mit dieser Rohkosttherapie mein Weg zu den Enzymtherapien.

Ich fand Adressen von Menschen, die sich länger mit reiner Rohkost ernährten. Außerdem gab es bereits erste Kongresse zu diesem Thema. Glücklicherweise gehörte schon zu meinem Elternhaus ein sehr großer Selbstversorgergarten, den wir biologisch bewirtschafteten. Deshalb war es für mich Normalität, viel Frisches zu essen und zu kompostieren. Ich hatte zu der Zeit zwei Biogärten, da mich dieses Hobby auch begeisterte. Es war gerade Erntezeit, so konnte ich gleich loslegen.

Das erste Mal in meinem Leben aß ich alles roh. Obst, Kräuter und Gemüse frisch auf den Tisch. Nüsse und Samen wurden gekeimt und als einzige Verarbeitung gab es das Pressen von Saft und das Zerkleinern von Gemüse zu Salat. Das war eine sehr einfache Rohkost – frisch geerntet und wenig verarbeitet. Also sehr natürlich. Heute weiß ich,

dass die Heilung mit Frischkost am erfolgreichsten ist, wenn die Lebensmittel so wenig wie möglich verändert sind. Das gilt auch für eine mechanische Veränderung, wie das Pressen von Saft im Slow-Juicer. Dadurch oxidieren Obst und Gemüse leichter, so dass der Saft immer direkt nach dem Pressen getrunken werden sollte. Die entgiftende Wirkung ist so am stärksten. Ein weiterer Vorteil ist der sehr geringe Aufwand bei der Zubereitung der Mahlzeiten.

Nach ein paar Tagen begann sich etwas zu verändern. Mein Körper zeigte Entgiftungserscheinungen, die sich in Entzündungen äußerten. Zuerst reagierten die Augen mit einer starken Entzündung. Nach deren Heilung waren die Sehstörungen weg. Das machte mir sehr viel Mut. Dem folgten Gelenk- und Darmentzündungen. Mein Gesundheitszustand war schon nach ein paar Wochen deutlich besser und die Empfindungsstörungen verschwanden. Bereits nach drei Monaten konnte ich wieder flüssig sprechen und nach vier weiteren Monaten wieder normal laufen. Im Alltag spürte ich etwa acht Monate nach Beginn dieser Kost keine Beeinträchtigung mehr. Da ich aber beim Yoga (ich bin Yogalehrerin) in einem sehr entspannten Zustand immer noch ein Ungleichgewicht zwischen rechter und linker Körperhälfte fühlte, machte ich weiter. Es begann eine sehr spannende Zeit im Austausch mit erfahrenen Rohköstlern. Die Kost wurde abwechslungsreicher, ich begann zu hinterfragen und mich mit dem Wert der ungekochten Nahrung zu beschäftigen.

Außer dem bekannten höheren Vitamingehalt, musste es noch weitere Kräfte geben. So kam ich zu den Enzymen, Coenzymen und Biophotonen sowie zu der wundervollen Literatur über die Rohkostpioniere, die schon um 1900 ganz großartige Heilerfolge damit erzielten. Es sind die Begründer der natürlichen Enzymtherapie. Sie forschten über Zellspannung, Zellordnung, Enzyme, Biophotonen und ein mit der Natur verbundenes Leben. Die Behandlungserfolge waren bei allen Krankheiten phänomenal.

Dieses Buch soll dazu dienen, diese Ursprünge kennenzulernen und eine praktikable Therapie anzubieten. Dazu zeige ich Rezepturen zu den einzelnen Krankheitsbildern auf und beschreibe Erfahrungen aus meiner Praxis.

Einführung

Wege der Enzymtherapie

In diesem Buch werden unterschiedliche Wege zum Behandeln mit Enzymen vorgestellt, die in zwei Gruppen aufgeteilt werden können.

Zu den Begründern der Enzymtherapien zähle ich neben den Forschern und Herstellern der Enzympräparate auch die Pioniere der Rohkost. Gerade sie hatten bereits um 1900 hervorragende Erfolge mit ihren Behandlungen. Da die wertvollsten Inhaltsstoffe in Wildkräutern, Wildgemüsen und ursprünglichen Obstsorten zu finden sind, erschließt sich ein reichgedeckter Tisch, der jedem zur Verfügung steht, der sich viel in der Natur aufhält und sich gut in ihr auskennt.

1. Enzympräparate

Heute ist die bekannteste Möglichkeit die Substitution unterschiedlicher Enzympräparate, die häufig schon einen Teil der Coenzyme, Mineralien, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Die Entwicklung hat in diesem Bereich große Fortschritte gemacht, denn man hat inzwischen neue Quellen der Enzyme entdeckt.

Eine deutliche Verbesserung der Wirkung wird durch eine zusätzliche Einnahme von *Rocky-Mountain-Ur-Mikromineralien* erreicht, da ein so reichhaltiges Angebot aus 70 verschiedenen organisch gebundenen Mineralien zusätzlich die Entstehung vieler Enzyme im Körper fördert. Die in diesem Buch empfohlenen Präparate haben sich im Laufe der Jahre in meiner Praxis sehr bewährt.

2. Rohkosternährung, Wildkräuter-, Gemüse- und Fermentationssäfte

Daneben gibt es die Enzymtherapie über die Ernährung in Form von Rohkost, Fermentationsgetränken und kaskadenfermentierten Produkten. Diese Form der Substitution reguliert das pH-Milieu im Körper zum Positiven und bewirkt gleichzeitig eine gute Versorgung mit Coenzymen. Auch hier wird eine deutliche Verbesserung der Wirkung durch eine zusätzliche Einnahme von *Rocky-Mountain-Ur-Mikromineralien* erreicht, da unsere Böden immer ärmer an Mineralien geworden sind.

Ich verzichte in diesem Buch darauf, eigene Rezeptideen und eigenes Rohkostwissen zu vermitteln. Stattdessen empfehle ich die *Wildkräuter-Vitalkost-Therapie* von Dr. med. John Switzer, der dieses Thema in seinen Büchern umfassend, sehr übersichtlich und inhaltlich genial erklärt.

Enzyme – Grundlage allen Lebens

Ohne Enzyme gäbe es kein Leben auf unserem Planeten – wir hätten weder Pflanzen, Tiere noch Menschen. Die Einzeller waren die erste selbstständig lebende Materie. Sie nahmen Sauerstoff, Proteine, Fette und Zucker auf und veränderten sie durch eigene biochemische Prozesse derart, dass ein geregeltes Zellwachstum und die Fortpflanzung möglich wurden. So bildeten sich spezialisierte Eiweißmoleküle, die in der Lage waren, den Stoffwechsel in der Zelle zu kontrollieren, sodass die Einzeller weder zerplatzten noch verhungerten.

Alle höheren Lebensformen entwickelten sich deshalb, weil sich die Zellen immer weiter differenzieren konnten. Dafür wird eine Steuerung benötigt, die ermöglicht, dass aus einer Eizelle die 100 Billionen Zellen mit all ihren Spezialisierungen entstehen. Enzyme unterstützen diese Aufgabe, denn sie sind als (Bio-)Katalysatoren Stoffe, welche die chemischen Abläufe in den Zellen ermöglichen – jede Sekunde ca. 30 Billionen Reaktionen. Anschließend stehen die Enzyme für weitere Reaktionen unverändert zur Verfügung. Genau das ist die Funktion eines Katalysators: Wirkungen und Reaktionen generieren, bzw. beschleunigen, ohne sich selbst dabei zu verändern.

Aufbau der Enzyme

Enzyme sind Eiweißstoffe, die aus langen Ketten von Aminosäuren bestehen. Dabei können mehr als tausend Aminosäuren hintereinander gereiht sein. Es gibt es nur zwanzig verschiedene Aminosäuren, die aber ausreichen, um alle Lebensformen zu bilden. Die Aminosäuren bestehen zu 99 % aus den vier Elementen Sauerstoff, Wasserstoff, Kohlenstoff und Stickstoff. Diese üben Anziehungskräfte aufeinander aus, die dem Enzym eine Struktur wie ein loses aufgewickelt Wollknäuel verleihen. Jede gleiche Aminosäurekette verknäult sich in identischer Weise, sodass die Struktur spezifisch bleibt. Alle Enzyme haben eine individuelle Aufgabe. Die Unterscheidung der Enzyme ergibt sich aus der Abfolge und Anzahl der Aminosäuren.

Enzymsynthese

Enzyme werden fortlaufend in der lebenden Zelle gebildet. Es gibt Enzyme, die etwa zwanzig Minuten funktionsfähig sind und welche, die mehrere Monate leben. Auch der Ersetzungs- und Neubildungsprozess von Enzymen wird von Enzymen gesteuert. Enzyme brauchen Coenzyme wie Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe (Eisen, Mangan, Magnesium, Molybdän, Kupfer, Zink u. a.). Sie sind hitzebeständig und leicht trennbar. Coenzyme benötigen Vitamine, besonders B-Vitamine. Enzyme wirken als Katalysatoren, d. h. als eine Komponente, die eine Reaktion initiiert. Dabei geschieht die enzymatische Reaktion im aktiven Zentrum des jeweiligen Enzyms. Im äußeren Bereich befinden sich elektrostatische Struktureigenschaften der Aminosäurenreste, die für die Erkennung der Substrate zuständig sind. Daraus ergibt sich die Spezifität und Selektivität des Enzyms. Für viele Enzymreaktionen reichen die funktionellen Gruppen der Aminosäuren nicht aus. Deshalb versehen sie sich mit sogenannten Cofaktoren. Das sind niedrigmolekulare Nicht-Protein-Komponenten wie Metallionen. Neben den Cofaktoren gibt es noch Coenzyme; das sind komplexere organische Moleküle, die Vitamincharakter haben.

Der japanische Gastroenterologe Dr. Hiromi Shinya weist besonders auf die Enzymsynthese in der menschlichen Darmflora hin. Von den im Körper produzierten Enzymen werden ungefähr 3.000 durch die Mikroorganismen im Darm hergestellt. Das zeigt deutlich, warum ein gesundes Darmmilieu für das Immunsystem von Bedeutung ist. Dr. Shinya hat in 45 Jahren mit etwa 300.000 Patienten festgestellt, dass diejenigen Menschen einen gesunden Magen-Darmtrakt besitzen, die regelmäßig eine große Menge Frischkost zu sich nehmen. Unsere Nahrungsenzyme sterben bei etwa 42 °C ab, da dann die Eiweiße gerinnen. So erzeugt Rohkost ein für die Enzymsynthese optimales Milieu im Dünndarm.

Enzymreaktionen benötigen ein pH-Optimum

pH-Optimum von Amylase (Speichel) ist pH 6,5–7

pH-Optimum von Pepsin (Eiweißspaltung, Magensäure) ist pH 2

pH-Optimum von Trypsin (Dünndarm) ist pH 8–10

Außerhalb dieser pH-Werte entstehen eine Verringerung der Reaktionsgeschwindigkeit, eine Veränderung der Raumstruktur und eine Veränderung der elektrischen Ladung der Seitengruppen.

Temperaturoptimum für Enzymreaktionen

Die meisten Enzymreaktionen laufen optimal bei einer Körpertemperatur von 37 °C ab. Eine Erhöhung der Temperatur bis 40 °C bewirkt eine Beschleunigung der Reaktion. Das

ist die Erklärung für „heilendes“ Fieber. Bei etwa 42 °C endet die Aktivität durch die beginnende Eiweißgerinnung. Ab 45 °C zersetzen sich Enzyme wegen zu hoher Aktivität untereinander. Dann ist kein Leben mehr möglich.

Enzymaktivität

Bei guten Enzympräparaten wird die Enzymaktivität in F.I.P.-Einheiten (Einheiten der Fédération Internationale Pharmaceutique) angegeben. Sie beschreiben die Wirksamkeit und die Reaktionsgeschwindigkeit eines Enzyms. Je höher die F.I.P.-Einheiten, desto mehr Wirkung. Trotzdem ist für die optimale Wirkung immer auf eine Versorgung durch Coenzyme und einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt zu achten.

Verdauungsenzyme

Sie werden vom Körper selbst produziert und von den Speicheldrüsen, dem Magen, der Bauchspeicheldrüse und dem Dünndarm zur Verfügung gestellt, damit die Nahrung in einfache Moleküle aufgespalten werden kann. Naturbelassene, d.h. unveränderte Lebensmittel sind am leichtesten aufspaltbar. Denaturierte und gemischte Kost kann hingegen leichter zu Verdauungsproblemen führen, da sie aus sehr vielen unterschiedlichen Komponenten besteht. Die langlebigsten Völker der Erde leben von einfacher Kost, die pro Mahlzeit ein bis drei verschiedene Lebensmittel enthält. Zudem verzichten sie auf Zwischenmahlzeiten.

Es gibt fünf Gruppen von Verdauungsenzymen:

- Proteasen spalten Proteine und Peptide in Aminosäuren
- Glykosidasen spalten lange Zuckerketten (Stärke, Glykogen) in Einfachzucker
- Lipasen spalten Fette in Fettsäuren und Glycerin
- Nucleasen zerlegen Nucleinsäuren
- Laktose spaltet Milchzucker in Galaktose und Glukose

Die wichtigste Rolle in der Therapie spielen die Proteasen. Sie wirken im Extrazellularraum und sind dort an allen Immunreaktionen beteiligt. Dr. Hellmut Münch schreibt, dass die Zytokine im Blut eine sehr wichtige Rolle für die Bestimmung des Aktivitätslevels des Immunsystems spielen. Diese Botenstoffe sollten nach einigen Stunden wieder eingefangen werden, um eine für das Immunsystem instabile Überaktivierung zu vermeiden. Genau hier greifen die proteolytischen Enzyme ein – sie kontrollieren den Zytokinlevel und leiten damit die Heilung ein.

Proteolytische Enzyme sind die „Chefs“ der Immunabwehr. Ein Mangel von ihnen kann das körpereigene Abwehrsystem erheblich stören. Bei unter 30-Jährigen produziert der Körper über den enterohepatischen und pankreatischen Kreislauf sowie in Endothelzellen genügend Enzymmoleküle, die dann als Immunregulatoren in der Blutbahn vorliegen. Schon ab einem Alter von 40 Jahren produziert der menschliche Körper weniger Enzymmoleküle, was die Regulationsfähigkeit des Immunsystems verlangsamt. In immunologischen Krisenzeiten, etwa nach Sportverletzungen, starken Infekten oder chronischen Entzündungen entstehen mehr Schmerzen. Außerdem verzögert sich die Heilung. Deshalb sollten bei allen Entzündungen proteolytische Enzyme substituiert werden. Ein entgifteter, trainierter und rohkostreich ernährter Körper bleibt immunologisch sehr lange leistungsfähig.

Die folgenden Kapitel geben eine Anleitung zur entsprechenden Enzym- und Coenzym-substitution mit Mitteln unterschiedlicher Firmen sowie weitere Möglichkeiten zur Verbesserung des Enzymhaushaltes durch entsprechende Nahrungsmittel, Darmsanierung und andere in Eigenverantwortung durchführbare Möglichkeiten.

Mineralien, Coenzyme und Vitamine – Enzyme brauchen Coenzyme

Mineralien sind unerlässlich für jede Enzymreaktion im menschlichen Organismus. Unser Körper braucht deshalb für eine optimale Versorgung eine regelmäßige Zufuhr von 70–80 verschiedenen Mineralien und Spurenelementen; am besten über die Ernährung. Ohne sie sind wir nicht in der Lage, alle lebenswichtigen Enzyme zu aktivieren. Auch Vitamine haben ohne Mineralien nur ein eingeschränktes Funktionsspektrum. Leider sind unsere Böden durch Monokulturen und anorganische Düngemittel immer mineralärmer geworden. Insbesondere fehlt es an Selen und Magnesium.

Dr. Charles Northern berichtet, dass der Körper Mineralien ohne Vitamine bioverfügbar machen kann, Vitamine ohne Mineralien aber nutzlos sind. Es ist wichtig, über die Unterschiedlichkeiten der angebotenen Mineralstoffprodukte informiert zu sein. Es gibt *anorganische* Mineralien, die aus marinen Sedimenten oder aus gemahlenden Erzen gewonnen werden und *organische* Mineralien (Ur-Mineralien), die von Mikroorganismen und Pflanzen „vorverdaut“ wurden. Diese Mineralien sind schon von Natur aus organisch gebunden sowie negativ geladen und als Kolloide 5.000 bis 7.000-mal kleiner als rote Blutkörperchen. Das hat eine große Bedeutung und optimiert die Aufnahme.

Dr. John Switzer erklärt diese Zusammenhänge sehr gut in seinen Büchern. Er empfiehlt die *Rocky-Mountain-Ur-Mineralien*, die seiner Meinung nach synergetisch wirken. Das heißt, die Wirkung ist im Zusammenspiel größer, als es durch die Summe der Mineralstoffe und Spurenelemente zu erwarten wäre. Die Mikromineralien sind nicht extrahiert. Sie werden kolloidal und organisch gebunden verabreicht. Dies führt zu einer sehr großen Bioverfügbarkeit mit einem optimalen Wirkungsgrad im Körper. Mineralien haben als Coenzyme eine essenzielle Schlüsselfunktion für die Enzymreaktionen, beispielsweise zur Verbesserung des Stoffwechsels und sämtlicher Entgiftungsprozesse. Die Lebenskraft eines solchen Produktes kann nach Auffassung der Radiästhesie in Bovis-Einheiten gemessen werden. Demnach ist ein Lebensmittel unter 6.500 Bovis-Einheiten ungesund, ab etwa 15.000 Bovis-Einheiten hingegen sehr förderlich für die Gesundheit. Das von Dr. Switzer empfohlene und in meiner Praxis sehr bewährte Mittel *SomaVita® (Rocky-Mountain-Ur-Mineralien)* in der *Miron®-Violettglas-Flasche* hat 94.700 Bovis-Einheiten. Es enthält mehr als 70 organische Mikromineralien, sodass der Körper mit allen notwendigen Mineralien biokompatibel versorgt wird.

Völker, in denen die Menschen ein besonders hohes Lebensalter erreichen und geistig sowie körperlich sehr lange gesund bleiben, steht häufig eine optimale Versorgung mit gut resorbierbaren Mineralstoffen zur Verfügung. Forscher versuchten immer wieder, die Ursache dafür zu ergründen. Als einzige Gemeinsamkeit fanden sie unter den Hunzukur, Armeniern, Aserbaidshanern, Abchasier und den Ureinwohnern des Titicacagebietes das Bewässern der Äcker mit Gletscherwasser. Diese Völker leben abseits der Zivilisation in Gegenden mit wenig Niederschlag, sodass ihnen für ihre Agrarwirtschaft nur das Wasser aus den eisigen Bergregionen zur Verfügung steht. Zum Vergleich: Populationen mit einer ganz ähnlichen Lebensweise und Ernährung, bei denen aber mehr Regen vom Himmel fällt, weisen seltener derartig starke Konstitutionen bzw. Vitalitätsaspekte auf.

Gletscherwasser ist nach seinem langen und langsamen Weg über die Felsen so vollgeladen mit Mineralien und Spurenelementen, dass es aufgrund seines Aussehens auch als Gletschermilch bezeichnet wird. Die damit bewässerten Pflanzen nehmen diese anorganischen Mineralien auf und verstoffwechseln sie zu organischen Mikromineralien. Es ist ein großer Segen, solche ursprünglichen, samenfesten Pflanzen mit ihrem hohen Gehalt an Bioflavonoiden, Vitaminen und Mineralien als tägliche Nahrung zu konsumieren.

Ich denke, dass die Wertschätzung für Lebensmittel, die mit viel körperlicher Anstrengung angebaut wurden, gegenüber technisch-konventionell erzeugten deutlich größer ist, sodass sich auch im Mentalen die Wertigkeit erhöht. Wenn sich ein Mensch nach intensiver physischer Arbeit an der frischen Luft mit einem echten Hungergefühl an den Tisch setzt, schüttet sein Körper vielfältig Enzyme und Hormone aus. Dieser Prozess wird

eben auch durch Dankbarkeit und Freude unterstützt. Denken wir noch eine Schwingungsstufe höher – an die Biophotonentheorie, denn die „Gletscherwasserpflanzen“ enthalten eine geballte Ladung gespeicherter Sonnenenergie.

Die innere Ruhe, die bei dieser Art zu leben häufiger zu finden ist, führt auch dazu, sich zu den Mahlzeiten gemeinsam hinzusetzen und in Achtsamkeit intensiver zu kauen. Dadurch werden deutlich mehr Enzyme zur Kohlenhydratverdauung aus den Speicheldrüsen ausgeschüttet, als es in unserer modernen Ablenkungszivilisation i. d. R. der Fall ist. So kommen beim Essen eine hohe Qualität der Lebensmittel (im wahrsten Sinne des Wortes) sowie die Wertschätzung und Achtsamkeit zusammen.

Rocky-Mountain-Ur-Mikromineralien

Unsere hier empfohlenen Mikromineralien stammen aus einer anderen Quelle, die eine ebenso gute Verstoffwechslung der anorganischen Mineralien aufweist. In den südlichen Rocky Mountains wurde ein prähistorischer Urwald durch einen Vulkanausbruch vor Millionen von Jahren verschüttet. Davor nahmen die floralen Strukturen die in großen Mengen im Boden vorhandenen Mineralien und Spurenelemente auf. Dieses sehr mineralhaltige pflanzliche Material wird heute abgebaut und in Quellwasser eingeweicht. So entsteht der flüssige Extrakt der organischen *Rocky-Mountain-Ur-Mineralien*.

Die Anwendung dieser Mineralien führt i. d. R. bereits nach kurzer Zeit zu einer verbesserten geistigen Konzentrationsfähigkeit sowie zur Schmerzlinderung, Entzündungshemmung und Gesundung von Haut und Haaren. Viele Patienten merken schnell wie ihr Denkvermögen klarer und fokussierter wird. Daran sehen wir, dass sich die Enzymreaktionen und Stoffwechselprozesse optimieren. Wenn zu den Mikromineralien noch frische Wildkräuter mit ihren Antioxidantien und Biophotonen sowie eine ausreichende Menge von B-Vitaminen (insbesondere Vitamin B₁₂) verzehrt werden, ist schon eine gute Vorsorge gegen mangelnde Konzentration bzw. Demenz geleistet.

Besonders die wasserlöslichen B-Vitamine sind als Coenzyme für viele Enzymfunktionen wichtig, indem sie beispielsweise einem Enzym dabei helfen, Reaktionen zu katalysieren. Dabei bindet sich das Coenzym für kurze Zeit an das Enzym. Es gibt auch Coenzyme, die sich Cosubstrate nennen. Sie sind nur für eine Reaktion mit dem Enzym verbunden. Daneben existieren noch die prosthetischen Gruppen von Coenzymen, die dauerhaft mit dem Enzym verbunden sind.

Coenzyme bestehen aus Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen, aber nicht aus Eiweiß. Durch ihre Einnahme ist die Versorgung mit organischen Mikromineralen optimiert, außerdem aktivieren sie die Wirksamkeit von Vitaminen. Es gibt immer mehr

Ödeme

Ein Ödem ist eine Wasseransammlung im Gewebe, weil Wasser aus den Gefäßsystemen (Blut- und Lymphbahnen) in das Volumen zwischen den Zellen strömt. Die betroffenen Bereiche sind meistens die Arme und Beine sowie der Bauchraum, die Lunge und sogar das Gehirn. Als Ursachen gelten z. B. Herzerkrankungen, Durchblutungsstörungen (z. B. Thrombosen), Nierenkrankheiten, Leberschwäche (Zirrhose), Krebserkrankungen und Entzündungen. Zu einer Flüssigkeitsansammlung im Bauchraum kann es z. B. durch einen Eiweißmangel bei einer Fehl-/Mangelernährung kommen. Symptome sind eine typische Verfärbung der Haut und Schwellungen in der betroffenen Region sowie Schmerzen, die durch den zunehmenden Gewebedruck entstehen. Die Zunahme z. B. des Beinumfangs entsteht meistens am Abend. Darüber hinaus gibt es noch das Lymphödem, welches durch geschädigte Lymphgefäße verursacht wird.

Bei Ödemen ist der Natriumhaushalt zu regulieren, denn ein Überschuss an Natrium führt zu einem Flüssigkeitssog in das Interstitium.

Enzympräparate

Zur Verminderung der Entzündung eignet sich die systemischen Enzymbehandlungen.

BIOGENA DoloZym forte® Gold und BIOGENA ReconZym® Gold

BIOGENA DoloZym forte® Gold 2 Wochen lang 2-mal 3 Kapseln täglich 1 Stunde vor dem Essen oder frühestens 2 Stunden danach einnehmen. Ab der 3. Woche mit *BIOGENA ReconZym® Gold* 3-mal 1 Kapsel über den Tag verteilt noch 6 Wochen lang fortgeführt. Hier ist die B-Vitamin-Versorgung gleich dabei. Ergänzend 2 Esslöffel *Rocky-Mountain-Ur-Mikromineralien* 1- bis 2-mal täglich zur Mahlzeit.

Alternativ:

innovazym

2 Wochen lang täglich 7 Kapseln einnehmen, 3 Kapseln am Morgen und 4 Kapseln am Abend jeweils 1 Stunde vor der Mahlzeit oder 3 Stunden danach. Ergänzend 2 Esslöffel *Rocky-Mountain-Ur-Mikromineralien* 1- bis 2-mal täglich zur Mahlzeit.

Alternativ:

Rechtsregulat® Bio nach Dr. Niedermaier

10 ml am Morgen, 10 ml am Abend. Unverdünnt einnehmen und eine Weile im Mund behalten. Bei Magen-Darm-Empfindlichkeit verdünnt in 1 Glas Wasser einnehmen.

Ergänzend 2 Esslöffel *Rocky-Mountain-Ur-Mikromineralien* 1- bis 2-mal täglich zur Mahlzeit.

Phytotherapie

Insbesondere die Rosskastanienextrakte sind gegen Wasser in den Beinen hilfreich, denn sie reduziert die Ödembildung durch Abdichten der Venen. Magenempfindliche Menschen sollten die Rosskastanie nach dem Essen einnehmen. Ackerschachtelhalm festigt das Bindegewebe und Steinklee reduziert das Wasser im Interstitium, außerdem lindert es Entzündungen.

Bioresonanz nach Paul Schmidt

37.15 Lymphödem (Kompaktprogramm)

31.89 Akute lokale Entzündung

09.04 Enzym, Bromelain

09.05 Enzym, Papain

09.13 Enzym, Cytochrom P450

09.53 Enzym, Trypsin

09.54 Enzym, Chymotrypsin

09.55 Enzym, Chymotrypsinogen

31.52 Entgiftung, Lymphsystem

37.13 Lymphabflussstörung

37.15 Lymphödem

37.30 Milz, Organfunktionsstärkung

31.50 Entgiftung Grundprogramm

01.00 Vitalisierung

In der Praxis wird im Akutfall 2-mal pro Woche therapiert. Bei einer Heimanwendung mit dem *Rayocomp PS 10 med.* oder dem *Rayocomp PS10 basic* behandelt der Patient sich zu Hause alle 2 Tage und kommt nach 14 Tagen zum Nachttesten bzw. zur Aktualisierung der Green-Card (Chip mit Behandlungsprogramm) in die Praxis.



Hiermit bestelle ich

___ Expl. **Praxis der Enzymtherapie**

39,95 Euro*

(1. Auflage 2022, Hardcover, 144 Seiten, ISBN 978-3-96474-414-2)

___ Expl. **PDF – Praxis der Enzymtherapie**

34,95 Euro*

(1. Auflage 2022, 144 Seiten, ISBN 978-3-96474-415-9)

* Alle Preise inkl. MwSt., Lieferung versandkostenfrei, ausgenommen Poster

Kundennummer

Name / Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon / Fax

E-Mail

Datum / Unterschrift

mg^o fach
verlage

Mediengruppe Oberfranken –
Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5
95326 Kulmbach

Tel. 09221 949-311
Fax 09221 949-377
kundenservice@mgo-fachverlage.de
www.ml-buchverlag.de



Bärbel Philipp
ist Heilpraktikerin mit den Praxis-schwerpunkten Enzymtherapie und Bioresonanz nach Paul Schmidt, sowie Dozentin im Bereich der Naturheilkunde. Die Grundlage zur Enzymtherapie bilden ihr früherer Beruf als Chemie-Ingenieurin und der Austausch mit Enzymforschern aus dem In- und Ausland. Sie hat auch bei sich einen nachhaltigen Heilerfolg mit der Verbesserung des Enzymniveaus in ihrem Körper erreicht.

Vom Befund zur Rezeptur

Ohne Enzyme gäbe es kein Leben auf unserem Planeten. Enzyme steuern, beschleunigen und ermöglichen als (Bio-)Katalysator alle lebensnotwendigen biochemischen Prozesse im Körper.

In diesem Fachbuch führt Bärbel Philipp zunächst in die Enzymtherapie ein und stellt eine Auswahl an verfügbaren Präparaten in diesem Bereich sowie begleitende Methoden vor. Anschließend zeigt sie konkrete Behandlungsansätze im Rahmen einer gezielten Enzym- und Coenzymsubstitution auf. Gleichzeitig bildet sie ergänzende Möglichkeiten zur Verbesserung des Enzymhaushaltes wie entsprechende Nahrungsmittel, Zufuhr von Mineralien, Coenzymen und Vitaminen oder eine Darmsanierung ab. Das Spektrum der Einsatzmöglichkeiten reicht von Allergie, über Herpes Zoster bis zur Zystitis.

Eine Einführung in die weitreichenden Möglichkeiten und Behandlungsbereiche der Enzym- und Rohkosttherapie für alle naturheilkundlich tätigen Therapeuten.