

Was wir



Als Anbieter von Stutenmilchnahrungen dürfen wir keine gesundheitsbezogenen Aussagen über Stutenmilch machen. Wir können Ihnen nur anbieten, sich selbst zu informieren, z.B. im Internet. Einzelne Aussagen über die Eigenschaften von Stutenmilch sind uns jedoch erlaubt:

- Stutenmilch ist Frauenmilch ähnlicher als jede andere Nutztiermilch.
- Stutenmilch hat einen hohen Gehalt an den Enzymen Lactoferrin und Lysozym, welche antibakteriell wirken sowie die Darmgesundheit und das Immunsystem unterstützen können.
- Stutenmilch enthält noch weitere Enzyme (Amylase, Katalase, Lipase, Peroxydase, Phosphatase, Malat- & Lactat-Dehydrogenase, Lacto-Transferrin, Acetylcholin), welche die Verdauung fördern sowie Schutzmechanismen unterstützen können.
- Stutenmilch enthält sekretorisches Immunglobulin A (sIgA) in für den Menschen wirksamen Mengen, welches die Immunabwehr im Darm unterstützt, und das Immunsystem stärkt. sIgA ist aufgrund seiner speziellen Struktur widerstandsfähig gegenüber den Verdauungsenzymen im Darm. Es behält somit seine Wirkung nach dem Trinken der Milch und kann die Abwehrkräfte im Darm stärken.
- Stutenmilch hat im Vergleich mit Kuhmilch einen hohen Gehalt an Milchzucker (Laktose), der ein Nährsubstrat für die gesundheitsfördernde Bifidusflora im Darm ist.
- Stutenmilch ist fettarm (ca. 1,0 % Fett in der frischen Milch). Dieses Fett ist jedoch reich an ungesättigten Fettsäuren. Insbesondere enthält es bis zu 30 % Linolensäure - eine omega-3-Fettsäure, die entzündungshemmend wirkt.
- Stutenmilch enthält im Vergleich zu Kuhmilch viel mehr Molkenweiße (Albumine, Globuline) und weniger Kaseine, welche im Magen feinflockiger gerinnen als die Kaseine der Kuhmilch. Stutenmilchweiß ist deshalb leichter verdaulich.
- Stutenmilch wird in der Regel unter strenger hygienischer Kontrolle als rohe Vollmilch erzeugt und in Verkehr gebracht, weil sie nicht (über 40 °C) wärmebehandelt werden soll [z.B. durch: Pasteurisieren, Kurz-Erhitzen, Hoch-Erhitzen, Ultra-Hoch-Erhitzen (UHT), Sterilisieren], um die Wirkung ihrer hitzesensiblen Substanzen zu erhalten.
- Mögliche Wirkungen von Stutenmilch an Haut und Darm wurden in mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen des Institutes für Ernährungswissenschaften an der Friede-

über Stutenmilch



sagen dürfen

rich-Schiller-Universität in Jena beschrieben.

- In Russland und Kasachstan (NICHT in Westeuropa) ist Stutenmilch seit über 100 Jahren ein wissenschaftlich anerkanntes Heilmittel. Es gibt dort Kliniken mit angeschlossenen Gestüten, die Stutenmilch nur für die Behandlung der Patienten herstellen.
- In Westeuropa ist Stutenmilch rechtlich gesehen hingegen lediglich ein Lebensmittel, das nicht gesundheitsbezogen beworben werden darf.

HCV-Rechtshinweis: Laut schriftlicher Stellungnahme der EU-Kommission sind die beschriebenen physiologischen Merkmale der Stutenmilch nicht spezifisch und bedürfen als positive physiologische Effekte keiner Regulierung durch die Health-Claim-Verordnung.

Quellen:

Bundesverband Deutscher Stutenmilcherzeuger e.V. (BVDS)
Gewähr für hochwertige Stutenmilcherzeugung
Beethovenstr. 14, DE-07743 Jena, www.bvds.info

Deutscher Fachverband für Stutenmilch e.V. (DFS)
Neutrale, sachliche und wissenschaftliche Informationen über Stutenmilch
Wennekath 2, DE-21402 Thomasburg, www.dfsev.de

Friedrich Schiller Universität Jena
Institut für Ernährungswissenschaften

Georg-August-Universität Göttingen
Department für Nutztierwissenschaften

Wir sind Mitglied im:
Verband Sozialer Wettbewerb e.V. (VSW)
Kantstraße 100, DE-10627 Berlin, www.vsw.info



Gjallar Medicals
Die Wissenschaft in Stutenmilch
www.gjallar.de

Gjallar Medicals · Diät- & Heilmittel GmbH
Monschauer Weg 32 · DE-50374 Erftstadt