SONDERDRUCK

Das unabhängige Magazin für selbstverantwortete Gesundheit

IST IHNEN DIE LUST AUF SÜSSES SCHON VERGANGEN?



Sophia Müller

IST IHNEN DIE LUST AUF SÜSSES SCHON VERGANGEN?

Fast jeder genießt gerne ab und zu etwas Süßes. Doch das süße Image von Zucker bröckelt zunehmend. Zucker wird mittlerweile als Lebergift, Volksdroge, Zahnkiller und vieles mehr bezeichnet. Bereits in den Siebzigerjahren wurde Zucker von dem bekannten Ernährungswissenschaftler John Yudkin als "rein, weiß" und "tödlich" bezeichnet. Heute weiß man, dass er nicht übertrieben hat.

Doch während uns von klein auf eingetrichtert wird, wie schlecht und schädlich Zucker ist, fehlt es vielerorts an Wissen um Alternativen. Falls Sie zu den 80 Prozent der Bevölkerung gehören, denen die Lust auf Süßes noch nicht vergangen ist, dann versuchen Sie doch einmal die natürliche Zucker-Alternative Xylit.

Xylit, oft fälschlicherweise als
Birkenzucker bezeichnet, wird aus
Holzzucker gewonnen, ist also
natürlichen Ursprungs. Es ist ein
Kohlenhydrat und kommt in vielen
Gemüsen, Beeren und eben auch in
Bäumen vor. In großen Mengen wird
es heute aus Harthölzern, zum Beispiel
aus der Birke und der Buche, oder aus
Maiskolben und Kartoffeln hergestellt.
Mit dem ursprünglichen Birkenzucker,
wie ihn die Finnen zurzeit des Zweiten

Weltkrieges für sich produziert hatten, um ihren Zuckermangel zu beheben, hat das heutige Xylit jedoch nur wenig zu tun.

Xylit wirkt im Mund erfrischend kühl und hat weder einen Neben- noch einen Nachgeschmack. Es ist leicht wasserlöslich, hitzeresistent und daher zum Süßen sowohl von kalten als auch von heißen Getränken und Speisen geeignet. Bis auf einige Ausnahmen kann Xylit Zucker eins zu eins ersetzen.

Xylit ist sehr gut erforscht und als Lebensmittelzusatzstoff ohne Höchstmengenbeschränkungen zugelassen. Bei übermäßigem Verzehr kann es – wie alle Zuckeralkohole – abführend wirken. Seine Verträglichkeit ist jedoch in der Regel sehr gut, insbesondere deshalb, weil sich der Körper relativ schnell an größere Mengen gewöhnt und die abführende Wirkung mit der Zeit abnimmt.

Dank Xylit die Süße des Lebens mit gutem Gewissen genießen

Xylit wurde in den Sechzigerjahren als Zuckerersatz für Diabetiker auf den Markt gebracht. Es wird nämlich praktisch ohne Insulin verstoffwechselt. Diese Eigenschaft macht es nicht nur für Diabetiker zum idealen Zuckerersatz.

Führende Wissenschaftler gehen davon aus, dass mittlerweile ein Großteil der Bevölkerung auf dem Weg zu einer Insulinresistenz ist, der Vorstufe von Diabetes. Allein in der Schweiz hat sich die Anzahl an Diabetikern zwischen 2002 und 2010 von 250.000 auf 500.000 Betroffene verdoppelt. Das Erschreckende daran ist, dass darunter vor allem Kinder und Jugendliche sind. Das sollte uns veranlassen, ab sofort den herkömmlichen Zucker möglichst zu meiden.

Doch unser ungebremstes Verlangen nach Süßem lässt den Zuckerverbrauch trotzdem seit Jahren weiter ansteigen. Das Verheerende für unseren Körper ist beim Haushaltszucker (Saccharose) die Kombination zwischen Glukose und Fruktose. Bei Xylit verhält es sich anders: Es wird in der Leber in Glukose umgewandelt und liefert dem Körper Energie, aber so langsam, dass der Blutzuckerspiegel nicht ansteigt.

Deshalb bleiben beim Verzehr von Xylit Heißhungerattacken und die Lust nach immer mehr Süßem aus – eine willkommene Eigenschaft in einer Zeit, in der Fettleibigkeit zu einem großen Problem geworden ist.

Den Zahnteufelchen an den Kragen

Über 95 Prozent der sogenannten zivilisierten Bevölkerung leidet in der einen oder anderen Form unter Karies. Damit ist Karies die am weitesten verbreitete Infektionskrankheit überhaupt – und das trotz unzähliger verschiedener Zahnpflegemittelchen und Zahnputzhilfen, von der herkömmlichen Zahnbürste über die Zahnseide bis hin zu mehr oder weniger

regelmäßigen Zahnarztbesuchen. Xylit ist eines der effektivsten Mittel zur Kariesprävention, denn der Umstieg von Haushaltszucker auf Xylit vermag das Kariesrisiko um bis zu 85 Prozent zu reduzieren

Zu gut, um wahr zu sein?

Diese schier unglaubliche Kombination an Vorteilen scheint in vielen Köpfen auf Anhieb nicht nachvollziehbar zu sein. Doch die Forschung hat schon in den Siebzigerjahren bestätigt:

Kariesbakterien können Xylit nicht als Nahrung verwerten. Deshalb wird dem Zerfallsprozess an der Ursache begegnet. In der Folge entstehen keine Löcher, aber auch weniger Zahnbelag und damit weniger Zahnstein.

Xylit verhindert aber nicht nur Schäden an den Zähnen, es hilft auch bei der Reparatur. Der Körper verfügt über geniale Selbstheilungskräfte, die Zähne sind davon nicht ausgeschlossen. Der Speichel versorgt die Zähne ständig mit einer mineralienreichen basischen Lösung, Mineralien wie Kalzium werden wieder in den Zahnschmelz eingebaut. Xylit wirkt in diesem Prozess unterstützend, indem es den Speichel anregt und die Mineralien länger zur Remineralisierung verfügbar hält. Kleine Löcher können so wieder verhärten und müssen dann nicht vom Zahnarzt gefüllt werden.

Ein Teil des vielen Geldes, das sich mit einer Xylit-basierten Zahnpflege beim Zahnarzt sparen lässt, ist mit dem Kauf des relativ teuren Zuckerersatzes sicher gut angelegt. So ist es mit Xylit tatsächlich möglich, Süßes zu genießen, gleichzeitig dem Stoffwechsel nicht zu schaden und die Zähne wirkungsvoll zu pflegen.

Ein Segen für Eltern und Kinder

Karies ist eine übertragbare Krankheit. Das heißt, je weniger Kariesbakterien die Eltern haben, desto geringer ist das Risiko der Kinder, später selbst Karies zu bekommen. Natürlich spielen auch andere Faktoren in diesem Prozess eine Rolle, zum Beispiel die Konstitution und die Ernährung des Kindes. Diese wiederum werden durch den Zuckerkonsum ebenso nachteilig beeinflusst – ein Teufelskreis, der sich mit Xylit verhindern lässt. Wer Zucker konsequent durch Xylit ersetzt und die familiäre Zahnpflege auf Xylit umgestellt, schafft für sich

und seine Familie eine gute Grundlage für ein Leben mit natürlich gesunden Zähnen, ohne auf die Süße des Lebens verzichten zu müssen.

Hinweis: Um nicht nur sich selbst und seiner Familie etwas Gutes zu tun, sondern auch der Um- und Nachwelt, sollte beim Kauf von Xylit unbedingt auf die Herkunft und die Nachhaltigkeit der Produkte geachtet werden.



IMPRESSUM

3. Quartal 2016 Nr. 3; 1. Jahrgang

Das IMPULS erscheint viermal jährlich, jeweils im

Februar, Mai, August und November.

Auflage 3/16: 16.000 Stück
Einzelnummer: CHF 7,00, € 6,00
Die Mediadaten finden Sie unter:
http://impuls-magazin.info/mediadaten/

Herausgeber

Libertarian AG/Netzwerk Impfentscheid

Wetti 41 | 9470 Buchs Telefon: +41 81 633 12 26 Fax: +41 81 284 00 43

HERAUSGEBER UND VERLAG

Kontakt: mail@impuls-magazin.info

Redaktion: Daniel Trappitsch, Dr. Jenö Ebert

Lektorat: Peter Schulz Text

Grafik und Gestaltung: David Drost

Druck: Printstore, Österreich **ISBN:** 978-3-905353-58-7

Die Hinweise auf die Fussnoten und Quellen der Artikel finden Sie hier:

http://impuls-magazin.info/ausgaben/

WWW.IMPULS-MAGAZIN.INFO

Vertrieb Deutschland Pressehandel:

Partner Medienservices GmbH, Julius-Hölder-Strasse 47, 70597 Stuttgart

Telefon: 0711 7252-441, Fax: 0711 7252-380

E-Mail: info@partner-medienservice.de - Internet: www.partner-medienservice.de

