

Stutenmilch - Allgemeine Informationen

Stutenmilch ist der menschlichen Muttermilch sehr ähnlich. Sie kann daher zur Ernährung von Säuglingen verwendet werden.



Weniger Allergien

Stutenmilch enthält im Vergleich zu Kuhmilch weniger allergieauslösende Eiweisse. Das Molkeneiweiss der Stutenmilch hat einen hohen Anteil an sekretorischem Immunglobulin A, welches im Darm das Immunsystem unterstützen kann.

Bessere Immunabwehr

Der Anteil an Albuminen und Globulinen am gesamten Eiweiss beträgt in Stutenmilch rund 55 % und ist damit gegenüber der Kuhmilch mehr als doppelt so hoch. Diese Eiweisskomponenten sind für ein funktionierendes Immunsystem sehr wichtig.

Schönere Haut

Die Eiweisse in der Stutenmilch entlasten den Stoffwechsel der Haut. Diese kann dadurch mehr Feuchtigkeit aufnehmen. Weiter wirkt es Entzündungen entgegen. Die Haut regeneriert sich nachhaltig, denn beinahe alle erforderlichen Bestandteile für die Hauterneuerung sind in Stutenmilch enthalten.

Milchart	Wasser	Eiweiss	Kaseine	Molkeeiweiss	Fett	Mineralstoffe
Kuh	87.3%	3.4%	2.8%	0.6%	3.9%	0.7%
Stuten	88.8%	2.5%	1.3%	1.2%	1.9%	0.5%
Frauen	87.1%	0.9%	0.4%	0.5%	4.0%	0.2%

Weiter speziell an der Stutenmilch ist ihr hoher Anteil an Lactoferin und Lysozym. Der Gehalt an Lysozymen ist etwa 260-mal so hoch wie in Kuhmilch. Die Enzymgruppe der Lysozyme wirkt antibakteriell und immunmodulierend.

Entzündungshemmende Bestandteile

Stutenmilch weist wegen antibakteriellen und entzündungshemmenden Bestandteilen, sowie wegen der Euterbeschaffenheit und der Melkhäufigkeit der Stuten, deutlich weniger Keime auf als Kuhmilch.

Das Fett der Stutenmilch ist leicht verdaulich und hat gegenüber Kuhmilch einen deutlich höheren Anteil an alpha-Linolensäure. Diese Omega-3-Fettsäure wirkt unter anderem Entzündungen entgegen.

Mehr Bifidusbakterien

Auch betreffend der Laktose unterscheidet sich Stutenmilch von Kuhmilch. Der Milchzucker von Stutenmilch wird langsamer verdaut und steht deshalb den Bifidusbakterien im Darm als Nährstoff länger zur Verfügung. Die Bifidusflora im Darm des Menschen kann durch Stutenmilch positiv beeinflusst werden. Bifidusbakterien sind eine spezielle Art der Milchsäurebakterien, die für das Immunsystem sehr wichtig sind.

Vitamine und Spurenelemente

Zudem enthält Stutenmilch eine Fülle von Spurenelementen sowie zahlreiche Vitamine und essentielle Mineralstoffe. Stutenmilch besitzt gegenüber der menschlichen Muttermilch deutlich mehr Calcium, Phosphor, Natrium und Magnesium (Quelle: 2, 3, 6). Stutenmilch ist besonders reich an Vitamin C.

Wirkung von Stutenmilch

Äusserlich:

- Die Durchblutung der Haut und deren Stoffwechseln werden angeregt
- Feuchtigkeitshaushalt der Haut wird stabilisiert
- Veränderte oder entzündete Hautbereiche werden normalisiert
- Die Zellerneuerung der Haut wird direkt beeinflusst
- Beruhigende, entzündungshemmende, leicht antibiotische Wirkung
- Der natürliche Säureschutzmantel wird nicht angegriffen
- Es entsteht eine ausgeglichene und widerstandsfähige Hautoberfläche

Innerlich:

- Acetylcholin der Stutenmilch regt das vegetative Nervensystem an und verbessert die Durchblutung der Haut sowie deren Regeneration
- Aktiviert die Milchsäuregärung im Darm und normalisiert gestörte Verdauungsvorgänge
- Viele Hautveränderungen wie Ekzeme, Akne, Psoriasis und Neurodermitis werden durch eine gestörte Darmfunktion ausgelöst
- Spezielle Eiweisse sowie Milchzucker stimulieren das Immunsystem

Stutenmilchkur:

Um das Immunsystem zu stärken, die Darmtätigkeiten zu regulieren und das Hautbild zu verbessern, kann eine Stutenmilchkur gemacht werden.

Empfohlen wird eine Kur von mindestens 3 Monaten Dauer mit jeweils drei Kapseln am Tag. Diese werden am besten morgens vor dem Frühstück oder abends vor dem zu Bett gehen eingenommen.

Bestellungen und weitere Informationen:
www.kelpy.ch



Quellen:

1. Kielwein G (1994): Leitfaden der Milchkunde und der Milchhygiene. Pareys Studentexte Blackwell Wissenschaftsverlag Berlin
2. Souci SW, Fachmann W, Kraut H (1989): Die Zusammensetzung der Lebensmittel Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH; Stuttgart
3. Bühlbäcker A (1996): Zur Verwendbarkeit von Stutenmilch, Kumyss und Eselmilch als Diätetika und Heilmittel unter besonderer Berücksichtigung der Bedürfnisse des Säuglings und des Frühgeborenen. Witten, Herdecke, Privatuniv., Diss.; Frankfurt (Main), Verl. Hänsel-Hohenhausen
4. Cremin FM, Power P (1985) : Vitamins in bovine and human milks. In: Developments in Dairy Chemistry-3. Edited by P.F. Fox Elsevier Science Publishers LTD
5. Fox PF (1992): Advanced Dairy Chemistry Vol. 1, Proteins. Elsevier Science Publishers LTD
6. Bundeslebensmittelschlüssel (2005): Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe

Für Fragen und weitere Informationen:

Kelpy of Switzerland

Tamara Wülser

B. Sc. in Agronomie Schwerpunkt Equine Science,

M.A. in New Media Journalism

Stockhornhof, Gänsemoos 95, 3635 Uebeschi

076 449 39 37

info@kelpy.ch

www.kelpy.ch