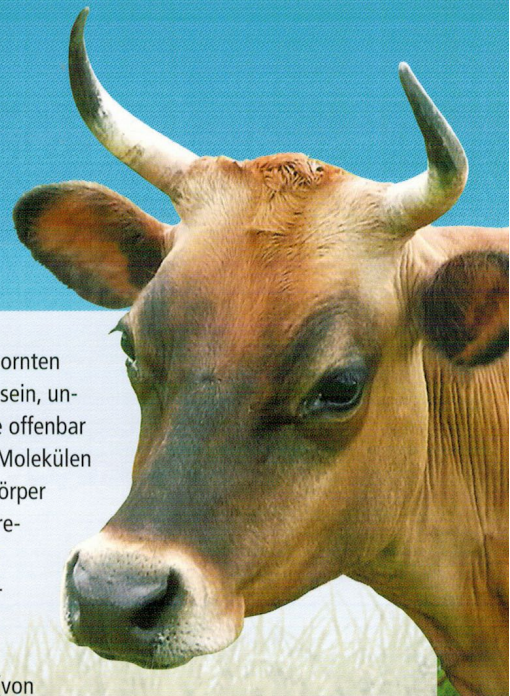


Warum Kühe Hörner brauchen



Vortrag von Dr. med. Herbert Boneberg, Allgäu

Am Beginn seines Vortrags wies Dr. Boneberg darauf hin, dass seine Hypothese, die aus seinen gemachten Beobachtungen resultiere, noch nicht als wissenschaftlich definitiv bestätigt gelten könne. Er ist praktizierender Allgemeinmediziner in der Nähe von Kempten und arbeitet mit Akupunktur, Homöopathie, Milieutherapie und Chirotherapie. Bei der Frage „Wo kommen Krankheiten her?“ ist er auf das Problem der Verträglichkeit von Milcheiweiß, besonders Kuhmilcheiweiß, gestoßen. Es müsse immer darum gehen, nicht nur Symptome einer Krankheit zu bekämpfen, sondern nach deren Wurzeln zu fragen.

Ein Therapeut könne aufdecken und Impulse geben, eine Heilung gehe vom Körper selbst aus. Im Rahmen einer Weiterbildungs-Seminarreihe in Würzburg sei die These vertreten worden, Kuhmilch-Eiweiß sei ein krankmachender Faktor und daher zu meiden. Nach eigener Aussage war Kuhmilch für Dr. Boneberg jedoch von Kindheit an ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Über ein einfaches kinesiologisches Testverfahren, bekannt aus der Akupunktur-Ausbildung, wollte er die aufgestellte These widerlegen. Seine Frau diente ihm als Testperson für verschiedene Milchprodukte. Bei diesen Tests musste er jedoch entgegen seiner Vermutung tatsächlich eine Unverträglichkeit feststellen. Gleiche Ergebnisse bekam er bei seinem Sohn als Testperson, der an Neurodermitis litt und mit Akupunktur behandelt wurde ohne die auftretenden Ekzeme dadurch ganz loszuwerden. So kam es in der Familie zur Umstellung auf eine Kost ohne Kuhmilch-Produkte (Hafer-, Reis- und Sojamilch, Schafs- und Ziegenkäse). Die Neurodermitis verschwand. Auch Milchsokolade erwies sich als unverträglich. Dr. Boneberg übertrug seine Erkenntnisse auf Patienten mit Neurodermitis, Asthma und chronischen Infektionskrankheiten. Dabei konnte er erstaunlich schnelle Behandlungserfolge erzielen bis hin zur Beschwerdefreiheit bei Verzicht auf Kuhmilcheiweiß. Patienten brachten selbst Milchprodukte mit in die Praxis, um sich in Verbindung damit testen zu lassen. Viele konnten so überzeugt werden, auf diese Nahrungsmittel zu verzichten.

Eine neue Situation ergab sich jedoch eines Tages, als eine Patientin auf eine im Schraubglas mitgebrachte Milch nicht negativ reagierte. Dieses Testergebnis konnte Dr. Boneberg bei seiner Frau und seinem Sohn wiederholen. Damit betrachtete er seine Theorie von einer Kuhmilcheiweißunverträglichkeit als widerlegt. Aber es stellte sich die Frage: Was war das für eine Milch-Probe? Woher kam sie? Es stellte sich heraus, dass sie von einem Bauern aus Niedersonthofen kam, dessen Milch von Allergikern vertragen wurde. Dr. Boneberg kam die Idee, die Verträglichkeit dieser Milch könne mit den bei den Kühen dieses Bauern noch vorhandenen Hörnern zusammenhängen. Der Arzt überprüfte diese Theorie an Demeter-Milchprodukten, die er in Bio-Läden vorfand, und stellte fest: Diese Produkte erwiesen sich als verträglich. So kam er zu der neuen Hypothese, die Milch von Kühen mit Hörnern sei anders als jene von enthornten Kühen. Im Rahmen einer kleinen Testreihe (Testpersonen waren seine Frau, sein Sohn und zwei Patienten) mit zehn Proben, deren Herkunft er nicht kannte, bestätigte sich diese Hypothese. **Nur die Milch von nicht enthornten Kühen erwies sich als verträglich.** Die Hörner mussten also Bedeutung haben für die Eiweiß-Produktion im Körper der Kuh. Die

Eiweiß-Moleküle von enthornten Kühen mussten verändert sein, unser Immunsystem kann sie offenbar von gewöhnlichen Eiweißmolekülen unterscheiden, als Fremdkörper erkennen und eine Gegenreaktion in Gang setzen, bei der das IgA, das sekretolytische Antigen, eine Rolle spielt, das unseren Darm über dessen Schleimhaut (von der Fläche her etwa so groß wie ein Fußballfeld) schützt. Kommt es zu einem Schleimhaut-Defekt, wird der Darm porös und durchlässig für Bakterien, Viren und Toxine (Giftstoffe). Um Fremdstoffe wirksam angreifen zu können, muss der Darm gesund sein, sonst können sie in die Blutbahn gelangen und weitere immunologische Reaktionen auslösen. Folglich treten Allergien als Krankheitssymptome auf, wenn das Abwehrsystem im Darm nicht reibungslos funktioniert. Auch Müdigkeitssymptome können eine Folge sein und auf einen defekten Darm als Ursache hinweisen. Ein antigenes Milcheiweiß wird also als Fremdkörper behandelt und schränkt die notwendige Schutzfunktion des Darms ein. Der Darm ist reaktions- und regenerationsfähig, er soll uns schützen und spielt für unser Immunsystem eine wichtige Rolle. Als Konsequenz ist eine bewusste Ernährung wichtig.

Aus scheinbar praktischen Gründen kam es zu der massenhaften Enthornung, wie sie heute bei Milchkühen seit mindestens 20 Jahren zu finden ist, einem Zeitraum, in dem auch allergische Reaktionen wie Heuschnupfen deutlich zugenommen haben. Eine solche Enthornung scheint aber der Schlüssel für die Kuhmilcheiweißunverträglichkeit zu sein. Auch chemisch, durch einen Kristallisations-Test, kann die Milch von Kühen mit oder ohne Hörnern unterschieden werden. Offenbar gibt es einen Zusammenhang der Hörner mit dem Gehirn, wie auch tödliche Absturzunfälle enthornter Kühe in den Alpen nahelegen. Über die Verträglichkeit von Milch genetisch hornloser Rassen (z. B. Angus-Rinder) gibt es dagegen noch keine Erfahrungswerte. Milchsucker-Unverträglichkeit beruht auf einem Enzym-Mangel (Laktose-Mangel). Butter ist dagegen fast milcheiweißfrei. Hier spielt die Herkunft der Milch offenbar keine so entscheidende Rolle. Offenbar muss der Anteil von Milch nichtenthornter Kühe in einem Produkt über 90% liegen, damit es vertragen wird. Bei Demeter-Produkten ist ein Anteil von 3% Milch enthornter Kühe möglich, etwa von Bauern in der Umstellungsphase auf Demeter-Bewirtschaftung. Auch bei Käse hat sich erwiesen, dass jener aus Milch nicht enthornter Kühe besser lager- und veredelungsfähig ist. Leider werden auch im Bereich der Almwirtschaft immer mehr Kühe enthornt. Naheliegenderweise sei dies vor allem bei (oft subventionierter) Laufstall-Haltung der Fall, weniger bei traditioneller Anbinde-Haltung. Dabei wird auch übersehen, dass die Hörner auch für die Einstufung einer Kuh in die Rangordnung einer Herde von Bedeutung sind.