

„GESUNDHEITSSERIE: MANGOSTAN EROBERT EUROPA“

Teil III: „Natürliche Superoxidantien aus der Mangostanfrucht“

Viele verschiedene Krankheiten haben viele unterschiedliche Ursachen. Doch welche Ursachen auch immer, sie alle führen zwangsläufig zur verstärkten Bildung freier Radikale und diese wiederum zu chronischen Entzündungen.

Wussten Sie schon, dass Wissenschaftler daher behaupten: Freie Radikale und chronische Entzündungen sind die Gesundheitsgefahr Nr. 1?

Wussten Sie, dass die aus den asiatischen Tropen stammende Mangostan-Frucht seit vielen Jahrhunderten bereits in der Volks- und Naturmedizin eingesetzt wird? Und zwar insbesondere bei zwei Problembereichen: Gegen - durch freie Radikale ausgelöste - Immunschwäche sowie gegen Entzündungen aller Art?

Hintergrundwissen

Bei der Entstehung gesundheitlicher Störungen haben unkontrollierbare zell-, gewebs- und funktionsschädigende freie Radikale sowie Reaktive Sauerstoffspezies (ROS) einen so maßgeblichen Einfluss, dass sie in wissenschaftlichen Kreisen sogar schon als Gesundheitsbedrohung No. 1 gelten. Denn welche der zahlreichen bekannten Krankheitsursachen auch immer, nahezu alle stehen sie im kausalen Zusammenhang mit einer gefährlichen Veränderung im Organismus: dem Phänomen der Überoxidation des Körpers, genannt „Oxidativer Stress“.^[1]

Oxidativer Stress ist gekennzeichnet durch eine anhaltende, kettenreaktionartige Massenproduktion von Oxidantien (freie Radikale, ROS) bei gleichzeitigem Mangel an Antioxidantien, den Gegenspielern der freien Radikale. Die Reaktion, die durch das unkontrollierte Zerstörungswerk der hoch aggressiven,

reaktionswütigen freien Radikale im Körper ausgelöst wird, ist mit dem uns bekannten Vorgang des „Rostens“ vergleichbar.

Im „Praxisbuch Vitalstoffe“ erklären Prof. Hademar Bankhofer und Uwe Gröber: „Freie Radikale können mit allen biologischen Molekülstrukturen reagieren und diese zerstören, was auch die große Bandbreite von Krankheiten erklärt, bei denen freie Radikale eine Rolle spielen. Fette, Proteine, Hormone, Nervenbotengstoffe, Kohlenhydrate und DNA [Erbsubstanz] werden durch sie teilweise irreparabel geschädigt.“^[2]



Wie sehr eine gute Gesundheit zeitlebens von einer umfassenden, ausreichenden und kontinuierlichen Versorgung mit naturgewachsenen, energiereichen Antioxidantien und Vitalstoffen abhängt, ist vielen Menschen in ganzer Tragweite noch nicht bewusst.

Antioxidantien gelten als „biologische Rostschutzmittel“, weil sie freie Radikale und ROS bzw. Oxidantien neutralisieren können. Auf diese Weise fungieren Antioxidantien als Schutzschild der Zellen und können unsere Körpersubstanz vor beschleunigter Alterung und Erkrankung

bewahren. Da es unüberschaubar viele und verschiedene Arten freier Radikale, ROS bzw. Oxidantien gibt, benötigt der Körper ständig eine entsprechend breite Vielfalt von Antioxidantien. Nur mit einem gut ausgestatteten antioxidativen Netzwerk ist der Organismus in der Lage, auf die unterschiedlichen Schadstofftypen passgerecht zu reagieren und sie zu entschärfen.

Der Nährstoffexperte Uwe Gröber sagt, dass alle antioxidativen Schutzsysteme im Körper wie Räder eines Uhrwerkes ineinander greifen, und dass keines der Bestandteile dabei entbehrlich ist.^[3] Von unseren Körperbeständen an Antioxidantien und Vitalstoffen hängt es ab, wie leistungsfähig die körpereigenen Radikal-Abwehrsysteme sind.

Die effektivsten natürlichen Antioxidantien finden wir im Reich der sekundären Pflanzenstoffe. Sie umfassen polyphenolische Bio-Flavonoide, schwefelhaltige Verbindungen, Carotinoide, Phytoöstrogene, Saponine, verschiedene Ballaststoffe und andere bioaktive Wirkstoffe. Im Zusammenspiel können sie über die Stärkung des antioxidativen Schutzschildes die Immunkraft des Körpers deutlich steigern. Hierbei gelten polyphenolische Pflanzenwirkstoffe als die leistungsstärksten Radikalfänger (Antioxidantien), die man kennt. In ihren ausgeprägten antioxidativen, zellschützenden Eigenschaften sind Polyphenole den Vitaminen weit überlegen.^[3] Sie besitzen ein breit gefächertes Wirkspektrum und sind bekannt als Vitamin- und Antioxidantienverstärker. Forschungen konnten nachweisen, dass die antioxidative (radikalfangende) Aktivität von Polyphenolen gesundheitliche Nutzeffekte nach sich ziehen kann, wie die Reduzierung von Entzündungen und Blutfetten einschließlich LDL-Cholesterin, die bessere Fließfähigkeit des Blutes, Herz- und

Gefäßschutz, die Senkung der Thrombose-, Arteriosklerose- und Schlaganfallgefahr sowie die Vorbeugung von Krebs und Alzheimer.^[4]

Dr. Hans-Wilhelm Müller-Wohlfahrt zählt polyphenolreiche Pflanzen und Früchte zu den besten Radikalfänger-Quellen.^[5] Hohe Konzentrationen stecken beispielsweise im Granatapfel, in den Schalen und Kernen roter Trauben, in Kirschen, roten Beeren, Hagebutten und in einigen tropischen Früchten.

Die Königin unter den polyphenolreichen Pflanzen aber ist zweifelsfrei die seltene südostasiatische Mangostanfrucht! Denn sie enthält Xanthone-Verbindungen, und dies in so auffallend hoher Vielfalt und Konzentration, dass ihr darin keine andere Frucht bzw. Pflanze auch nur annähernd gleich käme. Man weiß heute, dass die Xanthone die Hauptakteure innerhalb eines einzigartigen Komplexes zahlreicher Zellschutzsubstanzen und Vitalstoffe sind, die den Mangostanbaum lebenslang vor Krankheiten und Schädlingsbefall schützen.

Xanthone sind stark bioaktive, polyphenolische Hochleistungs-Antioxidantien mit außergewöhnlichem Leistungsprofil. Wissenschaftler stufen sie in die Fachkategorie der Superantioxidantien ein. Xanthone werden derzeit als die wichtigsten natürlichen Antioxidantien bezeichnet. Ihre Struktur ist überaus komplex, flexibel und dennoch stabil.

Ein besonderes Merkmal ist ihr hoher Elektronen- und Wasserstoffreichtum. Das macht sie – in Verbindung mit ihrer extremen Schnelligkeit – zu mächtigen antioxidativen Kraftpaketen mit der Fähigkeit, die kettenreaktionsartigen Oxidationsvorgänge im Körpergewebe zu unterbrechen und zellschädigenden oxidativen Stress zu stoppen. Xanthone besitzen durch dieses Merkmal einen zusätzlichen Vorteil: Sie sind in der Lage, auch andere, verbrauchte Antioxidantien bzw. oxidierte Vitamine viele hundert Male zu regenerieren. Diese können deshalb immer wieder erneut auf die Jagd nach radikalischen Zellfeinden gehen. Dabei ist es egal, ob es sich um wasser-

oder fettlösliche Antioxidantien bzw. Vitamine handelt. Denn Xanthone können als typische Polyphenole überall, d. h. sowohl in wässrigen als auch in fetthaltigen Körperbereichen aktiv werden. Aber Xanthone können es noch weit besser: Sie besitzen die seltene Fähigkeit, sich in einem Zeitrahmen immer wieder selbst zu recyceln und somit ihre eigene Lebensdauer und Bioverfügbarkeit zu erhöhen! Das ist ein entscheidendes Charakteristikum von Superantioxidantien.



Als Vertreter der Polyphenole sind Xanthone speziell für Synergien prädestiniert. Will man oxidativen Stress nicht nur mit „Mittelmaß“, sondern mit höchst möglicher Effizienz bekämpfen, bietet es sich an, die Möglichkeiten des gesundheitsfördernden Potenzials der Mangostanfrucht voll auszuschöpfen. Die Berücksichtigung der ausgeprägten synergistischen Eigenschaften der Xanthone ist daher überaus vorteilhaft und ein unbedingtes Muss. Das Berliner Unternehmen Mangostan-Gold hat sich dieses Wissen zunutze gemacht und den gleichnamigen komplexen Flüssigradikalfänger, ein Spezialprodukt für den effektiven Schutz der Zellen und Gewebe vor Radikalschädigungen, entwickelt. Hierfür wurde die Mangostan gezielt mit einem sinnvollen Spektrum antioxidantienreicher Naturstoffe und -substanzen kombiniert, da aus deren Wechselwirkungen und Zusammenspiel mit

den Superantioxidantien bedeutende Verstärkungs- und Ergänzungswirkungen für einen beachtlichen Gesundheitsnutzen hervor gehen können.

Bei Mangostan-Gold handelt es sich auf Grund der hohen Konzentrationen an antioxidativ und bioaktiv starken Wirkstoffen in Form von synergistischen Pflanzen- und Fruchtexttrakten, Naturstoffen, Natursaft- und Naturstoffkonzentraten und auf Grund der damit verbundenen Wirkstoff- und Antioxidantien-Aufkonzentrierung um ein funktionelles Lebensmittel mit dem Status eines Nahrungsergänzungsmittels. Nach schonender Pflanzen- sowie Früchteverarbeitung und Herstellung hat dieses hundertprozentige Naturprodukt, das frei sowohl von Zuckerzusätzen als auch von synthetischen Farb- und Konservierungsstoffen ist, eine hohe ernährungsphysiologische und gesundheitsunterstützende Bedeutung.

Text
 Katrin Nehls
 Diplom-Volkswirtin
 Unabhängige, freie Medizin- und
 Gesundheitsredakteurin

Quellen

- [1] Prof. Ohlenschläger, G.: „Freie Radikale, Oxidativer Stress und Antioxidantien“ 2. erw. Aufl., Ralf Reglin Verlag, Köln 2000
- [2] Prof. Bankhofer, H., Gröber, U.: „Praxisbuch Vitalstoffe“ Südwest Verlag, München 2006
- [3] Gröber, U.: „Orthomolekulare Medizin“, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart 2000
- [4] Zeitschrift für Phytotherapie 5/2007, 28: 220, Hippokrates Verlag
- [5] Dr. Müller-Wohlfahrt, H.-W.: „So schützen Sie Ihre Gesundheit“ Deutscher Taschenbuchverlag, München 2005

Prof. Hoffmann, M., et al.: „Vom Lebendigen in Lebensmitteln“ Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL), Deukalion Verlag, Holm 1997

Dr. Watzl, B., Prof. Leitzmann, C.: „Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln“ 3., unveränderte Aufl., Hippokrates Verlag, Stuttgart 2005

Nehls, K.: „Kraftvoller Zellschutz gegen freie Radikale mit der Mangostan“ 1. Aufl., Deutsches Institut für Mangostan und natürliche Antioxidantien, 2008