

Schweinefleisch und Gesundheit*

Ein allgemeinverständlicher Vortrag von Dr. med. Hans-Heinrich Reckeweg

Seit vielen Jahren bin ich gebeten worden, eine allgemeinverständliche Abhandlung über die **Schädlichkeit des Schweinefleisches**, d. h. über die Sutoxine, die im Schweinefleisch enthaltenen Gift- und Belastungsfaktoren, zu schreiben. Ich habe häufig den Ansatz dazu gemacht, bin aber immer wieder vor der Fülle des Materials (aus Zeitnot) zurückgewichen und habe mich vielfach auch nicht getraut, diese im westlichen Europa meist gänzlich unbekannt Probleme auch für Laien darzustellen, zumal wirtschaftlich gesteuerte Propaganda entgegensteht.

Auch konnte ich in dieser Veröffentlichung zahlreiche Gesichtspunkte nicht oder nur kurz erwähnen. Trotzdem möchte ich diesen kleinen Aufsatz zur Verfügung stellen, um eine Möglichkeit aufzuzeigen, wie sich jedermann durch Fortlassen von toxischen Faktoren in der Ernährung seine Gesundheit erhalten und durch Beachtung des Verbotes (z. B. auch bei biologischen Kuren) wiedergewinnen kann. Dieses ist – ohne Rückfälle – in vielen Fällen nämlich nur möglich mit der Einhaltung eines strengen Schweinefleischverbotes.

Erwähnt werden müssen die **Gründer von großen Kulturen**, welche auch die abendländische Kultur grundlegend beeinflusst haben, so **Moses** und die Propheten und **Mohammed**. Sie haben die Gebote der Natur erkannt und darauf ihre Gesetze gegründet.

Jaweh, Jehova, der Gott der Juden, ist identisch mit den Naturgesetzen, gegen die man nicht verstoßen darf. Mit biologischer Sicherheit folgt sonst die „Krankheit als Strafe.“

Besonders gefährlich wirkt sich der Schweinefleischgenuß in **tropischen Gegenden** aus, was sich u. a. auch zu erkennen gibt in Gegenden Afrikas, die bei dem gleichen Klima einerseits islamisch und in dem nahe daneben liegenden Gebiet von westlicher Zivilisation beherrscht sind.

Dies gilt auch für verschiedene Stämme der im Himalaya-Gebiet wohnenden **Hunsa (Bircher)**. Die islamisch, schweinefleischfrei lebenden Stämme sind gesund und arbeiten bis ins höchste Alter als Träger für die zahlreichen Expeditionen, während die auf der anderen Seite des Tales lebenden, die Verhaltens- und Essensregeln des Islam nicht beachtenden Hunsastämme von den üblichen Krankheiten geplagt werden.

Die nach den Gesetzen des Islam lebende Bevölkerung ist gesund, während die nach westlichen zivilisatorischen Prinzipien lebende Bevölkerung alle typischen, durch Schweinefleischgenuß bedingten Zivilisationskrankheiten aufweist.

Es wäre daher ganz unmöglich, diesen Vortrag etwa in Saudi-Arabien, in Kairo, Pakistan, Algier, Tunis, Lybien oder in sonst irgendeinem anderen Staat anzubieten, in welchem der Islam die herrschende Religion ist. Man würde mir mit Recht entgegen, daß man das, was ich zu sagen hätte, bereits seit vielen tausend Jahren wisse und

beachte. Es sei so aktuell wie eh und je und man würde nicht von diesen Prinzipien abweichen.

Es ist bekannt, daß nicht nur den Juden, sondern besonders auch den Mohammedanern jeglicher Schweinefleischgenuß strengstens verboten ist. Nun wird immer wieder eingewendet, dies seien von den Priestern verordnete religiös-hygienische Maßnahmen, die sich auf den **Trichinengehalt** des Schweinefleisches beziehen würden. Dem ist nun aber keineswegs so.

Das geht allein schon aus einem **unfreiwilligen Großexperiment** hervor, von welchem authentisch von mehreren Arztkollegen als Teilnehmern berichtet wurde.

Während des zweiten Weltkrieges erkrankten im **Nordafrika-Feldzug** unter Generalfeldmarschall **Rommel** zunehmend die deutschen Soldaten an den sog. „**tropischen Ulzera**“, d. h. an Geschwüren der Unterschenkel, welche kampfunfähig machten und einen längeren Lazarettaufenthalt sowie evtl. die Verbringung in die gemäßigten Zonen erforderten. Nachdem alle möglichen Behandlungsmethoden, Chemotherapie usw. ohne jeglichen Erfolg geblieben waren, kam man auf die Idee, daß das Auftreten der Beingeschwüre mit der Ernährung zusammenhängen könnte, weil nämlich die Ureinwohner keineswegs unter diesen Krankheitserscheinungen litten. Man stellte also die Heeresverpflegung auf die bei der islamischen Urbevölkerung übliche schweinefleischfreie Kost um, womit das gesamte Problem der tropischen Geschwüre schlagartig erledigt war.

Daß Schweinefleisch belastend wirkt und gewissermaßen **giftige Wirkungen** entfaltet, war mir bereits vor dem Kriege bekannt. Ich nahm damals an, daß dieses wohl nur für die **frischen Schweinefleischzubereitungen** wie Schlachtplatten, Schweinebraten, Eisbein, Rippe, Schweinekotelett usw. Geltung habe, nicht aber für die gepökelten (Schinken, Speck, usw.) und nicht für die zu Wurst verarbeiteten geräucherten Schweinefleischprodukte.

Dieser Irrtum kam deshalb zustande, weil der Genuß von Schweinefleischprodukten aus **frischer Schlachtung akute Erkrankungen** hervorzurufen pflegt wie **Blinddarmentzündung, Gallenblasenentzündung und Gallenkoliken, akute Darmkatarrhe, Gastroenteritis mit typhösen und paratyphoiden Krankheitsbildern, auch akute Ekzeme, Furunkel, Schweißdrüsenabszesse** und andere.

Demgegenüber konnte ich seinerzeit nach Genuß von schweinefleischhaltiger **Dauerwurst** (auch **Salami**, die ebenfalls **Speckstückchen** als Fettanteil enthält), anscheinend keine derartigen Krankheitserscheinungen beobachten.

Ich wurde dann aber durch das ebenfalls unfreiwillige Experiment einer völligen Umstellung der Ernährung des gesamten deutschen Volkes belehrt, welches durch die **Hungerjahre nach dem Kriege** und durch die dann folgende Währungsreform 1948 bedingt war.

Während der **mageren Jahre während des Krieges** und besonders **nach dem Kriege**, die mit der Währungsreform ihren Abschluß fanden, war das deutsche Volk **praktisch gesund**. Die wenigsten konnten sich satt essen. Schweinefleisch gab es praktisch überhaupt nicht, Fleisch sonstiger Herkunft nur in geringsten Portionen. Wenig Fett wurde verteilt, kaum Zucker, dagegen konnten **Zerealien**, d. h. Brot und Teigwaren in meist ausreichender

* Dieser Vortrag wurde „so ganz privat“ in einem Bekanntenkreis vor Laien gehalten. Die Ergebnisse sollen hiermit einem größeren Interessentenkreis (auch Patienten) dargeboten werden. Sonderdrucke stehen daher zur Verfügung, in größeren Mengen zu Vorzugspreisen.

der Menge beschafft werden, zumal wenn diese durch Kartoffeln und Rüben sowie Frischgemüse ergänzt wurden.

Damals gab es praktisch keine Blinddarmentzündung, keine Gallenblasenerkrankungen, höchstens mit Ausnahme bei jenen, die ein Schwein schwarz geschlachtet hatten, was allerdings sehr selten vorkam. Auch Rheuma, Bandscheibenleiden und ähnliche Erkrankungen, ferner Herzinfarkt sowie Verkalkung und Bluthochdruck waren fast unbekannt geworden.

Jedoch bald nach der 1948 erfolgten Währungsumstellung, als Schweinefleisch, Schinken und besonders auch Speck fast unmittelbar wieder zur Verfügung standen, änderte sich das Bild grundlegend. Blinddarmentzündungen, Gallenblasenerkrankungen, akute Hauteiterungen wie Pyodermien, Impetigo, Furunkulosen und Schweißdrüsenabszesse waren wieder an der Tagesordnung, nach deren Behandlung mit chemischen Mitteln, mit Sulfonamidsalben usw. dann auch bald chronische Pilzflechten und verschiedenartigste Nebenwirkungen bemerkbar wurden.

Besonders erschreckend aber war damals die Zunahme der Krebserkrankungen. Zahlreiche Patienten im Alter von 60 bis 70 Jahren, die bisher beschwerdefrei gelebt hatten, erkrankten plötzlich an Magenbeschwerden, deren Ursache sich dann als Krebserkrankung an der Speiseröhre, an Magen oder Darm herausstellte.

Der Verlauf dieser Fälle war so instruktiv und biologisch bedeutsam bzw. kausal begründet, daß ich daraus wichtige Hinweise auf den Ursprung aller Krankheiten als giftbedingt entnehmen mußte.

Ich habe hierüber bereits in meiner ersten Homotoxinarbeit 1952 in Nr. 12 der Münchner Medizinischen Wochenschrift berichtet.

Im Laufe der Jahre und mit zunehmender Erfahrung stellte sich dann heraus, daß viele andere Erkrankungen wie Arthritis und Arthrosen ebenfalls in großem Umfang schweinefleischbedingt waren, daß aber auch sonstige Spezialerkrankungen wie Weißfluß der Frauen, chronische Fisteleiterungen, nicht nur solche nach Ohroperationen, z. B. nach vorhergegangener Mittelohrentzündung, sondern auch Fisteleiterungen nach im Kriege erlittenen Schußbrüchen, durch Schweinefleischgenuß unterhalten wurden und dadurch wesentlich in der Heilung verzögert wurden oder überhaupt nicht zur Heilung kamen bzw. nur, wenn eine biologische, speziell eine homöopathische Kur bei strengem Verbot jeglicher Art von Schweinefleisch (auch Wurst, Schinken usw.) zur Durchführung kam.

Aufgrund meiner ersten Beobachtungen erschien mir zunächst das ganze Problem allerdings äußerst fragwürdig, und ich mußte mich immer wieder prüfen, ob derartige Beobachtungen nicht etwa auf Einseitigkeit der Betrachtung, auf Voreingenommenheit oder sonstigen Irrtümern beruhen könnten.

Ich entschloß mich also, noch strengere Maßstäbe anzulegen als bisher schon üblich, und Fütterungsversuche mit Versuchstieren zu machen. Ich besorgte mir als Mäusekäfige 30 breite und hohe Einmachgläser, die es nach der Währungsreform ja plötzlich wieder in Hülle und

Fülle gab, kaufte einen Stamm weißer Mäuse und machte mit verschiedenen Gruppen Fütterungsversuche.

Das Ergebnis habe ich 1955 in meinem Buch (Homotoxine und Homotoxikosen. Grundlagen einer Synthese der Medizin. Aurelia-Verlag, Baden-Baden) beschrieben.

Die mit Schweinefleisch ernährten Mäuse neigten extrem zu Kannibalismus. Mit zunehmendem Alter, nach einigen Monaten bzw. nach etwa einem Jahr, trat in größerem Umfang Krebs an verschiedenen Körperstellen auf. Auch Hautkrankheiten waren verschiedentlich festzustellen, demgegenüber die mit normaler Kost ernährten Mäuse zwar auch Erkrankungen zeigten, jedoch von Krebs und schwereren, tödlichen Erkrankungen weniger befallen waren, praktisch auch keinen Kannibalismus zeigten.

Da mir nun von verschiedenen Seiten auch über sonstige toxische Wirkungen des Schweinefleisches bei Tieren berichtet wurde, ergaben sich rasch weitere Hinweise auf verschiedene toxische Wirkungen von Schweinefleisch.

So erfuhr ich, daß Boxer-Hunde unter keinen Umständen Schweinefleisch erhalten dürfen, weil sie dann bald an Räude und juckenden Hautkrankheiten sowie an evtl. bösartigen inneren Leiden erkranken.

Dasselbe wurde dann auch von Zirkustieren, insbesondere von Löwen und Tigern berichtet, die unter keinen Umständen Schweinefleisch erhalten dürfen, weil sie dann träge und zu fett werden, außerdem — wahrscheinlich durch Blutdruckerhöhung — Nasenbluten bekommen und evtl. daran zugrundegehen.

Der Besitzer einer Forellenzucht machte mich darauf aufmerksam, daß man die gesamte Zucht durch Darreichung von zerkleinertem Schweinefleisch vernichten kann, da alle Forellen dann innerhalb von Tagen verenden.

In meiner 1948 bald wieder mit den verschiedensten akuten und chronischen Krankheitsfällen gefüllten Praxis konnte ich nun merkwürdige Beobachtungen machen, die ich im Sinne der aufgrund zahlreicher, auch sonstiger Beobachtungen entwickelten Homotoxikologie auswerten konnte.

Hierbei stellte sich heraus, daß Schweinefleisch als ein bedeutsames Homotoxin (Menschengift) anzusehen ist, welches im Körper zu Abwehrerscheinungen führt, die als verschiedenste Krankheiten in Erscheinung treten.

Auch aus den bereits in der Literatur vorliegenden Ergebnissen, wenn diese unter dem Gesichtspunkt der Homotoxikologie durchgesehen werden, ging hervor, daß zahlreiche Bestandteile des Schweinefleisches als Homotoxine, als Belastungsfaktoren wirken, so daß für diese die Bezeichnung „Sutoxine“ gerechtfertigt erscheint.

Es stellte sich nämlich heraus, daß das sog. exogene (d. h. das von außen zugeführte) tierische Fett im Körper als solches gelagert wird, daß z. B. ein Hund, den man mit Hammelfett ernährt, in seinen Fettdepots dann chemisch nachzuweisendes Hammelfett enthält, was aus den chemischen Reaktionen des Unterhautfettes, der Jodzähl usw. ersichtlich wird.

Ferner wird das Blut mit derartigen Fettanteilen überschwemmt. Es bilden sich Großmoleküle (sog. „Cenapse“ nach Macheboeuf), die in der Ultrazentrifuge nach

ihrer verschiedenen Schwebegeschwindigkeit (nach „Swedborg-Einheiten“) gemessen werden und für die Entwicklung der Arteriosklerose sowie für hohen Blutdruck, Blutüberfüllung, schlechte Durchblutung des Bindegewebes allgemein, besonders auch wichtiger Drüsen und für Verengung und Verkalkung der Herzkranzgefäße mitverantwortlich sind.

Später stellte sich heraus, daß eine derartige, fettreiche Ernährung das Bindegewebe schwerstens belastet.

Prof. Hauss (Münster) berichtet in seinem Buch über „Die unspezifische Mesenchymreaktion“ ausführlich, daß diese Belastungen durch fettreiche Ernährung, wobei besonders Schweine-Speck maßgeblich verantwortlich ist, zusätzlich durch sonstige Belastungen mit Stress, zu schweren, evtl. tödlichen Verlaufsformen führen können.

Prof. Wendt (Frankfurt) führt die Arteriosklerose, den Diabetes und Durchblutungsstörungen praktisch ausschließlich auf die sog. „Eiweißmast“ zurück, wofür die Mukopolysaccharide, also speziell die schleimigen Bindegewebsbestandteile des Schweines angeschuldigt werden, die er selbst allerdings nicht als vom Schwein stammend erwähnt.

Die Belastungstoffe des Schweinefleisches

Es erhob sich die Frage, worin nun eigentlich die Unterschiede zwischen Schweinefleisch und anderen Fleischsorten bestehen. Es war sehr schwierig, hierüber authentische Unterlagen zu erhalten, da meist nur Kalorienrechnungen vorlagen, aber doch folgendes festgestellt werden konnte:

1. Schweinefleisch ist enorm fetthaltig. Auch sog. „mageres Schweinefleisch“ enthält noch große Mengen Fett, da das Schweinefleisch im Gegensatz zu sonstigen Fleischarten vom Rind, Hammel und dergl. intrazellulär, d. h. in den Zellen selbst, erhebliche Fettanteile enthält, während Fett sonst praktisch ausschließlich außerhalb der Zellen im Bindegewebe gefunden bzw. in Form von Fettzellen abgelagert wird.

Lediglich bei altem Rindfleisch können sich niedrige Anteile von Fett auch in der Zelle finden, während beim Schweinefleisch ebenfalls in den Zellen hochprozentige Fett-Anteile vorhanden sind.

Dieses wird z. B. daraus ersichtlich, daß auch ein mageres Schweinebraten, in die heiße Pfanne verbracht, sofort Fett freigibt und „im eigenen Fett“ gebraten zu werden pflegt.

Da Fett etwa doppelt so viel Kalorien enthält wie Kohlenhydrate und Eiweiß, wird es — besonders bei reichlicher Ernährung — aus Gründen der Zweckmäßigkeit am einfachsten zunächst abgelagert, und zwar im Bindegewebe. Daraus resultiert die bei Schweinefleischessern übliche Fettsucht (Adipositas), welche im Verein mit anderen Belastungstoffen des Schweinefleisches (Schleimanteile) nur unter Schwierigkeiten wieder abgebaut werden kann. Dieser Vorgang entspricht z. T. auch der „Eiweißmast“ nach Prof. Wendt.

2. Fett ist stets mit Cholesterin vergesellschaftet.

Durch Cholesterin werden die Cholesterin-beladenen Großmoleküle im Blut gebildet, welche für erhöhten Blutdruck und Arteriosklerose verantwortlich sind, als

Zusatzfaktoren auch für Herzinfarkt und Durchblutungsstörungen der Koronargefäße und der Gefäße in der Peripherie, speziell in Kombination mit Nikotin (Rauchen). Außerdem findet sich Cholesterin in der Wandlung der Krebszellen (nach Prof. Roffo).

3. Besondere Gefahren gehen aus von der schwefelreichen Bindegewebssubstanz, den Mukopolysacchariden (Aminozucker, Chondroitinsulfat, Hexosamin, Glukosamin u. a.), die speziell schleimigen Charakter haben.

Nur mit Schweinefleisch läßt sich eine streichfähige Wurst herrichten, wofür Aminozucker, Hexosamin und schwefelhaltige Substanzen wie Chondroitinschwefelsäure und Mukoiltinschwefelsäure verantwortlich sind. Sie bewirken eine schleimige Aufquellung des Bindegewebes und vergesellschaften sich hier mit dem zur Ablagerung kommenden Fett (sog. „Cenapse“ nach M a c h e b o e u f).

Daraus resultiert eine eigenartige, nur bei Schweinefleischessern in „Rubens'scher Üppigkeit“ charakteristisch in Erscheinung tretende Aufquellung des Bindegewebes, das außerdem wie ein Schwamm Wasser aufsaugt und den Schweinefleischessern die typische kissenartige Auftreibung des Bindegewebes verleiht.

Die Gefahren liegen diesbezüglich ferner in den Einlagerungen von Schleimsubstanzen in Sehnen, Bänder, Knorpel usw. mit den Folgen von Rheuma, Arthritis und Arthrosen, Bandscheibenschäden usw., weil nämlich die derben Bindegewebssubstanzen (wie sie beim Menschen, u. a. auch beim Hammel vorliegen) durch Schweinefleischgenuß gewissermaßen „verschleimen“, weich und wenig widerstandsfähig werden.

Hier sind besonders die von Prof. Bier durchgeführten Untersuchungen zu erwähnen. Bier hat Versuchstieren Schwefel eingespritzt, worauf es zur Mobilisierung und Ausscheidung des Gewebeschwefels kommt und die Knorpelgrundsubstanz damit schwefelärmer und fester, widerstandsfähiger gemacht werden kann. Auf diese Weise wirken offensichtlich auch die Schwefelbäder, nämlich durch Mobilisierung des Gewebeschwefels.

Es ergab sich, daß ein Knorpel umso fester und widerstandsfähiger ist, je weniger Schwefel er enthält.

Schweinefleisch enthält aber aufgrund des erheblichen, in außergewöhnlicher Menge vorherrschenden schleimigen Bindegewebsanteils sehr viel Schwefel, was sich auch aufgrund von Fäulnisversuchen nachweisen läßt.

Der Gewebeschwefel wird nämlich bei Fäulnis- und Gärungsvorgängen abgebaut. Er wird als Schwefelwasserstoff (H_2S) durch den penetranten Geruch bemerkbar. Differenzierte Fäulnisversuche mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Hammelfleisch ergaben, daß Hammelfleisch am wenigsten Schwefel enthält, daß die Versuchsgefäße, welche Schweinefleisch enthielten, schon nach wenigen Tagen trotz dichten Verschlusses aus dem Zimmer entfernt werden mußten, weil der durch den Verschuß dringende Geruch unerträglich wurde.

Rindfleisch säuerte bald, wies aber nicht den bei Schweinefleisch unerträglichem Geruch auf. Hammelfleisch war noch nach drei Wochen nur wenig in Fäulnis übergegangen.

Prof. Lettré (Pathologe in Heidelberg) hat aufgrund von Tierversuchen, die für den Nachweis der Frischzellentherapie mit radioaktiv markierten Geweben, Organ- und Drüsenanteilen gemacht wurden, festgestellt, daß die Spaltprodukte der Gewebe nach Auf-

nahme in den Organismus in hohem Prozentsatz dorthin wandern, wohin sie biologisch gehören.

Dies konnte ich ebenfalls bei meinen Untersuchungen bestätigen. Patienten, die viel **Rückenspeck** des Schweines gegessen hatten, wiesen die typischen **Nackenspeckfalten** auf. Patienten, die sich an **Bauchspeck** gehalten hatten, zeigten dicke **Fettpolster in der Bauchgegend**. **Schinkenesser**, was von Frauen als besonders unangenehm empfunden wurde, zeigten unförmige **Deformierungen in den Gesäßpartien** usw., ohne daß sie sich über den Schinkengenuß als Ursache im klaren waren.

Es sind noch einige andere wichtige Faktoren im Schweinefleisch vorhanden, die Beachtung verdienen. So ist das Schweinefleisch reichhaltig an **Wachstumshormon**, das als ein ursächlicher Faktor von **Entzündungen** und **Gewebaufreibungen** anzusehen ist.

Ein gewisser Einfluß auf die sog. „**Akromegalie**“, d. h. krankhaftes Heraustreten des Kinnes und sonstiger hervorstehender Skeletteile, besonders aber auch das **Dickenwachstum** (als **Adipositas**) und die Steigerung von **Wachstumstendenzen** allgemein, z. B. besonders auch bei **Krebsveranlagung** (meist auf Gewebeschäden durch frühere rückvergiftende [evtl. chemotherapeutische] Behandlung bedingt) sind hier zu befürchten.

So erklärt es sich auch, daß nach der Währungsreform 60 bis 70jährige Patienten rasch an Krebs erkrankten, wenn sie bei evtl. vorhandener Disposition nunmehr täglich ein Vesperbrot mit geräuchertem Speck zu sich nahmen, womit sich sogar experimentell Krebs bei Versuchstieren erzeugen läßt, nämlich mit geräuchertem Speck, wie meine Versuche gezeigt haben. Dieser enthält nicht nur **Cholesterin** (nach Roffo der **Baustoff in der Wandung der Krebszellen**), sondern auch **Wachstumshormon**, durch welches das **Krebswachstum gefördert** wird, und nicht zuletzt das im Rauch enthaltene **Benzpyren**, ein typisches **Karzinogen** (krebsbildendes Gift).

4. Noch hinzu kommt die **Juckreiz-erzeugende Wirkung** des Schweinefleisches aufgrund des **Histamingehaltes**, womit vielfach auch **Entzündungsvorgänge** eingeleitet werden, wie **Furunkel**, **Karbunkel**, **Blinddarmrentzündung**, **Gallenerkrankungen**, **Venenentzündungen**, **Weißfluß der Frauen**, **Abszesse** und **Phlegmonen**, aber auch **Hauterkrankungen** wie **Nesselfieber**, **Hautentzündungen** wie **Ekzeme**, **Dermatitis**, **Neurodermitis** und andere **Dermatosen**.

Nach der Währungsreform hatte ich mehrfach auch chronische Fälle von **Urtikaria** (**Nesselfieber**) bei älteren Patientinnen zu behandeln, ebenfalls bei Kindern, bei welchen die **Urticaria** allerdings meist auf die **Homöopathika** (**Apis D 12** und **Sulfur D 30**) rasch abheilte, aber bei älteren Patienten hartnäckig immer wieder auftrat, wenn diese Patientinnen Schweinefleisch aßen.

Endgültig heilen ließ sich das **Nesselfieber** tatsächlich nur bei strengster Einhaltung eines **Schweinefleischverbotes**, einschließlich Wurst jeder Art, auch **Kalbsleberwurst**, **Lyoner** usw. da in allen Wurstarten Schweinefleisch oder zumindest auch Schweinefett verarbeitet zu werden pflegt (außer in garantiert schweinefleischfreien Wurstarten).

Die **Entzündungen** und **Juckreiz-fördernde Wirkung** des Schweinefleisches beruht auf dem Gehalt an **Histamin** und **Imidazolkörpern**, z. B. **Ergothionein** u. a., durch welche **Entzündungsvorgänge** eingeleitet werden und auch experimentell ausgelöst werden können.

Durch **Histamineinspritzungen** lassen sich **Magengeschwüre** experimentell erzeugen sowie **Juckreiz**, **Entzündung** und verschiedene **allergische Krankheiten**, wie **Asthma**, **Heufieber**, **Rhinitis vasomotorica**, auch **Herzarrhythmie** und evtl. sogar **Herzinfarkt**. Herzinfarkt-Gefährdete dürfen ebenfalls kein Schweinefleisch essen.

5. Ein weiterer Belastungsstoff im Schweinefleisch ist der Gehalt an forschungsmäßig noch nicht genau definierten eigentümlichen **Blutfaktoren**, die als **onkogenes Agens** (**Nieper**) oder als **Endobiont** (**Enderlein**), **Siphonospora polymorpha** (von **Brehmer**) oder auch als **Erythrozytencinschlüsse** (**Scheller**) bezeichnet werden.

Hierbei steht noch nicht fest, ob und inwieweit diese verschiedenen Faktoren miteinander identisch sind und ob sie bei der Entstehung von Krebs im Sinne des russischen Forschers **Speransky** als **Initiatoren**, (d. h. als ursächliche Faktoren) oder lediglich als **Indikatoren** (**Anzeiger**) anzusprechen sind.

Immerhin ist das Schweineblut enorm reich an diesen sporenbildenden Einschlüssen, die nach neueren Vorstellungen evtl. auch als (aus geschädigten Zellen) auswandernde oder als zugrundegehende **Mitochondrien** aufzufassen sind.

6. Ein sehr wichtiger toxischer Faktor des Schweinefleisches ist ferner das **Grippe-Virus**, welches nach Prof. **Shope** (**Londoner Virusforschungs-Institut**) in den **Schweinelungen übersomert** und praktisch stets in der **Wurst mitverarbeitet** wird.

Derjenige, welcher mit Schweinefleisch bzw. Schweinelungen zubereitete Wurst zu sich nimmt, womit bei Genuß üblicher Wurst in jedem Falle zu rechnen ist, nimmt damit auch das **Grippe-Virus** auf.

Dieses wandert – den Forschungen **Lettrés** entsprechend – an jenen Ort, wo es biologisch hingehört, nämlich vornehmlich in das **Bindegewebe der Lungen**. Hier bleibt es im Stadium der **Eklipse** (**Unsichtbarkeit**) solange liegen, bis sich eine günstige Gelegenheit zur Vermehrung bietet, z. B. im Frühjahr bei **Vitaminmangel**, **Sonnenarmut** und **Erkältungen**. Dann flackern die **Grippeepidemien** auf. Diese beruhen anscheinend weniger auf einer Tröpfcheninfektion mit **Grippe-Virus**, sondern sie sind offensichtlich auch oder vornehmlich auf den vorherigen **Schweinefleischgenuß** (in **Wurst** usw.), d. h. auf die frühere **direkte Zufuhr des Grippe-Virus selbst** in der täglichen Nahrung zurückzuführen.

Erinnert sei an die umfangreiche **Grippe-Epidemie**, die dem ersten Weltkrieg folgte, mehr Todesopfer als der gesamte Weltkrieg forderte und sich besonders in Deutschland verheerend auswirkte. Das ausgehungerte deutsche Volk wurde damals mit **amerikanischem Speck** als erstes Nahrungsmittel überschwemmt, der als **Kalorienträger** sofort wieder reichlich zur Verfügung stand.

Ähnliche Beobachtungen der nach dem Schweinefleischgenuß folgenden **Grippe-Epidemien** habe ich in den langen Jahren meiner Praxis immer wieder machen können, wenn z. B. **hunderttausende** von **kanadischen Schweinefleischkonserven** im **November** in Deutschland verkauft wurden oder im **Winter** die **Hausschlachtungen** stattfanden und dann mit Sicherheit im **Januar/Februar** die mehr oder weniger gefährliche **Grippe-Epidemie** folgte.

Bekanntlich pflegen die **Grippe-Epidemien** auch weithin die **mohammedanischen Länder** auszusparen, in denen kein Schweinefleisch genossen wird.

Allerdings können Grippe-Epidemien auch ausgehen vom Genuß von Pferdefleisch, das ebenfalls mit Grippe-Virus verseucht sein kann.

Alles in allem gesehen ergeben sich also zahlreiche Möglichkeiten, die dem Schweinefleisch toxische Wirkungen zuerkennen lassen.

Hinzuweisen ist noch darauf, daß das Schwein im Mittelalter, als das Sezieren von Menschen verboten war, für die Medizinstudenten als Objekt für anatomische Übungen diente, weil der gesamte innere Bau des Schweines dem des Menschen außerordentlich ähnlich ist. Auch die Haut des Haus-Schweines weist bekanntlich mit der Haut des Menschen eine große Ähnlichkeit auf.

Auch die Massenmörder haben das Menschenfleisch verwendet, z. B. gepökelt, frisch oder zu Wurst verarbeitet und haben es als Schweinefleisch verkauft. Es ist als solches mit größtem Appetit gegessen worden. Es soll etwa denselben Geschmack wie das Schweinefleisch haben und außergewöhnlich gut bekommen. Erwähnt seien diesbezüglich die Massenmörder Hamann und Kürten.

Auch im ersten Weltkrieg wurde ein Massenmörder im Berliner Norden entdeckt, der das Fleisch der ermordeten Frauen zu Würstchen verarbeitete.

Ein Eingeborener aus entlegener Gegend in Neu-Guinea, der nacheinander seine Frau und seine Töchter verspeist hatte, gab als Entschuldigung gegenüber den amtlichen Vorhaltungen an: „Es schmeckte doch so gut“.

Auf den Südsee-Inseln in Polynesien wurden die Menschen, welche früher von den Kannibalen verspeist wurden, als „Langschweine“ bezeichnet, was ebenfalls auf eine gewisse Ähnlichkeit im Geschmack der beiden Fleischarten hinweist.

Die Ähnlichkeit zwischen Schweinefleisch und Menschenfleisch ermöglicht ferner auch einen leichteren biochemischen Austausch der Inhaltsstoffe. Dieses gilt besonders für die Feststellung von Prof. L e t t r é, daß bei der Frischzelltherapie Großmoleküle und Peptide dorthin wandern, wohin sie biologisch gehören.

Dabei erfolgt — auch bei Schweinefleischgenuß — der Austausch der derben humanen Bindegewebsanteile durch die aufgenommenen schleimigen Nahrungsfaktoren des Schweines. Auf diese Weise verschleimt bei Schweinefleischgenuß allmählich das Bindegewebe des Menschen, indem es zusätzlich mit Schweinefett angereichert wird, so daß die Schweinefleischgenießer bald selbst den Tieren, die sie verspeisen, äußerlich ähnlich werden. Bekannt ist das Sprichwort: Der Mensch ist, was er ißt.

Hier mag auf die bei Kindern auftretende Skrofulose hingewiesen werden, eine Erkrankung, welche durch chronisch entzündliche Drüenschwellungen charakterisiert ist, wobei die Drüsen entzündlich zerfallen und sich Fistelbildungen ausprägen können.

So können sich gewaltige Drüsenpakete besonders am Hals entwickeln, daß die Kinder tatsächlich kleinen Schweinchen ähnlich sehen (skrofa — griechisch — das Schwein).

Möglicherweise soll auch durch die Namensgebung auf die Ursache dieser Erkrankung hingewiesen werden, nämlich auf die Ursache durch vom Schwein stammende Nahrungsmittel.

Die körperlichen Abwehrmaßnahmen richten sich speziell auch gegen Schweinefett. Dieses wird nach der im Darm erfolgenden Spaltung und Resynthese in die Lymphgefäße aufgesogen, gelangt dann über die Lymphdrüsen in die Brustlymphgänge (Ductus thoracicus).

Diese ergießen sich schließlich in die oberen Hohlvenen. Die Überlastung — speziell der Lymphdrüsen — mit der Abfiltration und Entgiftung der in den Fettanteilen enthaltenen sutoxischen Faktoren (Fett-Schleimgemische) — bekanntlich wird das Fett nach Spaltung im Darm wieder als solches „arteigenes Fett“ im Bindegewebe abgelagert — zeigt sich in verstärkter Funktion, nämlich als Entzündung der Lymphknoten.

Diese entspricht also einer Verstärkung aller physiologischen Funktionen, d. h. Schwellung und Vergrößerung der Drüsen, Schmerzen, evtl. Fieber, Vereiterung, Fistelbildung, auch verbunden mit Hautreizerscheinungen, Ekzemen usw., evtl. auch gekoppelt mit der hydrogenoiden Konstitution, die eine besondere Empfindlichkeit gegen Nässe und Kälte zeigt, etwa dem Bild der früher sehr häufig zu beobachtenden exsudativen Diathese entsprechend.

Offenbar hat früher eine auch sonst einseitige Ernährung dabei mitgespielt (wenig Gemüse, Vitaminarmut der Nahrung usw.), um das Gesamtbild der Skrofulose in Erscheinung treten zu lassen.

Eine auch heute noch häufig zu beobachtende Anfangsform der Skrofulose wird als Nabelkoliken, Mesenterialdrüenschwellung, evtl. auch als Hilusdrüenschwellung (ggfs. auch Übergang in Tuberkulose der Hilusdrüsen) deutlich.

Diese Hilusdrüsen-Tuberkulose kann sich besonders ausgeprägt nach Fieberunterdrückung manifestieren.

Im fortschreitenden Lebensalter wird dann, speziell nach der Behandlung von Erkältungskrankheiten mit Salizylaten, Pyrazolonen und anderen fieberunterdrückenden Maßnahmen, das sog. „eosinophile Frühfiltrat“ der Lungenspitzen beobachtet, aus dem sich dann — über die Auflösung dieser Imprägnationsphase (in regressiver Vikariation im Sinne der Homotoxikologie) in die Reaktionsphase der tuberkulösen Kaverne — die offene Tuberkulose entwickelt, über welche sich dann die gesamte Giftlage abzubauen versucht.

Allopathisch werden dann die in der Kaverne schmarotzenden Tuberkelbakterien mit Streptomycin u. a. abgetötet, ohne die ursächliche „Giftlage“ zu berücksichtigen, was — biologisch gesehen — an sich allererstes dringlichstes Erfordernis wäre.

Niemand pflegte bisher daran zu denken, daß es sich hierbei um einen Ernährungsschaden handeln könnte, der durch eine unbiologische Therapie im Sinne der iatrogenen Pathologie in das „chronische Siechtum“ gestoßen sein könnte.

Der in den ersten Jahrzehnten unseres Jahrhunderts allgemein bekannte „Naturapostel“ Gustav Nagel, der sich selbst durch Rohkost und naturgemäße Lebensweise von einer sonst tödlichen fortgeschrittenen Lungentuberkulose befreite, ist das typische Beispiel für die Bedeutung der Ernährungsgifte für die Entwicklung von Krankheiten.

Es existieren noch weitere Gefahren des Schweinefleisches. Denken wir daran, daß ein Schlachtschwein sich aus einem, bei der Geburt nur mehrere 100 g wiegenden Ferkel innerhalb von ein bis zwei Jahren aufgrund der enormen Bildung von Wachstumshormon zu einem mehrere Zentner schweren Schlacht tier entwickelt hat.

Ein solches Schlacht tier besteht aus wenig Muskulatur, wenig Knochen, aber aus viel Bindegewebe, Fett, Blut und

Organteilen. Alles das wird vom Metzger praktisch bis auf den letzten Rest als Nahrungsmittel verwertet. Es wird dem Menschen durch scharfe Gewürze, usw. und durch besondere Zubereitungsformen, Pasteten, Wurstsorten, Räucherung (Benzpyren) usw. schmackhaft gemacht und vermag aufgrund seines Kalorienreichtums ohne Frage den Hunger zu stillen.

Jene Menschen, welche sich einmal an Schweinefleisch gewöhnt haben, verfallen ihm gewissermaßen im Sinne einer Sucht. Wenn ich meinen Patienten das Schweinefleisch, Wurst, Schinken und alle sonstigen derartigen Zubereitungen verboten habe, hörte ich häufig die Entgegnung: „Aber Herr Doktor, es schmeckt doch so gut“.

Auf die Tatsache der Erregung einer Sucht durch Schweinefleisch wies der Psychiater Dr. Hoffmann (Mannheim) hin, da bei Schweinefleischessern alle Anzeichen für eine Sucht gegeben sind.

Diese finden alle möglichen Entschuldigungen, Schweinefleisch zu essen. Sie weisen Schäden oder Erkrankungen durch Schweinefleisch von sich, entschuldigen den Genuß mit allen möglichen Gründen usw., ähnlich wie Alkoholiker und Raucher. Für denjenigen, der sich einmal von dieser „Schweinefleischsucht“ befreit hat, gewinnt das Schweinefleisch einen widerwärtigen, verabscheuungswürdigen, jauchartigen Charakter, so daß es ihm unerträglich erscheint, es — auch versehentlich — essen zu sollen, ähnlich wie ein Nichtraucher den morgendlichen Geruch nicht geleerter Aschenbecher als widerwärtig empfindet.

Ohne Frage spielen auch die bis heute noch nicht bzw. kaum erforschten Sexualhormone des Schweines (speziell die androgenen Sexualhormone des Ebers) eine Rolle bei der Wertung der Fleischqualität des Schweines.

Bekanntlich werden die Eber Wochen und Monate vor der Schlachtung sterilisiert (Hodenexstirpation), weil sonst das Fleisch aufgrund der (stinkenden) Beschaffenheit nicht zu verwerten ist.

Ich möchte die Sexualhormone des Schweines deshalb als verdächtig auf **karzinogene Eigenschaften** erachten. Dieses Gebiet ist beim Schweinefleisch bisher überhaupt noch nicht erforscht.

Schweine werden ferner nicht alt, weil einmal das biologische Alter auf wenige Jahre begrenzt ist und weil sie andernteils als Schlacht- und Zuchttiere im allgemeinen nicht länger als 6 Jahre leben dürfen, weil sonst, wie mir von Fachleuten mitgeteilt wurde, unvermeidlich eine **Krebsbildung** in Erscheinung tritt.

Das Schwein hat nun tatsächlich viele Attribute mit dem Menschen gemein, aber das Schwein ist gewissermaßen das „negative Abbild des Menschen.“

Im ganzen gesehen ist das Schwein ein aus wenig Muskulatur und wenig Knochen, jedoch mit viel verschleimtem und verfettetem Bindegewebe belastetes, schwerkrankes Tier, an Herzverfettung, Leberverfettung, evtl. an Wassersucht leidend, dessen gesamtes Bindegewebs- und Lymphmaterial einschließlich der Juckstoffe und der toxischen Hormon-Faktoren bei Schweinefleischgenuß aufgenommen wird und eine Belastung bildet.

Hierin liegt ebenfalls eine große Gefahr des Schweinefleisches, weil der menschliche Organismus dieses Überangebot von Fett, Cholesterin, Wachstumshormon, schleimiger Quellsubstanz und sonstigen toxischen Faktoren — trotz des ebenfalls reichlichen Vitamingehaltes — nicht in üblicher Weise über die übliche Verbrennung verarbeitet und nicht über physiologische Exkretionsphasen ausscheiden kann, selbst wenn er körperlich dabei hart arbeiten muß.

tionsphasen ausscheiden kann, selbst wenn er körperlich dabei hart arbeiten muß.

Die Lösung des Problems

Und hier erbrachte nun die Homotoxikologie eine gewisse Lösung des Problems, worin nun eigentlich die Schädlichkeit des Schweinefleisches liegt.

Das Schweinefleisch kann nämlich nicht über die üblichen Entgiftungsventile wie Urin, Atemluft, Darmausscheidungen und Hautausscheidungen physiologisch entgiftet werden, also nicht über die Exkretionsphasen (Ausscheidungsabschnitte), sondern nur über krankhafte (pathologische) Ventile, d. h. über Entzündungen.

Je nachdem welche Organ- oder Gewebeanteile des Schweines der Mensch isst, sind verschiedene Erkrankungen möglich, insbesondere **Gallenblasenerkrankungen** mit Steinbildung (Cholesterin), **Gallenkoliken** und die akute **Blinddarmentzündung** (Appendizitis), der viele Patienten zum Opfer fallen, auch durch Komplikationen wie **Thrombose** und **Embolien** aufgrund der durch den vorhergehenden Schweinefleischgenuß gesteigerten Giftlage, die durch die operative Entfernung des Appendix (Wurmfortsatz) ja nicht beseitigt wird.

Andernteils aber, falls nicht zu große Mengen genossen werden, kann zunächst die Entzündung ausbleiben, stattdessen aber eine Ablagerung der Schweinefleischanteile (besonders der Schleim- und Fettanteile) im Bindegewebe erfolgen, was sich als **Dickwerden**, **Adipositas**, bei Wurstessern auch in Form der walzenförmigen **Entwicklung des Oberkörpers** — und evtl. auch der Beine und Arme (besonders bei Schinkengenuß) — zu erkennen geben kann.

Erst wenn „das Maß voll ist“ und der Organismus keine weiteren Möglichkeiten mehr sieht, mit der Entgiftung oder Ablagerung der Belastungstoffe fertig zu werden, wenn evtl. auch die periphere und die Zirkulation von Gehirn, speziell auch der Herzkranzarterien durch die Ablagerung der Schleim- und Fettmassen beeinträchtigt wird, dann erst wird zur Umsetzung und zwecks Abbau der Schweinefleisch-Belastungstoffe eine **Entzündung** als letzte Hilfe herangezogen.

So sieht man bei den Nacken-belasteten Patienten die gefährlichen **Nackenkarbunkel** auftreten oder **Furunkulosen**, **Schweißdrüsenabszesse**, in zahlreichen Fällen (besonders nach Genuß von Schlachtplatten — wie erwähnt — die mit hohen Gefahrenmomenten belastete **Appendizitis** (Blinddarmentzündung) oder **Gallensteinkoliken** und **Gallenwegserkrankungen** (Cholangitis, Cholecystitis, Gallenblasenempyem usw.).

Vor wenigen Tagen schrieb mich ein in Deutschland bekannter Spezialist an wegen eines Behandlungsvorschlages seiner **zerebralen** (Gehirn-) **Durchblutungsstörungen**, die als eine klassische Folge von chronischem Schweinefleischgenuß anzusehen sind. Diesem Kollegen war in den zahlreichen Diskussionen der früheren Jahre niemals auszureden gewesen, daß sein **unentwegter Schweinefleischgenuß** eines Tages unvermeidlich zu sehr bösen, evtl. **irreparablen Folgen** führen müßte.

Dem zum Spötteln über das Sutoxinverbot neigenden Kollegen war nicht zu raten. Die Konsequenz ergab sich dann erst nach langen Jahren chronischen Schweinefleischgenusses, der zu dem jetzigen Schreiben führte.

Ähnliche Fälle, besonders auch bei Ärzten und Zahnärzten sind mir von früher her bekannt, auch solche mit

Schlaganfall, der ebenfalls als Folge von chronischem Schweinefleischgenuß anzusehen ist.

Als Ursache der hierzu führenden Krankheiten sieht Prof. W e n d t die in der Basalmembran aufgrund einer „Eiweißmast“ sich ablagernden Mukopolysaccharide an.

Als eine typische Folge, besonders von Eisbeinessen, ist das **Ulcus cruris** (Beingeschwür) anzusehen, das in Anbetracht des hohen Eisbeinkonsums besonders in Berlin enorm häufig angetroffen wird. Wie aus dem Verlauf hervorgeht, kann das Beingeschwür in zahlreichen Fällen als der letzte Versuch des Organismus aufgefaßt werden, sich über dieses mesenchymale Ventil der tief in das Bindegewebe reichenden Entzündung (Reaktionsphase) der drohenden Krebsbildung über die Abciterung von Giften über das Beingeschwür zu entziehen.

Wird das Beingeschwür mit Ätzungen, Farbstofflösungen usw. gewaltsam geheilt, ohne daß gleichzeitig eine radikale Umstellung der Ernährung mit zukünftig strengster schweinefleischfreier Diät erfolgt, so ist in zahlreichen Fällen — speziell bei Vorhandensein eines Schwächepunktes (d. h. Vorliegen einer früheren konstitutionellen Schädigung im Sinne eines „Locus minoris resistentiae“) — die Krebsbildung unvermeidlich, besonders wenn noch psychische Belastungsfaktoren hinzu kommen. Auf diese Zusammenhänge wurde kürzlich hingewiesen. Ich habe, speziell während meiner früheren Berliner Praxis-Jahre, mehrfach solche Verlaufsförmigkeiten beobachten können.

Bei chronischem Schweinefleischgenuß werden aufgrund des Ersatzes der derben menschlichen Knorpelsubstanz durch das schleimige Bindegewebe des Schweines die Knorpel weich und unter dem Druck des Körpergewichtes zerrieben. Es bilden sich Arthritis und Arthrosen.

Auch in seinem Halteapparat „verschleimt“ der Schweinefleischesser. Zusätzlich wird Fett eingelagert, was Sportler, die sich falsch ernähren, müde, träge, schlecht beweglich und bei Profis evtl. berufsunfähig macht. Manches Fußballspiel ging so verloren.

Möglicherweise wird über eine Grippe, speziell auch bei Aufnahme des Grippe-Virus in Wurst usw. ein Teil des sutoxischen (schweinegiftmäßigen) Schleimmaterials als Auswurf wieder abgehustet und mit ihm das Grippe-Virus.

Wenn alle diese akuten Erkrankungen, besonders auch der Weißfluß der Frauen — der ebenfalls eine Abwehr-Ausscheidungsreaktion von Schweinefleischgiften ist —, evtl. verbunden mit Geschwürbildung an der Gebärmutter usw., biologisch richtig behandelt werden und zur Ausheilung kommen, wobei in jedem Falle ein strenges Verbot des weiteren Schweinefleischgenusses beachtet werden muß, wären damit die Gift- und Belastungsfaktoren des Schweinefleisches unschädlich gemacht und ausgeschieden worden.

Leider aber ist dies in unserer Hochzivilisation fast niemals der Fall. Die durch den Schweinefleischgenuß bedingte toxische Situation wird ferner seitens der Medizin nicht nur nicht erkannt, sondern völlig verkannt.

In der Homotoxikologie ist nachgewiesen, daß alle Krankheiten als Abwehrmaßnahmen gegen Gifte oder als Schädigungen durch Gifte erkannt werden müssen. Damit sind alle Krankheiten als biologisch zweckmäßige Vorgänge zu deuten, die keineswegs unterdrückt werden dürfen, weil sie der Ausdruck dessen sind, daß der Kör-

per durch entzündliche Ausscheidungen versucht, die Gesundheit wieder herzustellen.

Sonst besteht nämlich die Gefahr, daß akute Entgiftungsvorgänge wie Fieber, Grippe, Halsentzündung usw. in ihrem Entgiftungsmechanismus unterbrochen werden und daß die verursachenden Gifte keine Entgiftung erfahren können, sondern daß sog. Rückvergiftungen auftreten.

Dieses ist speziell der Fall bei der Behandlung mit Chemotherapeutika, Antibiotika usw. Durch diese werden zwar die Bakterien vernichtet, aber die verursachenden Gifte keineswegs beseitigt, sogar durch die in den Bakterienleichen freigemachten Endotoxine der Bakterien wird die Giftlage noch vermehrt.

Die Bakterien spielen bei Erkrankungen im allgemeinen nicht die Rolle von Initiatoren, sondern von Indikatoren (S p e r a n s k y). Sie schmarotzen (saprophytieren) auf dem Schweinefleisch-belasteten Entzündungsbereich, lösen die Giftlage auf, sind also nützliche Hilfsfaktoren.

Sie zeigen lediglich an, welche Giftlage vorliegt, die ihnen ein Wachstum ermöglicht, z. B. eine für Streptokokken, Staphylokokken, Pneumokokken usw. günstige homotoxische Wachstumssituation. Aber gerade das Schweinefleisch bietet die besten Gegebenheiten für das Wachstum von Bakterien und Viren (Grippe-Viren).

Wer kein Schweinefleisch isst, pflegt auch nicht an Virus-Grippe zu erkranken.

Da, bedingt durch chronischen Gebrauch von Chemotherapeutika, Kopfschmerzmitteln usw., die meisten Menschen heute keine hochaktive Abwehrlage mehr aufweisen, müssen andernteils die üblichen hygienischen Vorschriften eingehalten werden, trotzdem aber muß alles gefördert werden, wodurch die Abwehrränge (System der Großen Abwehr) gestärkt werden, d. h. also durch die biologische Stimulationstherapie, biologisch richtige Ernährung und Lebensweise.

Gerade darin liegen die teuflischen Konsequenzen des Schweinefleischgenusses beschlossen, daß manches junge Leben zerstört wurde, Siechtum, Krankheit und Krebs die Folge waren (z. B. nach Behandlung von Ausfluß und Unterleibsentzündungen mit chemischen Maßnahmen) oder auch Nierenentzündungen oder Thrombosen und Embolien nach Operationen, die letzten Endes als Ursache Schweinefleischgenuß hatten.

Durch die Operation einer Blinddarmentzündung wird zwar die Entzündung beseitigt. Dabei dient die Appendizitis als Entgiftungsvorgang zur Entfernung der aufgenommenen Schweinefleischgifte (Sutoxine) über eine lymphatische Reaktion.

Diese ist im Falle der Blinddarmentzündung allerdings mit großen Gefahren verbunden, so daß man eine derartige Erkrankung wie die Appendizitis keineswegs so einfach sich selbst überlassen darf, sondern daß hier eventuell das Messer des Chirurgen eingreifen muß.

In jedem Falle aber sollte zusätzlich eine gegen die verursachenden Schweinefleischgifte ausgerichtete biologische Behandlung, z. B. mit Bryonia, Mercurius solubilis und Hepar sulfuris (am besten in Form von Injektionsspritzen), oder auch in Form von Echinacea compositum (forte), Traumeel u. a. gleichzeitig stattfinden, um auf die durch die Schweinefleisch-Faktoren bedingte „Giftlage“ einzuwirken und diese über die Abwehrleistungen des Körpers abzubauen.

In der zusammenfassenden Darstellung der Schweinefleischgifte (Sutoxine) muß noch auf die sog. „Tabelle der Sutoxine“ hingewiesen werden, auf welcher die Belastungsfaktoren des Schweinefleisches in übersichtlicher Weise dargestellt werden (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1:

Tabelle der Sutoxine (Schweinefleischgifte) und der hauptsächlichsten, nach Sutoxingenuß auftretenden Krankheiten (Phasen)

1. **Cholesterin**
 - a) cholesterinbeladene Großmoleküle im Blut (*Hypertonie, Arteriosklerose, Plethora*)
 - b) Cholesterin in der Wandung der Krebszellen (*Roffo*), (*Neoplasmaphasen*)
2. **Histamin und Imidazolkörper (im Übermaß)**
 - a) Juckstoffe (*Urtikaria, Herpes, Dermatitis, Ekzem u. a.*)
 - b) leiten Entzündungsvorgänge ein (*Furunkel, Karbunkel, Appendizitis, Cholangitis, Cholezystitis, Thrombophlebitis, Fluor albus, Phlegmonen etc.*)
3. **Wachstumshormon (Förderung von Entzündungs- und Wachstumstendenzen)** (*Adipositas, Akromegalie, Neoplasmaphasen, Dickenwachstum*)
4. **Schwefelreiche, mesenchymale Schleims-substanzen (Aminozucker, Hyaluronsäuren, Hexosamin u. a.)**
 - a) schleimige Aufquellung des Mesenchyms (*Myogelosen, Adipositas u. a.*)
 - b) Einlagerung von Schleims-substanzen in Sehnen, Bänder, Knorpel, Faszien usw. (*Rheuma, Arthritis, Arthrosen, Osteochondrose u. a.*)
5. **Sutoxische Fettsäuren (auch intrazellulär!)** (*Adipositas, Hypertonie, Polycythämie u. a.*)
6. **Onkogenes Agens (Nieper)**
Endobiont (*Enderlein*), Siphonosporen polymorpha (*v. Brehmer*), Erythrozyten-Einschlüsse (*Scheller*)
(Wichtige Faktoren [Indikatoren oder Initiatoren?] bei der Entstehung von *Neoplasmaphasen*)
7. **Grippe-Virus (Shope) übersommert in den Schweinelungen (Virus-Grippe)**

Dasselbe gilt für Ausfluß der Frauen, der meist durch einen eigentümlich faden Geruch gekennzeichnet ist, etwa wie man ihn bei einem frisch aufgebrochenen Schlachtschwein findet, oder auch für **Furunkel** und **Schweißdrüsenabszesse**, die ebenfalls der Entgiftung (über die Aus-eiterung) dienen.

Auch irgendwelche sonstigen, üblichen und krankhaften **Ausscheidungen** dürfen niemals unterdrückt werden. Der Körper erfährt sonst **Rückvergiftungen** im Sinne der wissenschaftlich als **progressive Vikarisation** bezeichneten **Verschiebung in eine andere gefährliche Krankheitsphase**.

So kann z. B. nach Unterdrückung von **Schweißdrüsenabszessen** durch Röntgenstrahlen eine **Colitis mucosa** oder **ulcerosa** auftreten, eine gefährliche geschwürige Dickdarmerkrankung.

Dasselbe gilt für **Durchfallserkrankungen**, die nicht chemisch unterdrückt werden dürfen. Denn der **Darm** ist das **große Ausscheidungsrohr für Gifte** aller Art. Hier gibt es biologische Naturheilmittel wie **Magen-Darmtropfen**, **Entzündungstropfen** (**COSMOCHEMA**), **Diarrheel** o. a. die hochwirksam sind und trotzdem nicht schaden.

Zu erwähnen ist noch, daß das Fleisch vom **Wildschwein** als ebenso toxisch anzusehen ist wie das Fleisch des Hausschweines, auch wenn das Wildschwein im allgemeinen weniger Fett enthält.

Bekanntlich muß ein auf der Jagd erlegtes Wildschwein sofort aufgebrochen werden (im Gegensatz zum Reh und anderen Wildarten), weil das Fleisch sonst ungenießbar wird und toxische Eigenschaften annimmt.

Allgemein gesehen wird durch Schweinefleischgenuß die Giftlage, welche ja die Ursache aller Erkrankungen bildet, mehr oder weniger schwer belastet. Damit werden die Voraussetzungen für Erkrankungen verschiedenster Art überhaupt grundsätzlich geschaffen.

Der mit der Homotoxinlehre vertraute, also biologisch, antihomotoxisch arbeitende Arzt kann bei verständnisvoller Mithilfe der Patienten mittels biologischer richtiger Lebensführung und Diät (keinerlei Schweinefleischgenuß) zahlreiche primäre Auswirkungen und sekundäre Schäden durch Sutoxine mit geeigneten Präparaten (**Biotherapeutika-Antihomotoxika, Homöopathika**) wieder auskompensieren.

Weiterhin sei noch ein Kuriosum aus einem Lazarett im zweiten Weltkrieg erzählt, in welchem 2mal wöchentlich die mit Eiter durchtränkten Verbände gewechselt wurden. Anschließend wurden diese dann im Hofe verbrannt.

Bei jedem Lazarett – wie heute evtl. noch bei Krankenhäusern – befand sich ein Schweinestall, welcher mit den Abfällen des Lazarettes versorgt wurde. Dann konnte mindestens einmal im Monat ein Schwein geschlachtet werden, was damals im Kriege zur sehr willkommenen Ergänzung der Verpflegung beitrug.

Nun stürzten die eines Tages ausgebrochenen Schweine die im Hofe stehenden, mit durchtränkten Eiter-Verbänden gefüllten Blechfässer um und fraßen sämtliche eiterdurchtränkten Verbände neben sonstigem Unrat restlos auf.

Von jetzt an wurden der Einfachheit halber die Verbände nicht mehr verbrannt, sondern den Schweinen zum Fraß vorgeworfen. Damit war der **Gift-Kreislauf** perfekt hergestellt.

Die von den (meist mit fistelnden Schußbrüchen) in dem großen Lazarettssaal liegenden Patienten erhielten mit dem toxingesättigten Schweinefleisch jetzt stets wieder den Nachschub für ihre Eiterungen. Denn das Schweinefleisch wirkt **eiterbildend** – auch schon ohne den Fraß von eiterdurchtränkten Verbänden –, weshalb auch bei **Millessern** und bei **Akne vulgaris** ein strengstes Schweinefleischverbot incl. Schinken, Speck, Wurst, auch von Lyoner, Salami, Weißwurst (wird in Speck angebraten), Kalbsleberwurst (enthält trotz einem Teil Kalbsleber hochprozentige sonstige Schweinefleisch- und Fett-Anteile) usw. einzuhalten ist.

Dabei wird manchmal eingewendet, daß der oder jener alte Großvater mit 90 Jahren noch täglich seine Pfeife rauche und seinen Schweinespeck esse und daß er noch gut zu Wege sei. Prüfen Sie diese Fälle einmal genau nach! Dann werden Sie sehen, daß irgend etwas hierbei meist nicht stimmt.

Da wird dann auch oft die Geschichte von den „**gesunden Bauern**“ entgegengehalten, die trotz dauernden Schweinefleischgenusses nicht krank würden. Durch eine

wissenschaftliche Studie ist bereits vor langen Jahren einwandfrei erwiesen, daß es sich dabei um ein Märchen handelt. Danach ist die Landbevölkerung nicht der gesundeste, sondern der kränkste Bevölkerungsteil, offensichtlich — trotz der „gesunden Luft“ — aufgrund des chronischen, fast ausschließlichen Schweinefleischgenusses.

Während meiner Praxistätigkeit besuchte ich eine Bauernfamilie zur Behandlung auf ihrem abgelegenen Bauernhof. Der Vater litt an **chronischer Arthrosis** und **Coxitis** sowie an **Leberschaden**. Die Mutter hatte **chronische Beingeschwüre** und ein **variköses, quälend juckendes Ekzem**. Die Tochter litt an sog. **Herzfehler** und **Rheuma nach Angina**. Der Sohn hatte ebenfalls einen „**Herzfehler nach Angina**“ und **Furunkel** — er war noch der gesundheitlich Stabilste — die andere Tochter war **tonsillektomiert** und seitdem mit **chronischer Bronchitis** mit Verdacht auf **Bronchiektasen** behaftet. Ein weiterer Sohn hatte eine **chronische Pleuritis** mit **Schwartenabsonderung** und stetig rezidivierender **Fistelabsonderung**.

Ähnliche Gesundheitsverhältnisse habe ich bei vielen Bauernfamilien im Hochschwarzwald — natürlich auch in den Flußtälern — angetroffen. Nachdem ich über 10 Jahre dort praktiziert habe, kann ich mir ein sachliches Urteil erlauben.

Während der über eine Stunde dauernden Konsultation bei der eben geschilderten Familie stand draußen unter dem Fliederbusch ein ausgewachsenes Mutterschwein und scheuerte sich mit großem Behagen, die ganze Stunde über, ununterbrochen an einem dicken, herunterhängenden Ast.

Ich machte die Patienten darauf aufmerksam mit folgenden Worten: „Sehen Sie das Schwein dort?! — Alle Juck- und Entzündungsstoffe, die das Schwein zum Kratzen zwingen, essen Sie mit dem Schweinefleisch dann mit. Diese Stoffe (es sind Histamin-Verbindungen) rufen bei Ihnen dann alle jene Krankheiten hervor, derentwegen ich Sie besuchen und behandeln — und liquidieren — muß.“

Daraus wird gleichzeitig ersichtlich, daß das Schweinefleisch das **teuerste Fleisch überhaupt** ist — trotz scheinbarer Billigkeit. Wenn man nämlich die vielen (und bösartigen) Krankheiten mit einrechnet, die es verursacht, die Todesfälle aufgrund akuter und als mit des Schweinefleischgenusses im Zusammenhang stehender, aber als solcher nicht erkannter Krankheiten (worüber sich niemand Gedanken macht), auch solche, die oft, wie die Blinddarmentzündung, evtl. zu spät als solche erkannt werden, nachdem der vereiterte Wurmfortsatz evtl. bereits in die Bauchhöhle durchgebrochen ist (nach frischer Leberwurst, Schlachtplatten usw.), vor allem wenn auch die aufgrund dieser Krankheits- und konsekutiven Behandlungsschäden (durch starkwirksame Therapeutika) oft folgende Frühinvalidität berücksichtigt wird, dann ist das Schweinefleisch das **teuerste Fleisch überhaupt**, welches sich — auch schon aufgrund der dadurch bedingten, lebensverkürzenden Übergewichtigkeit — eigentlich niemand leisten könnte.

Volkswirtschaftlich gesehen, ist ein strenges Verbot des Schweinefleischgenusses für jedermann nicht nur zu rechtfertigen, sondern im Hinblick auf die angespannte finanzielle Lage im Gesundheitswesen sogar unerlässlich.

Die langfristigen positiven Auswirkungen für die Kranken- und Rentenversicherung sind gar nicht auszu-denken im Hinblick auf die geringeren Kosten trotz des Anstiegs der Lebenserwartung von gesunden Rentnern.

Allerdings würden sich die **positiven Konsequenzen ei-**

ner solchen vernünftigen Maßnahme nicht sofort, sondern erst **allmählich** auswirken, ebenso wie das von Mohammed in den Suren des Korans formulierte Verbot des Schweinefleischgenusses sich allmählich und über Jahrhunderte hin ausgewirkt hat.

Auch das dem Volk der **Juden** von Moses auferlegte Schweinefleischverbot hat ihnen eine **konstitutionelle Qualität** verliehen, daß sie gewissermaßen als das „ausgewählte Volk“ zu den enormen kulturellen und wirtschaftlichen Leistungen befähigt wurden.

Die erwähnte Bauernfamilie aus dem Schwarzwald und noch viele andere Groß- und Kleinbauern im dortigen Bereich haben seinerzeit die Konsequenz meines Rates gezogen und die Schweine nicht mehr selbst gegessen, sondern verkauft. Statt dessen gras jetzt um den Hof herum eine kleine Schafherde — wie in islamischen Ländern.

Andernteils hat der Mensch ein **biologisches Alter** von etwa 150 Jahren zu erwarten. In Gegenden, in denen kein Schweinefleisch gegessen wird, z. B. im Kaukasus, in der Türkei sowie in anderen, klimatisch nicht zu erheblich belasteten **islamischen Ländern**, gibt es derartig alte Menschen von 130 bis zu 150 Jahren, die sich bei bester Gesundheit und Leistungsfähigkeit befinden (z. B. Hunsä).

Noch ein moderner Aspekt der Minderwertigkeit des Schweinefleisches

Bei Korrektur dieses Artikels schickt mir ein an dem Problem der Schweinefleischgifte interessierter Veterinär-Oberregierungsrat unter Bezugnahme auf eine Veröffentlichung in der Zeitschrift „Die Fleischwirtschaft“ (1976, Heft 7) unter „Fleischschau und Lebensmittelkontrolle“ eine Abhandlung bzw. eine Referat über einen Bericht von Scheper, Linke, Potthast, Hamm, Bemm und Wirth (DFD-Fleisch: Ein substantieller Mangel bei Schweinefleisch).

Die Autoren berichten aus der Bundesanstalt für Fleischforschung Kulmbach, umfassend in Einzelarbeiten über das Auftreten, die Topographie, die biochemischen und mikrobiologischen Zusammenhänge, ferner über die technologischen Konsequenzen des DFD-Fleisches.

Bei der Verarbeitung des Ausgangsproduktes ergeben sich nämlich ernsthafte Probleme aufgrund der abweichenden Beschaffenheit.

Abweichungen in erheblichem Umfang zeigt besonders das Fleisch von Schweinen, die zwecks Erhöhung der Mastleistung und speziell des Fleischanteils auf Kosten des Fettes durch die züchterischen Maßnahmen der letzten Jahre weniger widerstandsfähig und streßanfällig geworden sind.

Dabei muß im Bundesdurchschnitt — bei den insgesamt geschlachteten Schweinen — mit etwa 20 Prozent blaßwässrigem (PSE-) und rund 5 Prozent dunkelleimigem (DFD-) Fleisch gerechnet werden.

Beide haben die gleiche biochemische Ursache und führen zu einem **veränderten pH-Wert**. Dieses ist von großer Bedeutung für die Fleischqualität, da wesentliche Bereiche der Fleischwarenherstellung pH-abhängig sind, z. B. die Wasserbindung (Wasseraufnahme und -abgabe), die **Pökelfähigkeit** (Salzaufnahme, Farbbildung), der **Geschmack** und die **Haltbarkeit**.

Biochemische Vorgänge, die innerhalb der ersten 24 Stunden nach der Schlachtung auftreten, bestimmen die **Säuerung des Muskelfleisches**. Bei Vorliegen von **Streß** vor der Schlachtung, womit fast stets zu rechnen ist

(Transport usw.), werden bei empfindlichen Tieren **Adenosintriphosphat** und **Glykogen im Muskelgewebe enorm rasch abgebaut**. Es ist anzunehmen, daß die **Milchsäure bei DFD-Tieren noch vor der Schlachtung** aus der Muskelzelle in die **Blutbahn übertritt**, woraus ein **hoher pH-Wert des Fleisches** resultiert.

Bei den **PSE-Tieren** verbleibt demgegenüber die **Milchsäure im Fleisch**, woraus sich der **niedrigere pH-Wert ergibt** (d. h. Säuerung). Normalerweise erreicht der bei der Schlachtung vorhandene pH-Wert von 7,2 nach etwa sechs bis zehn Stunden einen unteren End-pH-Wert zwischen 5,4 und 5,8.

Beim **Rind** pflegt er nach 12 bis 24 Stunden 5,3 bis 5,7 zu betragen. Beim **PSE-Fleisch** fällt der pH-Wert aufgrund einer **überstürzten Glykolyse** bereits innerhalb einer Stunde auf die oben angegebene Höhe. Das Fleisch zeigt daher eine **schlechte Wasserbindung**, ferner aufgrund der wässrigen Oberfläche eine **blasse Farbe**. Diese Farbabweichung ist jedoch rein optisch, da der Muskelfarbstoff nicht vermindert ist.

Demgegenüber erfolgt bei **DFD-Fleisch** die der Säurebildung entsprechende **Glykolyse sehr verzögert**, so daß der End-pH-Wert kaum unter 6,2 sinkt. Die **Qualität des Fleisches** wird dadurch **erheblich gemindert**. Es ist im Anschnitt trocken, stumpf, leimig, dunkelrot und hat eine überdurchschnittlich gute Wasserbindung.

Es handelt sich also um ein nicht oder nicht **ausreichend gereiftes Fleisch**, das für Rohwurst und Schinken nicht verwendet werden kann, sich aber zur Verwendung von Brühwurst, Kochschinken und Bratenfleisch nach Ansicht der Autoren eignet. Kochpökelwaren werden bei diesem DFD-Fleisch zarter und saftiger. Außerdem wird beim DFD-Fleisch beim Pökeln weniger Salz aufgenommen, auch fehlt der bei normal gereiftem Fleisch übliche säuerliche Geruch und Geschmack, jedoch hat es eine **geringere Haltbarkeit** und es kommt bei verpackten Fleischwaren leicht zu **Fäulniserscheinungen**, die eine erhebliche **gesundheitliche Gefährdung** aufgrund beteiligter Bakterien bedingen können.

So interessant und wichtig diese Fleischforschungen auch sein mögen, leider erfolgen sie — wie auch bei der Kalorienrechnung — ausschließlich unter chemisch-physikalisch-technologischen Aspekten. Die eigentlichen pathogenetischen, auf molekularbiologischen Verschiebungen der Inhaltsstoffe und ihren Einbau in den **humanen Organismus** beruhenden Konsequenzen erfahren bisher überhaupt noch keine Diskussion, wobei wohl auch rein ökonomische Erwägungen der **Volksernährung**, der **Subventionspolitik** u. a. mitverantwortlich sein können.

Besonders auch die in **Großküchen, Kantinen** usw. tätigen Köche tragen eine große Verantwortung für ihre Gäste und Mitarbeiter in Firmen, Behörden usw.

Speziell in der **Massenverpflegung** müßte das Schweinefleisch in jeder Form ausgeschaltet werden, um allen die Teilnahme daran zu ermöglichen.

Ebenso muß den **Köchen** in den **Restaurants** geraten werden, alle Schweinefleischanteile aus der Küche zu verbannen wie Schinkenbeigabe zu Bohnen, Erbsen, Mohrrüben usw., Speckeinwickeln von Geflügel, Mitbraten von Wurstscheiben, Gebrauch von (billigem) Schmalz als Bratfett usw., denn die **wirklich bekömmliche Küche** ist durch **Nichtverwendung von Schweinefleischanteilen**, kein Spicken von Wild, Rinderbraten, Filet usw. charakterisiert.

Viele Köche und Restaurateure bilden sich ein, durch zusätzliches Mitkochen und Mitbraten von Speck, Schinken, Wurststückchen usw. die Gerichte „schmackhafter“ machen zu können. Diese **Fehleinschätzung** haben sie dann vielfach mit dem **Verlust ihrer „renommierten Küche“** zu bezahlen.

Denn Klienten gehen letztlich dorthin, wo ihnen kein sog. „Fraß“ geboten wird, indem jedes Gericht aufgrund der Schweinefleischzusätze irgendwie „gleich schmeckt“, sondern sie suchen sich jene qualifizierten Restaurants aus, in denen tatsächlich in reiner, natürlicher Form das gereicht wird, was auf der Karte steht — ohne Schweinefleischanteile.

Man bilde sich gar nicht ein, „die Gäste verlangen Schwein und immer wieder Schwein“. Das mag für eine unwissende Menschenmasse zunächst eine gewisse Zeit lang eine gewisse Gültigkeit haben. Gar zu bald werden diese törichten „Viel- und Allesesser“ dann mit ihren **eigenen Schweinefleisch-induzierten Erkrankungen** die Quittung erhalten. Dann fallen sie sowieso als Klienten der **Eßlokale** aus und verursachen neue Kosten durch **Diätmaßnahmen**.

Aber alle irgendwie denkenden und die Presse-Informationen mit Vernunft lesenden Mitmenschen machen sich sowieso — auch bevor es zu spät ist — ein Bild über die **tatsächlichen Gefahren des Schweinefleisches**, glauben allerdings oft, daß „wenig ja nicht schaden könne“. Dieses ist allerdings ein Irrtum. Wenn man längere Wochen und Monate streng schweinefleischfrei gelebt hat, so wirkt der Genuß selbst **kleinster Mengen** evtl. geradezu „wie ein Gift“, das sich an allen Schwächepunkten (*Loci minoris resistentiae*) bemerkbar macht (wie es mir vor langen Jahren einmal erging).

Da der Student und später auch der Arzt weder während seines Studiums auf den Universitäten noch während seiner späteren klinischen Tätigkeit in Krankenhäusern auch nur das Geringste über Belastungsfaktoren des Schweinefleisches zu hören bekommt, höchstens über den unvergleichlich hohen (und z. B. in den Nachkriegsjahren scheinbar zu erstrebenden) Kaloriengehalt, sind auch viele Ärzte für die Information zu diesem Diätproblem keineswegs kompetent. Auch wer nicht die **Homotoxikologie** erarbeitet hat und die feinen Differenzierungen des **Phasenwechsels** kennt, die nach Schweinefleischgenuß beobachtet werden, und sie nicht zu registrieren weiß (z. B. Abszeßbildung nach Frischzellenimplantation bei Genuß von Schweinefleisch, Speck, Schinken, Wurst usw.), wird sich über die tatsächliche biologische Bedeutung und die Gefahren des Schweinefleischgenusses vielleicht erst später am eigenen Leibe bewußt werden, aber auch nur dann, wenn ihm diese, durch die **Homotoxikologie** erkannten Zusammenhänge verschiedener Krankheiten untereinander irgendwie bereits nahegebracht sind.

Ich muß hier daher kurz noch über die Geschichte eines prominenten Kollegen berichten, der mit dem Problem der **Schädlichkeit des Schweinefleisches** durch meine Vorträge bestens informiert war, trotzdem aber offensichtlich einer gewissen **Schweinefleisch-EBlast** im Sinne einer **Sucht** frönte.

Anläßlich eines Kongresses zog er es trotz meines Widerspruches vor, die von ihm bestellten **sauren Schweinenieren** zu verspeisen. Lächelnd und ironisch setzte er sich über meine Argumente hinweg — obwohl ich ihm einen kurz zuvor erlebten Fall von **paraproktischem Abszeß** mit nachfolgender **Mastdarmfistel** geschildert hatte, der ganz offensichtlich mit dem nach der Währungsreform wieder allgemein erfolgenden Schinkengenuß im Zusammenhang stand.

Etwa 1 Jahr später hörte ich von einem anderen Kollegen, daß der besagte prominente Kollege inzwischen an **Mastdarmabszeß mit Fistelbildung** erkrankt sei und — seiner derzeitigen eigenen Ironie meiner Auffassung gegenüber — sich geäußert hatte: Ob der Reckeweg doch Recht hat!?

Ich selbst habe nun durchaus keine neue Theorie betreffs der Schädlichkeit des Schweinefleischgenusses aufgestellt. Ich bin auf Moses und Mohammed so nebenher gestoßen und habe aufgrund seltsamer Beobachtungen in der eigenen Familie und an mir selbst sowie an zahlreichen, damals wieder zunehmend durch Schweinefleischbedingten Krankheiten zu mir kommenden Patienten erfahren müssen, daß hier Zusammenhänge bestehen und daß die religiösen Vorschriften des Islam und des Judentums ihre absolute Berechtigung haben — auch ohne die Gefahr der Trichinose, an der übrigens auch Bären, Ratten, Mäuse, Hunde, Wölfe und andere Tiere leiden können, ohne daß deren Fleisch generell zu verbieten wäre — und daß die **Belastungsfaktoren des Schweinefleisches** auf anderer Ebene liegen wie dargestellt.

Glücklicherweise gibt es in allen Städten qualifizierte Restaurants mit sauberer (hier gedacht: ohne Beimengung unerwünschter Schweinefleischanteile) Küche, wo natürlich gekocht wird und nicht etwa auch noch Käsegerichte mit Schinken verdorben werden. Die Inhaber derartiger Etablissements merken es dann sonst schon bald an ihrem **Geldbeutel** — und das ist offensichtlich die empfindlichste Lehre — wenn Gäste deshalb ihr Lokal meiden, weil sie nach dem „als besonders gut“ empfohlenen Essen dann anschließend an **Gallenkoliken**, **Blinddarmreizung**, bei unausbleiblicher **Gewichtszunahme** dann an **erhöhtem Blutdruck**, **Leberverfettung** und anderen gefürchteten Leiden, insbesondere auch an **Arthritis** und **Arthrosen** erkranken.

Möge diese, besonders auch für die Information von Patienten und Laien geschriebene Abhandlung dazu beitragen, allen denen, die noch nicht die Gefahren des Schweinefleischgenusses erkannt haben, zu helfen, eine Ernährung „Ohne Schweinefleisch“ zur Durchführung zu bringen, die im übrigen nicht etwa eintöniger, sondern ganz im Gegenteil vielseitiger, besser bekömmlich, nicht auf große Quantitäten ausgerichtet ist, sondern auf eine biologisch erforderliche, vielseitige, durchaus ausreichende und bekömmliche, nicht zu Aufschwemmung und Fettsucht führende Ernährungsform, deren positive Auswirkungen dann meist erst nach längeren Monaten, Wochen und Jahren voll in Erscheinung zu treten pflegen.

Als Fazit meiner Ausführungen habe ich daher meinen Patienten jeweils den strikten Rat gegeben:

Vermeiden Sie jeglichen Schweinefleischgenuß, auch in kleinsten Mengen. Wenn Sie einmal wochenlang streng schweinefleischfrei gelebt haben, wird Ihnen bei zufälligem Genuß (auch nur kleinster Mengen) sofort eine gesteigerte Abwehr des Organismus auffallen in Form von

Juckreiz, Entzündungen oder Schmerzen an Schwachpunkten, Gallenbeschwerden (Koliken), Blinddarmreizung, rheumatischen Erscheinungen usw., evtl. treten Entzündungen oder vorangehende Erscheinungen wie Müdigkeit, aber auch eine Verschlimmerung von Ekzemen, Juckreiz, Pilzflechten usw. auf. Hieraus wird auch die Giftnatur des Schweinefleisches deutlich.

Auf alle Fälle können Sie viel Unheil und Unglück in Ihrer Familie und für sich selbst ausschalten, wenn Sie sich streng an das Schweinefleischverbot halten und sich evtl. nur aus einer garantiert einwandfreien Bezugsquelle mit schweinefleischfreier Wurst oder Metzgerwaren versorgen, welchen Sie unbedingt Vertrauen schenken können.

Nicht einwandfreie Ware erkennen Sie dann, wenn Sie die schweinefleischfreie Ernährung eingeführt haben, im übrigen sehr bald von selbst an den Folgen an Ihrem eigenen Körper.

Denken Sie stets daran, daß das gesamte Schwein aus minderwertigem aufgeschwemmtem Material, aus Fett, Schleim, Jauchestoffen, Entzündungstoffen und aus gefährlichen Hormonen usw. besteht, wobei sich alles in dem menschlichen Darm rasch in Jauche zersetzt.

Wenn Sie daher jauchige Krankheiten verhüten wollen, essen Sie unter keinen Umständen Schweinefleisch in keiner Form!

Machen Sie selbst Ihre Erfahrungen und Beobachtungen und seien Sie kritisch sich selbst und allem Geschwätz gegenüber, wenn Ihnen Schweinefleisch-Süchtige Ihre eigene wahre Erkenntnis, die ich Ihnen vermitteln wollte, entreißen wollen.

Essen Sie und Ihre Familienmitglieder kein Schweinefleisch und behandeln Sie sich alle lediglich mit biologischen Therapeutika, mit Homöopathika und nach naturgemäßen Methoden, auch mit Umschlägen, Heilerdepackungen, Hydrotherapie usw., durch welche die nach evtl. unbeabsichtigtem Schweinefleischgenuß auftretenden Entzündungen im Sinne der Naturheilung beschleunigt und tatsächlich im Sinne der Entgiftung und Giftausscheidung rasch abgeheilt werden.

Gesundung ist nach der Homotoxinlehre Befreiung, d. h. Freiwerden von Giften und Giftschäden.

Gesundheit ist nach der Homotoxinlehre Freiheit, d. h. Freisein von Giften und Giftschäden.

Diese fundamentalen, naturgesetzlich erhärteten Erkenntnisse lassen die religiös im Judentum und im Islam fixierten Forderungen eines strengen Schweinefleischverbotes auch für die westliche zivilisierte Welt, nicht zuletzt auch im Sinne der Vermeidung riesiger Krankheitskosten und einer weiteren Kostenexplosion im Gesundheitswesen als geboten erscheinen.

Anschrift des Verfassers:
Dr. med. Hans-Heinrich Reckeweg
7570 Baden-Baden