



Newsletter 56

www.dgmh.org

für unsere
patienten

Mai 2011

monatliche Informationen der Deutschen Gesellschaft für Miasmantik in der Homöopathie e.V. (DGMH)

Liebe Leserinnen und Leser,

unser Mai-Newsletter könnte die Überschrift "Etikettenschwindel" tragen. An drei ganz unterschiedlichen Punkten möchten wir Sie darauf hinweisen, dass es sich lohnt, genau hinzusehen und manches zu hinterfragen.

Wenn Sie wissen möchten, was Damenhaut und Schiffsrumpfe gemeinsam haben, welche Hühner funktionelle Eier legen oder wie verlässlich Statistiken sind, dann wünschen wir viel Spaß mit dieser Newsletter-Ausgabe!

Wenn Ihnen unser Newsletter gefällt und Sie uns in unserer Arbeit unterstützen möchten, dann...

...schicken Sie die Mail mit dem Newsletter an Freunde und Bekannte weiter...

...denken Sie doch mal darüber nach, ob Sie uns als Fördermitglied unterstützen möchten...

...oder helfen Sie uns mit einer Spende, die Vereinsarbeit zu finanzieren!

Nähere Informationen dazu finden Sie auf unserer Webseite:
www.dgmh.org/Mitmachen

Wir danken Ihnen schon im Voraus für Ihre Unterstützung und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und gute Gesundheit!

Ihr Newsletter-Team der DGMH

Die Wahrheit ist immer richtig

Die Tücken der Statistik / von Tier-HP Christine Stroop

Stellen wir uns eine 2 Liter Flasche mit Wasser vor, die halb gefüllt ist. Es besteht kein Zweifel dass sich in der Flasche also 1 Liter Wasser befindet. Die Feststellung, dass die Flasche halb leer ist, ist genau so wahr wie die Feststellung, die Flasche ist halb voll. Dass sich in der Flasche 50% Luft befindet ist genauso wahr wie die Aussage, dass sich in der Flasche 50% Wasser befindet.

„Statistik ist die Lehre von Methoden zum Umgang mit quantitativen Informationen (Daten). Sie ist eine Möglichkeit, eine systematische Verbindung zwischen Erfahrung (Empire) und Theorie herzustellen. Sie ist damit unter anderem die Zusammenfassung bestimmter Methoden, um empirische Daten zu analysieren.“ (Quelle Wikipedia.de)

Erkenntnisse und Ergebnisse aus Medizin und Forschung, aber auch Geschäftsberichte, Börsenkurse, Trends und Prognosen für Politik und Umwelt werden gerne in Form von Statistiken veröffentlicht. Prozentzahlen und Graphiken verdeutlichen die Ergebnisse. Relative und absolute Zahlen vermitteln Objektivität. Prozentzahlen vermitteln Glaubwürdigkeit und Seriosität. Klar Zahlen lügen nicht, oder? Mathematik ist unbestechlich und das Ergebnis einer Rechnung ist wahr.

Und doch ist es möglich mit Statistiken zu manipulieren. Meinungen, Kaufverhalten und Gedanken zu beeinflussen. Durch die Art der Darstellung von Ergebnissen ist es möglich die Wirklichkeit zu verzerren und Ergebnisse zu beeinflussen. Statistiken werden von Firmen und Institutionen in Auftrag gegeben und

durch Statistiker erstellt. Durch die Art der Datenauswahl ist es jedoch möglich, den Standpunkt des Auftraggebers über die Statistik zu transportieren.

Werden bewusst oder unbewusst aus den gesammelten Daten falsche Schlüsse gezogen, ist es möglich,





die Ergebnisse den eigenen Zielen anzupassen. Es ist immer wichtig alle Daten zu prüfen und keine Teilinformationen wegzulassen. Die Art und Weise der statistischen Datenerhebung hat große Auswirkungen auf das Ergebnis.

Bei Medikament A ist das Thrombosierisiko um 100% größer als bei Medikament B. Oh weh! Wer möchte da Medikament A einnehmen. Wird der Unterschied anders ausgedrückt, sieht es viel weniger dramatisch aus. Bei Medikament A bekommen 2 von 7000 Patienten eine Thrombose, bei Medikament B 1 von 7000 Patienten (Quelle Gerd Bosbach/Jens Jürgen Korff – Lügen mit Zahlen, Heyne Verlag).

Es ist immer noch wahr, dass Medikament A ein um 100% größeres Risiko hat als Medikament B hat.

Eine besorgte Hundehalterin hatte folgende Frage an mich: ihre Tierärztin hätte die Äußerung gemacht, seit es „modern“ sei Hunde zu barfen (BARF = Bones And Raw Food (Knochen und Rohes Futter - oder biologisch artgerechtes Futter) wären die Schilddrüsenerkrankungen bei Hunden angestiegen. Die Hundehalterin barft ihre Hunde und war sehr verunsichert.

Nun, hier ist natürlich erst mal die Frage zu klären: Wurde „nur“ an gebarften Hunden ein Anstieg der Schilddrüsenerkrankungen bemerkt oder generell bei allen Hunden? Von welchem Zeitraum sprechen wir? Betrifft es nur gebarfte Hunde und wenn ja, wie viele der gebarften Hunde haben eine Schilddrüsenerkrankung im Vergleich zu letztem Jahr, vorletztem Jahr oder dem Jahr x?

Was unterscheidet die erkrankten Hunde von den nichterkrankten? Gibt es noch andere potenzielle Ursachen für das häufigere Auftreten von Schilddrüsenerkrankungen? usw.

Genauso gut könnte man sagen seit es iPads gibt, seit die Mehrwertsteuer auf 19 % erhöht wurde, seit es Medikament X oder Y gibt, oder seit der neue Tollwutimpfstoff auf dem Markt ist usw., haben Hunde häufiger Schilddrüsenerkrankungen. In dem Zeitraum, in dem ein vermehrtes Auftreten von Schilddrüsenerkrankungen beim Hund festgestellt wurde, sind viele Dinge passiert, die in keinem Zusammenhang mit diesem Phänomen stehen.

So nebenbei weiß natürlich der Homöopath, dass ein Teil der Schilddrüsenerkrankungen iatrogen ausgelöst sein kann. In Verdacht stehen u.a. einige Antiepileptika, Expektorantien mit hochdosiertem Kaliumjodid und einige Antireumathika, Hormone und Amiodaron.

Quellen:

„A.T.I. Arzneimittelinformation Berlin GmbH & Co. KG: Vom

Jahresgehalt Grundgehalt 10.000,- Euro plus die Gehaltssteigerung:						
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	4. Jahr	5. Jahr	6. Jahr
Variante A: 1.000,- Euro mehr nach jedem Jahr	€ 10.000,-	€ 11.000,-	€ 12.000,-	€ 13.000,-	€ 14.000,-	€ 15.000,-
Variante B: 250,- Euro mehr nach jedem Halbjahr	€ 10.250,-	€ 11.250,-	€ 12.250,-	€ 13.250,-	€ 14.250,-	€ 15.250,-

Verdacht zur Diagnose eine Arzneimittel – Telegramm Publikation“, sowie

www.zentrum-der-gesundheit.de/nebenwirkung-antibabypille-ia.html und

<http://de.wikipedia.org/wiki/Amiodaron#Schilddr.C3.BCse>

Es geht um Ursache und Wirkung. Rückschlüsse sind nicht so ohne weiteres zu ziehen.

2004 fanden schwedische Forscher heraus, dass in Wohnungen mit PVC-Böden der Hausstaub stark mit Phthalaten (Weichmachern) belastet ist und dass Kinder in Wohnungen mit PVC häufiger Asthma haben. Der dänische Asthmatikerverband gab den Hinweis, dass Ursache (PVC-Boden) und Wirkung (Asthma bei den Kindern) sich auch umgekehrt verhalten können. Es ist häufig so, dass Haushalte, in denen asthmatische Kinder leben häufig PVC als Bodenbelag haben, um die Entstehung von Hausstaub zu verringern (Quelle Gerd Bosbach/Jens Jürgen Korff – Lügen mit Zahlen, Heyne Verlag).

Noch ein schönes Beispiel, wie Zahlen manipulieren können. Sie bekommen ein Jobangebot mit einem Jahresgehalt von 10.000 Euro. Sie haben die Wahl, entweder nach jedem Jahr eine Gehaltssteigerung von 1.000 Euro zu bekommen oder nach jedem halben Jahr 250 Euro. Wie würden Sie sich entscheiden?

Des Rätsels Lösung finden Sie in obiger Tabelle

(Quelle: www.wdr.de/tv/quarks/global/pdf/Q_Zahlen.pdf)

Übrigens: das Zitat „Ich traue keiner Statistik, die ich nicht selbst gefälscht habe.“ welches Winston Churchill zugeschrieben wird, ist schön, aber ebenfalls nicht belegt. In diesem Sinne: Lassen Sie sich nicht täuschen – nicht nur von Zahlen!



Christine Stroop

ist Tierheilpraktikerin in Hattersheim, Vorstandsmitglied der DGMH und regelmäßige Autorin für den Newsletter.



Eine Haut wie ein Boot?

**PEG und andere Zusatzstoffe in Kosmetika /
von Dr. med. Sybille Freund**

Kürzlich fuhr ich im Auto und hörte eine Sendung über Schiffskonservierung. Alte Schiffe, die irgendwann untergegangen sind und die man geborgen hat, müssen konserviert werden, damit sie an der Luft nicht zerfallen. Recht spannend fand ich, wie man das macht: man gibt einen Stoff auf das Holz, der in das Holz eindringt und dort die Wassermoleküle ersetzt. Das Holz wird also getrocknet. In der Sendung wurde dann auch das Konservierungsmittel genannt: Polyethylenglykol - PEG. Da dachte ich: Mensch! Das kenn ich doch! Aber aus einem ganz anderen Zusammenhang.

Polyethylenglykol ist kein einheitlicher Stoff, sondern eine Stoffgruppe, innerhalb derer sich die unterschiedlichen PEGs durch ihre Molekülgröße unterscheiden. Einige dieser PEGs werden in der Kosmetik und der Medizin eingesetzt.

Ein Beispiel aus der Kosmetik:

PEGs können in einer bestimmten Molekülgröße sehr gut in die Haut hineingelangen (was z.B. bei den altbekannten Heparin-salben, die man gegen blaue Flecke einsetzen konnte, nicht der Fall war. Ich weiß noch, wie mir ein Professor an der Uni sagte: „Reiben Sie die Salbe schön ein, das fördert die Durchblutung, dann geht der blaue Fleck schneller weg. Das Heparin selbst gelangt aber nicht in die Haut.“). Man nutzt dieses Verhalten PEGs, um andere Stoffe besser in die Haut gelangen lassen zu können und dadurch, dass PEG Wasser bindet, quillt die Haut etwas auf. Dadurch entsteht der Eindruck als würden Falten verschwinden, was aber nicht der Fall ist.

Nachdem ich von der Geschichte mit der Konservierung der Schiffe hörte, fragte ich mich, ob langfristig auch die Haut ausgetrocknet wird und dadurch eher mehr Falten entstehen. Ich habe ein wenig recherchiert, aber leider keine eindeutige Antwort gefunden. Möglicherweise weiß ein Leser mehr zu dem Thema und möchte uns einen Leserbrief schreiben?

Was mich allerdings an dem Thema „PEG“ mehr beunruhigt als der kosmetische Effekt, ist folgende Überlegung:

Es gibt einen Stoff namens Aluminiumhydroxid, der sich in diversen Deos befindet. Aluminium ist bekannt dafür, dass es krebsfördernd wirkt, weshalb man mit Alufolien und Aluverpackungen auch besonders vorsichtig sein sollte, insbesondere, wenn man z.B. Salate darin aufheben möchte, die Säuren (Essig, Zitrone) enthalten. Sie lösen die Aluminiummoleküle heraus, wodurch der Mensch den Stoff besser aufnehmen kann.



Dass Aluminium krebsauslösend sein kann, stellte man dadurch fest, dass bei Personen, die Aluminium-Kochgeschirr verwendeten, besonders häufig Krebs des Magen-Darm-Traktes auftrat. Daraufhin hat man vermehrt Edelstahl eingesetzt.

Zurück zum Thema: Aluminiumhydroxid ist in mehreren Deos enthalten und man kann sich vorstellen, dass gerade Frauen, die diese Deos in der Achselhöhle auftragen, gefährdet sein könnten, weil der Weg zur Brustdrüse nicht weit ist.

Noch bedenklicher ist dann doch die Kombination aus einem PEG, das evtl. in einer Hautcreme enthalten ist, die man nach dem Duschen aufträgt, dann kommt darüber das Deo und Aluminiumhydroxid hat es noch leichter, in die gefährdeten Regionen einzudringen.

Ich halte diese Zusatzstoffe in konventionellen Kosmetika zumindest für bedenklich und möchte Sie mit diesem Artikel dazu anregen, über die mögliche Problematik nachzudenken. Wie hoch die Gefahren wirklich sind, die von solchen Stoffen ausgehen, kann ich nicht sagen, weil ich dazu keine Studien kenne. Vielleicht haben Sie nun aber selbst Lust bekommen, zu recherchieren. Wenn Sie valide Informationen zu diesem Thema finden, sind wir Ihnen für eine entsprechende Mail sehr dankbar!



Dr. med. Sybille Freund

ist Homöopathin in Dreieich, Vorsitzende der DGMH und regelmäßige Autorin für den Newsletter.



Aus der Industrieküche frisch auf den Tisch

Functional Food / von HP Nathalie Baranauskas

Haben Sie schon mal von einem Huhn gehört, das funktionelle Eier legt? Nein? Na dann wird es Zeit, denn soweit ist die Industrie mittlerweile wirklich schon. Hühnerfutter wird mit Fisch-Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) aufgepeppt, so dass der Verbraucher dann das passende Herz-Kreislauf-Mittelchen direkt im Eierbecher vor sich stehen hat.

Klingt praktisch, mag vielleicht der eine oder andere denken, aber ist es das? Zuerst einmal müsste man sich die Frage stellen, ob früher alle Menschen krank waren, denn da gab es diese „Erfindung“ noch nicht. Heutzutage muss alles praktisch, schnell und unkompliziert sein, die so genannten Nahrungsmittel werden mit Vitaminen, Mineralstoffen und zugesetzte Substanzen angereichert, damit wir gesünder, leistungsstärker und fitter sind. So werden z.B. Fruchtsäfte mit den Vitaminen A, C und E angereichert, Brot wird mit Jod, Folsäure und Omega-3-Fettsäure angereichert, in Müslis finden wir Kalzium und eine extra Portion an Vitaminen oder Ballaststoffen. Die Wurzeln dieser „Erfindung“ sind im Jogurt zu finden, der als erstes Lebensmittel mit Bakterien angereichert wurde (den sogenannten Probiotika). Diese Bakterien sollen die Gesundheit des Darmes und unser Immunsystem stärken. Es ist sicherlich ein sinnvoller Aspekt, die Darmflora mit ihren physiologisch vorkommenden Bakterien „auf zu pepen“, aber muss man dies mit Functional Food (mit funktionellen Lebensmitteln) machen?

Es gibt zahlreiche natürliche Lebensmittel, die gesundheitsfördernde Mikroorganismen enthalten und ebenso eine positive Wirkung auf die Darmflora haben. Dazu zählen beispielsweise frisches Sauerkraut, Spargel, Bananen und Naturjogurt. Unsere Lebensmittelindustrie treibt es aber auf die Spitze und stellt stattdessen Wurstwaren, Käse oder gar Süßigkeiten her, die mit Zusatzstoffen angereichert sind. Da „Functional Food“ nicht zu den Nahrungsergänzungsmitteln zählt, darf es auch nicht in Tabletten-, Kapsel-, oder Pulverform angeboten werden, sondern muss in natürlich vorkommenden Lebensmitteln zugesetzt sein; jedoch darf es trotzdem synthetisch hergestellt werden. Außerdem bekommt man heutzutage durch Gentechnik eine ganz andere Art der funktionellen Lebensmittelherstellung. Durch Gentechnik ist es nun möglich, dass die Pflanze die benötigten Wirkstoffe schon selbst herstellt – die Zukunft hat mal wieder begonnen. Einen Vorteil haben wir hierzulande wenigstens: In

Deutschland müssen gentechnisch veränderte Lebensmittel gekennzeichnet werden – na immerhin!

Hierzu noch einige Quellenangaben:

www.foodwatch.de

Eine sehr spannende Seite, wenn man sich über Etikettenschwindel, „Functional-Food“, „Chilled oder Frozen-Food“ und vieles mehr rund um die Ernährung informieren möchte.

www.zeit.de/2006/46/E-Nestl

www.greenpeace-magazin.de

Hier kann man auch sehr gut nachlesen, wie diverse Weltkonzerne an den Lebensmitteln mit Pharma-Wirkung teilhaben und bekommt ausführliche Information über dieses und andere interessante Themen.

Zu guter Letzt noch ein Buchtipp:

In dem Buch „O mega-gesund“ von Marcus Brian werden angeblich gesunde Produkte einer genaueren Prüfung unterzogen und Geschichten erzählt, die die Ernährungswissenschaft schreibt. So erfährt man, wieso Eskimos trotz fettreicher Ernährung kaum Herzprobleme haben. Oder ob es wirklich gesünder ist, Margarine zu essen, der Abfallprodukte aus der Papierproduktion beige-mischt werden. Nicht zuletzt klärt das Buch aber auch über den gesundheitlichen Nutzen des alltäglichen Essens auf. Zum Beispiel, ob es tatsächlich stimmt, dass dem Essen durch die moderne Landwirtschaft die Vitamine abhanden gekommen sind. Oder, warum Kohlgeruch ein Zeichen genüsslicher Krebsvorsorge ist. O mega-gesund. Wie Functional Food unser Essen verändert. Marcus Brian, S. Hirzel Verlag, Stuttgart 18 Euro

Eine kurze detaillierte Liste über Zusatzstoffe und deren Wirkung kann man sehr gut hier nachlesen:

www.eat-the-world.com/blog/functional-food-halt-functional-food-wirklich-was-es-verspricht/

In diesem Sinne: lassen Sie sich ihre Lebensmittel nicht vermiesen, denn wie sagte der alte Hippokrates schon so treffend: „Unsere Nahrungsmittel sollen Heil-, und unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein.“



Nathalie Baranauskas

ist Heilpraktikerin in Münster bei Dieburg, Mitarbeiterin der DGMH und regelmäßige Autorin für den Newsletter.