



**NATURAL  
POINT**

dal 1993



***Vitapan Plus  
e  
Biopan***

***L' Alimento per il nostro benessere***

## **PERCHE' ASSUMERE VITAPAN E BIOPAN?**

**VITAPAN** e **BIOPAN** sono due prodotti che si ottengono dalla fermentazione di pane integrale in ambiente lattico, prodotto con farine di frumento, segale, avena da coltivazioni biologiche.

Nel suo stato naturale, essi contengono enzimi, fermenti lattici vivi e acido lattico che innescano una serie di meccanismi volti all'assimilazione dei minerali presenti nei cibi ed eventuali integratori, in particolare calcio, fosforo e magnesio.

L'acido lattico è quella scintilla di rigenerazione e sopravvivenza, che si traduce in uno stato di benessere generale.

Se avete una di queste problematiche, avete bisogno della bevanda di pane **VITAPAN** e degli enzimi fermentati **BIOPAN**:

***deficit del sistema immunitario, intossicazioni ed alterazioni allergiche tra le quali:***

***Dermatite atopica, allergie da contatto, rinite, asma allergica, orticaria e tendenza ad allergie ed intolleranze alimentari.***

***Inoltre VITAPAN e BIOPAN sono indicati sia per uso interno che per uso esterno nei casi di intossicazioni croniche da metalli pesanti, per il ripristino della flora batterica intestinale, per il riequilibrio cutaneo, nella problematiche legate all'acne, per una migliore metabolizzazione del glucosio, maggiore resistenza contro infezioni di carattere generale, combatte le sindromi da esaurimento, di spossatezza, stimolazione del sistema immunitario, combatte le putrefazioni intestinali e contribuisce a prevenire le patologie gastro-intestinali, lo smaltimento delle sostanze tossiche dall'organismo, contrasta efficacemente la candida.***

**Aprile 2005**

# INDICE

*(traduzione di alcuni capitoli del libro "L'alimento per il tuo benessere")*

© by Kanne-Brottrunk GmbH & Co. KG

Bevanda di Pane ( <b>Vitapan Plus</b> ) e Cereali fermentati in polvere ( <b>Biopan</b> )	. 3
Cosa contiene la Bevanda di pane	..... 10
I cereali fermentati contengono	..... 11
L'importanza e l'uso della Bevanda di Pane <b>Vitapan Plus</b> (Kanne®), un alimento contenente acido lattico (e campi d'applicazione)	..... 12
Il funzionamento della Bevanda di Pane ( <b>Vitapan Plus</b> ) Dr. Ulf Böhmig, Carinzia	..... 21
Il funzionamento degli enzimi fermentati in polvere ( <b>Biopan</b> ) Dr. Ulf Böhmig, Carinzia	..... 23
L'importanza degli acidi lattici dei cereali panificabili nella terapia della Candida albicans	..... 25
Geopatie	..... 32
Risultati della ricerca sull'uso della bevanda <b>Vitapan Plus</b> Kanne®, presso i bambini della zona di Mogilev (Bielorussia)	..... 36
Glossario	..... 32
Codici paraf. <b>Vitapan Plus</b> (Bevanda di pane) 750 ml.....	906134503
<b>Biopan</b> (Cereali Fermentati in polvere) 250 gr.....	906141027

*Sono state inserite per comodità le definizioni richiamate dai numeri inseriti a lato delle pa-*

# Bevanda di Pane e Cereali fermentati

## da coltivazioni biologiche

Nel corso degli ultimi cento anni sono stati fatti enormi progressi in molti campi medici e in particolare nella chirurgia infortunistica. Grandi progressi sono stati fatti anche per quanto riguarda le malattie infettive, basti pensare alla febbre tifoide, al colera, ai casi di tubercolosi o di poliomielite. Soltanto cinquant'anni fa, per una persona anziana la poliomielite equivaleva quasi ad una sentenza di morte, mentre oggi non costituisce un reale problema.

Tuttavia, con il passare degli anni le influenze ambientali hanno causato altre malattie, quali ad esempio le allergie cutanee. Dermatologi riportano che il 30% circa delle persone hanno reazioni allergiche della pelle. Sono in aumento il cancro, l'infarto miocardico e le malattie reumatiche, mentre le immunodeficienze si diffondono sempre di più.

I costi del sistema sanitario stanno lievitando a livelli smisurati.

In questi cosiddetti tempi di tecnologia avanzata, in questa era industriale ad elevata meccanizzazione, cresce il numero di persone che dal punto di vista medico vengono definite incurabili. Secondo il Prof. Zastrow di Berlino, una sorta di infezione ospedaliera trasversale causa la morte di 30.000 persone negli ospedali tedeschi e altre centinaia di migliaia rimangono infettate in modo grave.

In questo contesto possiamo ricordare le parole di Ippocrate:

*"I vostri alimenti siano i vostri rimedi e i vostri rimedi siano i vostri alimenti."*

Le immunodeficienze<sup>1</sup> si sviluppano da carenze, i cui sintomi non sono curabili con i farmaci tradizionali in uso al giorno d'oggi, ma richiedono degli alimenti nel vero senso della parola.

Il Dr. Kuhl, nel suo libro su tumori benigni e maligni ha indicato gli effetti curativi di alimenti contenenti acidi lattici<sup>2</sup>. Più o meno lo stesso ha fatto il Prof. Eichholz nel suo libro sugli acidi lattici di origine vegetale, dal titolo *"Milchsäuren aus den vegetabilischen Bereichen"*.

In questo contesto il Prof. Hoffmann di Berlino ha studiato un evento sensazionale

---

<sup>1</sup> **Immunodeficienza** - Carezza del sistema immunitario.

<sup>2</sup> **Acidi lattici - Destrogiro e Levogiro** - L'acido lattico è un prodotto di fermentazione del lattosio (lo zucchero del latte) e viene anche prodotto dai muscoli quando si fa un'intensa attività fisica. Esistono due forme possibili dell'acido lattico, in pratica si tratta di due molecole uguali ma aventi struttura speculare tra loro, l'acido lattico destrogiro e levogiro, chiamati così perché ruotano uno verso destra e l'altro verso sinistra il piano della luce polarizzata quando questa li attraversa. Una miscela in uguale quantità delle due forme si chiama racemo o miscela racemica (vedi definizione n° 29).

avvenuto nel 1882. Aveva ordinato che delle stanze infettate da tifo e colera fossero pulite con mollica di pane. Dopo di ciò non si riuscì più a trovare germi patogeni. Le stanze erano state disinfettate.

Persino oggi i migliori restauratori di quadri di tutto il mondo si servono ancora di questa conoscenza e puliscono i capolavori antichi soltanto con la mollica. Lo stesso metodo viene usato anche nelle chiese austriache per pulire gli affreschi e il legno intarsiato laminato in oro. Di conseguenza, i germi patogeni stanno lontani da questi oggetti per un periodo di tempo maggiore (un anno circa). In queste chiese austriache il processo viene ripetuto una volta ogni due anni. È noto che nella medicina popolare di tutti i paesi d'Europa si usava una pasta di pane masticato per la medicazione delle ferite, per le vesciche, per le piaghe e le escrescenze.

Gli acidi lattici che si sviluppano dai cereali del pane hanno una capacità di sterilizzazione che sembra essere superiore ad ogni altro disinfettante.

La superiorità degli acidi lattici è così pronunciata perché le specie batteriche non uccidono, ma agiscono in simbiosi con l'organismo umano.

L'acido lattico è considerato una scintilla di rigenerazione, di sopravvivenza.

Esso infatti ha un ruolo dominante nelle fasi di moltiplicazione delle cellule e della crescita.

La sua funzione nelle cellule che vivono, crescono e si rigenerano determina la continuazione della vita sulla terra.

Da qui si comprende l'importante ruolo che giocano i fermenti e gli enzimi all'interno del corpo. Esistono due processi che mantengono le cellule del nostro organismo in condizione ottimale e sono l'ossidazione, che è la fase in cui la cellula respira e la fermentazione, in cui essa, attraverso la produzione di acido lattico vive, cresce e si rigenera. Un rapporto equilibrato tra i due processi, determina lo stato di benessere dell'organismo.

Mentre il sistema di fermentazione agisce, quello di ossidazione sonnecchia, eliminando il quantitativo di acido lattico in eccesso, tale da favorire la giusta rigenerazione cellulare.

Questo punto di vista ci porta a considerare che l'acido lattico è la sostanza della rigenerazione dell'organismo, mettendo a rilievo l'importanza della fermentazione, in quanto ci aiuta a contrastare l'alcalinità del sangue.

Infatti uno stato di eccesso alcalinico, porta a formazioni tumorali e l'inserimento nella dieta di acido lattico è fondamentale per il ripristino della salute.

L'acido lattico nella sua forma racemica assunto nella giusta quantità, è pertanto la scintilla affinché l'organismo inneschi una normale rigenerazione fisiologica.

Sfortunatamente la ricerca del Prof. Hoffmann non è stata analizzata e non se n'è fatto un ampio uso nella cura dei malati. Tuttavia, essa è una base conoscitiva ed è la prova che il pane come alimento fondamentale non solo è salutare ma possiede una straordinaria qualità curativa nel senso ippocratico del termine.

**Il pane costituisce la base della bevanda di pane. Viene portato**

**ad un valore di pH di 2,9 dopo mesi di fermentazione con acqua e batteri lattici. Naturalmente vengono usati solo cereali coltivati biologicamente.**

1 ml (2 cucchiaini da caffè) di bevanda di pane contengono una colonia in formazione di 5 milioni di lactobacilli<sup>3</sup>, produttori di acido lattico.

La resistenza agli acidi (il valore del pH) permette ai batteri di rimanere in vita nel tratto gastrointestinale e persino nelle feci. In questo modo il concime liquido di suino o di mucca perde il suo tanfo pungente e inoltre l'intero tratto intestinale viene liberato dai germi patogeni.

Questo processo eterotrofico<sup>4</sup> si protrae per diverse settimane, come ha scoperto il Dr. Tammer nella sua ricerca su mucche e cavalli.

**L'uso di fermenti lattici provenienti dai cereali del pane riduce notevolmente anche la necessità di antibiotici.** Come risultato, ad esempio, il latte di mucca può essere usato in misura persino maggiore, perché si verificano molte meno mastiti (infiammazioni della mammella) e invasioni di germi.

Il tanfo delle feci diventa molto forte a causa degli antibiotici. Perciò gli allevatori, ad esempio quelli di Bad Wörrishofen che hanno seguito i suggerimenti delle autorità del luogo, al foraggio del loro bestiame aggiungono fermenti di cereali del pane. Il risultato è stato un miglioramento misurabile della condizione fisica degli animali. Naturalmente questo sistema può essere utilizzato anche per l'organismo umano. Il Prof. Grossarth-Maticsek è giunto agli stessi risultati nella sua ricerca sul benessere fisico e mentale determinato dalla bevanda di pane. Ha esteso le sue ricerche all'influenza, con il risultato di una diminuzione del 300% di tali infezioni.

**L'influenza si basa sull'indebolimento del sistema immunitario. Secondo lo studio summenzionato, questo potrebbe essere rinforzato del 300%.**

Il Prof. Fritz Matzkies ha studiato le basi della tollerabilità e degli effetti della bevanda di pane, in cui entrano in gioco il bilanciamento dei minerali, la dimi-

---

<sup>3</sup> **Lactobacilli** - Famiglia di batteri che producono acidi lattici e loro derivati.

<sup>4</sup> **Eterotrofico** - Detto di processo per cui un organismo che non è capace di fabbricare da sé le sostanze organiche le assume da altri organismi. Sono eterotrofici tutti gli animali e gran parte dei batteri e funghi.

nuzione del colesterolo LDL<sup>5</sup> e la stabilizzazione del colesterolo HDL<sup>5</sup>.

Oltre a questi studi, ci sono anche più di un migliaio di resoconti da parte di persone seriamente malate, affette ad esempio da gravi malattie della pelle o persino da carcinoma.

Questi resoconti di ex malati sono completati dai rapporti medici, ad esempio del ginecologo Dr. Knopp e del Dr. Worlitschek, dalle esperienze riportate da persone in forte sovrappeso e dalla cosiddetta dieta del Dr. Weber, designata appunto dal Dr. Weber.

Invece il Dr. Schütz e il Dr. Wöstmann hanno condotto uno studio sulla decomposizione del gasolio nel terreno.

Un'autobotte piena di gasolio si era rovesciata, spargendo il suo carico sul suolo circostante. Il terreno contaminato è stato miscelato con concime e con i **cereali fermentati** per animali (liquido). Poi è stato sistemato in cumuli che sono stati rimescolati due volte. Dopo tre mesi gli idrocarburi alifatici<sup>6</sup> si erano decomposti in misura tale che il terreno era di nuovo utilizzabile in agricoltura. Lo stesso può essere fatto per l'organismo umano e per gli animali.

Le persone che soffrono di neurodermiti<sup>7</sup> hanno degli agenti contaminanti inglobati nella pelle. Ecco perché si grattano fino a sanguinare e solo allora il

---

<sup>5</sup> **Colesterolo LDL e Colesterolo HDL** - Il colesterolo è una sostanza grassa presente nei tessuti e nel plasma sanguigno di tutti gli organismi animali. Nel caso dell'arteriosclerosi si deposita all'interno dei vasi sanguigni in forma di placche, restringendoli e rendendo difficoltoso il flusso del sangue. Nell'organismo il colesterolo si abbina a determinate proteine complesse chiamate lipoproteine; precisamente le lipoproteine ad alta densità (HDL o High-Density-Lipoprotein) portano il colesterolo fuori dal flusso sanguigno affinché ne avvenga l'escrezione, mentre le lipoproteine a bassa densità (LDL o Low-Density-Lipoprotein) lo riportano all'interno del sistema affinché venga usato da vari tipi di cellule. La quantità relativa di queste lipoproteine è quindi un fattore importante che influisce sul livello di colesterolo in un organismo.

<sup>6</sup> **Idrocarburi alifatici** - Gli idrocarburi sono sostanze la cui molecola è formata solo di carbonio e idrogeno. Sono facilmente infiammabili e sono i principali costituenti del petrolio e dei suoi derivati (benzina, gas combustibile, gasolio, ecc.). Vengono chiamati idrocarburi alifatici quando la loro molecola è formata da una catena aperta di atomi, lineare o ramificata, piuttosto che da una catena chiusa ad anello. Il più semplice idrocarburo alifatico è il metano, formato da un solo atomo di carbonio e quattro di idrogeno.

<sup>7</sup> **Neurodermite** - Malattia della pelle che si manifesta in persone nervose, caratterizzata da chiazze infiammate e indurite, spesso simmetriche, che causano prurito.

loro prurito diminuisce. Se si prende la bevanda di pane la pressione parziale dell'ossigeno aumenta, come è stato confermato dal Prof. Von Ardenne. Perciò gli agenti contaminanti verranno rimossi dalla pelle, eliminati tramite il fegato e i reni ed espulsi con le urine (il che è già stato misurato anni fa in un bambino che soffriva di neurodermite).

Lo stesso avviene in un organismo affetto da carcinoma. Un carcinoma può essere considerato come una discarica di immondizia ed è circondato da acidi lattici levogiri<sup>8</sup> e destrogiri<sup>8</sup> che ne assicurano la decomposizione. Di particolare importanza per il processo di guarigione sono **gli acidi lattici levogiri**, come il D lattato.

**Numerose persone riportano un aumento o un bilanciamento del livello di emoglobina<sup>9</sup> e parallelamente una compensazione del ferro nel siero. Quando il livello di emoglobina è troppo basso la persona manca di energia. Una scarsa pressione parziale dell'ossigeno causa sintomi quali raffreddore, scoraggiamento e depressione.**

In questo contesto va incluso il vantaggio di un aumentato consumo di pane, perché la bevanda di pane assicura allo stesso tempo un'adeguata igiene del tratto intestinale e il riequilibrio dei parametri del sangue. Se il sangue non contiene ferro a sufficienza, l'organismo non è in grado di trattenere l'ossigeno e quindi di utilizzarlo.

Abbiamo osservato il funzionamento di questo sistema anche nelle acque di laghi e stagni. Quelle contaminate, piene di sedimenti e povere di ossigeno, si rigenerano sotto l'influenza dei **cereali fermentati** per animali (liquido). Ciò è stato studiato al lago Cappenberg e in alcuni stagni per la pesca.

---

<sup>8</sup> **Acidi lattici - Destrogiro e Levogiro** - L'acido lattico è un prodotto di fermentazione del lattosio (lo zucchero del latte) e viene anche prodotto dai muscoli quando si fa un'intensa attività fisica. Esistono due forme possibili dell'acido lattico, in pratica si tratta di due molecole uguali ma aventi struttura speculare tra loro, l'acido lattico destrogiro e levogiro, chiamati così perché ruotano uno verso destra e l'altro verso sinistra il piano della luce polarizzata quando questa li attraversa. Una miscela in uguale quantità delle due forme si chiama racemo o miscela racemica (vedi definizione n° 29).

<sup>9</sup> **Emoglobina** - Proteina la cui funzione prevalente è il trasporto dell'ossigeno, quindi legata alla respirazione. Si trova nei globuli rossi del sangue ed è formata da un gruppo proteico e da una parte non proteica chiamata eme, la quale contiene anche atomi di ferro. L'ossigeno viene trasportato combinandosi reversibilmente a questi atomi di ferro.

Il Dr. Pahlow ha detto che gli acidi lattici, e in particolare quelli provenienti dai cereali del pane, con la loro resistenza agli acidi rappresentano un batterio lattico che non era ancora stato scoperto.

Infatti la **bevanda di pane** è stata prodotta secondo questo metodo, che nessuno aveva mai usato prima d'ora. Nessuno aveva avuto l'idea di fermentare per mesi il pane con batteri lattici e acqua.

La quantità di batteri lattici contenuti in questo prodotto assicura la pulizia dell'intero organismo, consolidando o rigenerando quello strato di pelle che è a prova di acidi. **Negli esseri umani dei test hanno mostrato anche un marcato aumento della tolleranza per i raggi solari.** Persone che prima non potevano stare al sole adesso tollerano persino le radiazioni di zone situate a 3000 o più metri di altitudine e possono di nuovo esporre al sole la faccia e la pelle.

**In caso di scottature solari, si è visto che la bevanda di pane le attenua enormemente.**

La pulizia dell'intero organismo determina un miglioramento nella circolazione del sangue verso la pelle, perché i pori sono stati aperti.

Impacchi per un'ora o due con la bevanda di pane (sulla parte superiore del corpo) hanno portato a risultati molto buoni in persone sofferenti di malattie della pelle e di carcinoma. In questo caso devono essere applicati rimanendo a letto, a causa dell'ipertermia.

L'esperienza mostra che l'organismo accetta le sostanze attive in quantità cinque volte maggiore attraverso la pelle che non attraverso il tratto intestinale. La cosa vale anche per gli enzimi. Il prodotto in questione è stato **usato anche per il fuoco di Sant'Antonio e per l'erisipela facciale**<sup>10</sup>.

Per quanto il prodotto abbia tutte queste indicazioni positive, bisogna comunque dire che il medico dovrebbe verificare il decorso del trattamento e se necessario correggerlo. Dovrebbe anche stabilirne le dosi, cioè se giornalmente bisogna berne un quarto di bottiglia, mezza bottiglia o persino una o due bottiglie.

---

<sup>10</sup> **Erisipela facciale** - Malattia infettiva acuta causata dal batterio Streptococcus Piogenes e caratterizzata da infiammazione della pelle e dei tessuti sottocutanei.

Lo stesso vale per gli impacchi. Ci sono stati casi di persone seriamente malate a cui sono stati fatti 3 impacchi al giorno, ciascuno per due ore.

Il Prof. Grossarth-Maticzek ha studiato anche **gli effetti della bevanda di pane** e dello sciroppo di barbabietola da zucchero **sulla gastrite** ed ha visto che la malattia **ha avuto dei marcati miglioramenti**.

Università e ospedali non conoscono questi batteri lattici provenienti dai cereali del pane, che secondo il Dr. Pahlow sono qualcosa di completamente nuovo nel campo della scienza e della medicina.

Questo fatto determina anche una mancata conoscenza del loro utilizzo in una forma tale che potrebbe permettere di riformare su vasta scala un ordine naturale nel campo delle malattie ritenute incurabili dalla medicina.

Sono fermamente convinto che nell'immediato futuro gli ospedali e il sistema sanitario useranno su vasta scala il metodo degli acidi lattici dai cereali del pane, o come un vero alimento o come un mezzo per star bene.

(Conferenza tenuta da Mr. Kanne alla società dei rimedi naturali a Pforzheim il 7 marzo 1992)

### *Sommario*

Le molte misure prese dalla House of Kanne dimostrano in modo convincente che la Fa. Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG soddisfa in modo esemplare i requisiti di un'azienda consapevole dei problemi ambientali.

L'utilizzabilità quasi universale della bevanda, basata sulla simbiosi di acidi lattici provenienti da cereali del pane e operanti su vasta scala, i suoi effetti particolarmente positivi sull'organismo umano e gli sforzi vincenti della Kanne Co. nel creare per la sua produzione un settore sano e favorevole all'ambiente, permettono di concludere che i prodotti Kanne possono essere considerati come prodotti di elevato valore dal punto di vista ecologico.

A causa del costante deterioramento delle nostre condizioni di vita (inquinamento delle acque, sfruttamento del suolo, aumento dei rifiuti, ecc.) e dei problemi di salute che ne conseguono (allergie, problemi di metabolismo, disturbi astigmatici e via dicendo), i prodotti salubri e naturali hanno il futuro assicurato, in particolare se al consumatore diventa evidente che chi li produce è affidabile dal punto di vista ambientale, come nel caso dell'azienda Kanne. Di conseguenza diventa possibile dissociare tali prodotti dai prodotti di imitazione, creati con minor consapevolezza ambientale e aventi quindi minor valore.

**Vitapan Plus deriva da un processo brevettato di fermentazione lattica lenta** di un tradizionale pane integrale, prodotto con farine di frumento,

segale, avena da coltivazioni biologiche garantite. **Da questa fermentazione si ottiene un alimento completamente naturale, di colore beige, odore pungente, pH acido (circa 2,9), ricco di enzimi, fermenti lattici vivi ed Acido Lattico.**

**Il prodotto di fermentazione viene filtrato per togliere parte delle farine ed imbottigliato sotto vuoto per non compromettere la vitalità dei fermenti lattici vivi.**

### **La Bevanda di Pane ( Vitapan Plus ) contiene:**

Bevanda analcolica fermentata.

Prodotto da fermentazione di acido lattico proveniente da pane integrale, pasta acida e acqua. I cereali provengono da agricoltura biologica selezionata e l'acqua dalla fonte Herbch.

Ingredienti: acqua, pane integrale (acqua, frumento, segale, avena, pasta acida, sale)

Agitare bene prima dell' uso.

### **Consigli d' uso:**

berlo preferibilmente ai pasti, si può usare sull'insalata o in salse per condire. Particolarmente indicato per il benessere quotidiano: si può bere un bicchiere di bevanda con l' aggiunta di 2 cucchiaini da the di cereali fermentati in polvere al mattino o alla sera prima di coricarsi.

**La Bottiglia aperta si conserva due giorni a temperatura ambiente e otto giorni in frigo.**

Ogni millilitro contiene colonie di circa cinque milioni di batteri di acido lattico e circa 2000 cellule di lieviti acido resistenti, che possono avere l' aspetto di filamenti.

**Nella preparazione del Vitapan Plus non viene impiegato lievito di birra (Saccaromyces), bensì pasta acida (pasta madre).** In caso comunque di allergie al lievito e comunque se si sospettano allergie al glutine o ai cereali in genere, si consiglia di iniziare con un dosaggio molto basso ed eventualmente sospendere il prodotto ai primissimi sintomi di intolleranza.

**L'acido lattico, presente nel Vitapan Plus sotto forma di isomero destrogiro, grazie all'effetto di acidificazione del tratto digerente ostacola le putrefazioni intestinali ed aiuta a prevenire le patologie gastrointestinali creando un ambiente poco adatto all'insediamento di eventuali patogeni.**

**Nel Vitapan Plus sono inoltre presenti molti enzimi che si sviluppano durante la fase di fermentazione. Questi enzimi aiutano l'organismo nell'assimilazione dei minerali presenti nei cibi ed in eventuali integratori, in particolare il calcio, il fosforo ed il magnesio.**

Vitapan Plus è provvisto di interessanti proprietà, apprezzabili a patto che sia inserito con regolarità nell'alimentazione. Il Vitapan Plus è un alimento comple-

tamente naturale ed occorre quindi una assunzione giornaliera per apprezzarne al meglio le qualità.

### **I Cereali Fermentati (Biopan ) Contengono:**

Polvere di cereali fermentati con enzimi.

Prodotto da fermentazione di Acido Lattico proveniente da pane integrale, pasta acida e acqua. I cereali provengono da agricoltura biologica selezionata e l'acqua dalla fonte Herbch.

Ingredienti: pane integrale (frumento, segale, avena, acqua, sale); cereali germogliati con trattamento termico e fermentati con acido lattico.

*Consigli d' uso:*

aggiungerlo ai cibi, come minestre e salse, ecc..., oppure aggiungerne due cucchiaini da the alla bevanda di pane per ristabilire l'equilibrio minerale.

Questo prodotto è ricco di acido lattico derivato da pane integrale essiccato (frumento, segale, avena, pasta acida , sale). I cereali provengono da agricoltura biologica.

### **100 ml di Bevanda contengono mediamente:**

Valore calorico	32,8 KJ/7,7 Kcal
Proteine	1,1 g
Carboidrati	0,06 g = 0,005 BE
Grassi	< 0,1 g
di cui acidi polinsaturi	---
Fibre	0,13 g
Sale	0,056 g

### **100 gr. di cereali fermentati (Biopan) contengono mediamente:**

Valore calorico	1310KJ/309 Kcal
Proteine	9,8 g
Carboidrati	62,3 g
Grassi	2,3 g
di cui saturi	0,22 g
Polinsaturi semplici	0,39 g
Polinsaturi complessi	0,70 g
Fibre	14,1 g
Sale	0,33 g
Vitamina B1	0,35 mg
Acido Folico ( B9)	29,9 mcg
Ferro	3,38 mg
Zinco	2,41 mg
Magnesio	73,5 mg
Fosforo	181 mg

# L'importanza e l'uso della Bevanda di Pane Vitapan Plus (Kanne®), un alimento contenente acido lattico

Un contributo alla "Documentazione degli indirizzi terapeutici particolari e delle naturopatie<sup>11</sup> in Europa", pubblicato dallo ZDN Centro di Documentazione delle Naturopatie, Hufelandstrasse 56, 4300 Essen.

A cura dello ZDN per conto del Ministero dell'Economia, della Tecnologia e dei Trasporti della Bassa Sassonia  
Pubblicato dal FFB

## **1. Scenario medico-storico**

Da millenni la produzione alimentare biologica esercita un ruolo chiave nell'agricoltura e si pone l'obiettivo di una perfetta integrazione e di un completamento reciproco fra l'ambiente e tutte le forme di vita. Nella nostra civiltà moderna, visto il diffondersi di problemi ambientali e di salute, ogni riflessione sulla naturalezza del nostro modo di vivere e in particolare dell'alimentazione è di fondamentale importanza, proprio come insegna IPPOCRATE (460 - 377 a.C.): "I Vostri alimenti siano i Vostri rimedi e i Vostri rimedi siano i Vostri alimenti!".

Da millenni ormai la natura ricorre ad un artificio per impedire la decomposizione saprogena<sup>12</sup> degli alimenti: l'acidificazione. Risalgono infatti ai tempi dei Romani le prime notizie sulla fermentazione del cavolo salato.

PLINIO (61-113 d.C.) e lo scrittore naturalista e agricoltore COLUMELLA (attorno al 60 d. C.) riferiscono sui prodotti di fermentazione seguiti dal medico greco DIOSCORIDE (1° sec. d. C.).

Su tutto il pianeta i prodotti di fermentazione acidolattica<sup>13</sup> erano destinati non

---

<sup>11</sup> **Naturopatia** - Medicina naturale.

<sup>12</sup> **Saprogena, decomposizione** - La decomposizione dei materiali biologici (sapro dal greco significa marcio) che viene causata da determinati microorganismi, detti appunto saprogeni per questa loro caratteristica.

<sup>13</sup> **Fermentazione acidolattica** - Tipo di fermentazione che, a partire dal glucosio o da altre sostanze, produce gli acidi lattici. Gli acidi lattici vengono normalmente prodotti per fermentazione, anche a scopi commerciali.

solo all'alimentazione, ma erano finalizzati in prevalenza alla conservazione dello stato di salute. I giapponesi vantarono un grande successo con il cosiddetto "miso", un prodotto di fermentazione a base di soia brevemente bollita e di riso fermentato. In Russia, nei paesi balcanici e anche in Cina, le malattie croniche e quelle tipiche dei paesi industrializzati sono molto più rare rispetto ai paesi della nostra sfera di influenza culturale. In questi paesi l'uso di alimenti ricchi di sostanze vitali e di acidi lattici appartiene alle abitudini quotidiane.

## **2. Fondatore dell'indirizzo terapeutico**

Nel 1978, il fornaio WILHELM KANNE di Lünen in Vestfalia ha sviluppato una serie di alimenti acidolattici di nuovo tipo a base di grano, riprendendo - con la Bevanda di Pane Kanne® (presentata al pubblico per la prima volta nell'ottobre del 1981) - l'antica tradizione della produzione di sane bevande acidolattiche.

Le prime esperienze con bevande acidolattiche risalgono alla metà del 1950, quando ebbe inizio la sperimentazione con la fermentazione di cereali panificabili. Un passo decisivo verso la comprensione del meccanismo di funzionamento degli acidi dei cereali panificabili è rappresentato dall'esperimento di Kanne del 1978: Kanne osservò che un vaso di terracotta secerneva attraverso la superficie esterna un liquido grasso simile allo sciroppo di barbabietole. Il vaso, vecchio di qualche decina di anni, non era smaltato e nel corso del tempo aveva probabilmente assorbito diverse sostanze. Il processo di fermentazione in atto all'interno del vaso favoriva apparentemente la fuoriuscita delle sostanze assorbite dal vaso; si trattava cioè di uno straordinario processo di purificazione. Dall'attenta osservazione del vaso usato per la fermentazione, il fornaio dedusse un'analogia fra l'argilla e il sistema cellulare umano; egli ipotizzò che i lattobatteri e gli enzimi da loro prodotti fossero in grado di espellere anche le sostanze tossiche dall'organismo umano. Da questa intuizione del meccanismo nacque il progetto di produrre la bevanda acidolattica dal nome commerciale **Vitapan Plus** (Bevanda di Pane Kanne®).

Con un procedimento brevettato si ricava una specie di lievito a base di segale, grano ed avena, che in seguito subisce una fermentazione spontanea in acqua sotto l'effetto del calore. A differenza di altre bevande fermentate, qui viene raggiunta una fermentazione acidolattica pura e semplice senza la formazione di alcool (in questo la bevanda si differenzia ad esempio dal "kvass" russo). Il processo di produzione stesso comprende una garanzia di qualità, in quanto la fermentazione acidolattica pura riesce solo utilizzando farine integrali con cereali provenienti da coltivazioni biologiche. Dopo la fermentazione, la bevanda viene imbottigliata e immagazzinata.

### 3. **Intuizione terapeutica e scelta del metodo terapeutico**

3.1 Dal punto di vista biochimico, la formula dell'acido lattico è la seguente:  $\text{CH}_3\text{CHOHCOOH}$  (acido  $\alpha$ -idrossipropionico). Per la posizione simmetrica dell'atomo di carbonio centrale esistono diversi tipi di acido lattico con caratteristiche ottiche diverse (capacità di deviare il piano di luce polarizzata). L'acido lattico destrogiro L (+) devia il piano di luce polarizzata in senso orario, quello levogiro D (-) lo devia in senso antiorario. L'acido lattico biologicamente attivo L (+) viene riassorbito dai reni ai fini del metabolismo energetico e nel fegato può essere trasformato in zucchero e glicogeno<sup>14</sup> che fungono da accumulo energetico del fegato. L'acido lattico D (-) viene espulso attraverso i reni oppure depositato nel tessuto e in parte neutralizzato dall'acido lattico L (+) apportato, una condizione importante per la normalizzazione del metabolismo e per l'equilibrio acido-basico.

Che funzione ha l'acido lattico D (-) per l'organismo?

Per Balzer si tratta di una zavorra liquida attiva, in grado di raggiungere tutte le regioni del corpo e capace di sciogliere sedimenti e depositi calcarei.

3.2 **Durante la fermentazione e l'acidificazione dei cereali da panificazione si liberano i componenti contenuti negli alimenti e con la fermentazione biologica si forma l'acido lattico L (+) e D (-).**

Queste forme racemiche<sup>15</sup> L e D (mistura di sostanze chimicamente e fisicamente attive) sono responsabili del sapore acidulo della Bevanda di Pane e per giunta svolgono la funzione di conservanti, per cui **non è necessario aggiungere altri conservanti sintetici o esterni.**

3.3 **Per la sua capacità di liberare ioni idrogeno, all'acido lattico è attribuito un particolare potere disinfettante, in grado di prevenire lo sviluppo di malattie, ma anche di inibire le tossine di origine batterica.** La protezione naturale contro numerose infezioni delle cavità del corpo umano (cavità orale, organi genitali femminili, tratto finale dell'intestino) è incontrovertibile, considerando anche la presenza fisiologica

---

<sup>14</sup> **Glicogeno** - Sostanza presente nel fegato e nei muscoli e formata da molte molecole di glucosio unite tra loro. Si decompone facilmente liberando le singole molecole di glucosio e come tale ha la funzione di sostanza di riserva.

<sup>15</sup> **Racemiche** - Miscela racemica o racemo (v. acidi lattici) è una miscela in parti uguali di due forme della stessa sostanza, che sono identiche come composizione della molecola ma differiscono tra loro solo per la disposizione nello spazio dei loro atomi. Questo fenomeno si verifica quando la

di batteri acidolattici (p. es. batteri di Döderlein, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus fermenti*) nella flora residente, che agiscono da protezione in queste zone.

Anche la pellicola protettiva acida della pelle descritta da Marchionini è garantita dall'acido lattico che in questo caso rappresenta un disinfettante naturale.

**3.4 Effetto antidiarroico dell'acido lattico:** 1 litro di soluzione acidolattica al giorno - corrispondente ad una bottiglia di Bevanda di Pane **Vitapan Plus** (Kanne®) - contro la dissenteria acuta.

**3.5** Una nutrizione ricca di carboidrati crea l'ambiente per i batteri fisiologici produttori di acido lattico. L'alimentazione a prevalenza proteica favorisce i batteri saprogeneri. L'attività saprogena tuttavia non è un fattore negativo in assoluto, ma è indispensabile ad esempio nell'intestino crasso.

La presenza dell'acido cloridrico battericida nello stomaco rende pressoché "sterili" il contenuto dello stomaco e dell'intestino tenue superiore. Nell'intestino tenue inferiore ed in particolare nell'intestino crasso invece risiede una flora batterica molteplice, con una quantità e composizione variabile da individuo a individuo, fra cui i batteri anaerobici (vale a dire, una specie di batteri che vive in assenza di ossigeno) come il colibatterio e il *Bacillus putrificus* che produce acido lattico. Il risultato di tali colture batteriche sono la fermentazione e la putrescenza, vale a dire la decomposizione dei carboidrati e delle proteine fino ad ottenere residui privi di contenuto energetico, come l'acqua e l'anidride carbonica.

Sono importanti invece i prodotti della decomposizione dei carboidrati: nell'intestino tenue inferiore la fermentazione produce acido lattico, acido acetico, alcool, acido carbonico ecc. Se la fermentazione a livello intestinale prevale, il contenuto dell'intestino si acidifica. Per l'uomo è importante perché **la reazione acida a livello di intestino prodotta dall'acido lattico inibisce lo sviluppo e la risalita dei batteri saprogeneri nei tratti intestinali superiori.**

Viceversa, i prodotti basici della putrefazione inibiscono i batteri di fermentazione nei tratti intestinali inferiori. Ne consegue un equilibrio delicato con conseguente stato di benessere o presenza di alterazioni nell'individuo. I batteri della fermentazione e della putrefazione delle persone presentano diversi livelli di resistenza gli uni nei confronti degli altri.

Ciò spiega anche perché un individuo dovrebbe consumare alimenti bilanciati, vale a dire ricchi di carboidrati e di proteine in funzione delle esigenze personali, per evitare le conseguenze di un'alimentazione unilaterale sia in riferimento ad una prevalenza patologica di batteri della fermentazione fino alla dispepsia<sup>16</sup> da fermentazione, che in riferimento ad una prevalenza patologica di batteri della putrefazione fino alla dispepsia da putrefazione.

- 3.6 I batteri intestinali producono sostanze essenziali per l'organismo quali acido nicotinico, acido folico, biotina, vitamina B12 e vitamina K. Un'alterazione della flora intestinale quindi si ripercuote anche su altri organi e può dare luogo a diverse patologie quali dermatiti (alterazioni infiammatorie ed allergiche della pelle), alopecia<sup>17</sup>, disturbi della crescita delle unghie, della coagulazione del sangue, ecc.

#### **4. *Caratteristiche degli agenti terapeutici***

- 4.1 La Bevanda di Pane Kanne<sup>®</sup> è una bevanda fermentata ricca di lattato, ricavato da cereali per la panificazione, con un'acidità 15, il pH 3,0, un contenuto calorico di 56 kcal/l ossia 240 kJ/l e contiene l'1% della forma racemica di lattato D ed L.

- 4.2 Gli Enzimi Fermentati Kanne<sup>®</sup> sono un prodotto di fermentazione a base di acido lattico in forma di polvere, ricavato da grano, segale, avena e lievito con un contenuto calorico 3620 kcal/l ossia 15140 kJ/l e contengono il 3,4% della forma racemica di lattato D ed L.

#### **5. *Le seguenti indicazioni derivano dai risultati dei punti 3 e 6 senza che sia stata riscontrata alcuna controindicazione.***

- 5.1 **Disturbi della digestione** (soprattutto nelle persone sofferenti a causa di un'alimentazione eccessivamente proteica) e **dissenteria acuta**: 1 litro di Bevanda di Pane Kanne<sup>®</sup> al giorno.

- 5.2 Ipercolesterolemia (senza influire sui valori HDL vasoprotettori); applicazione

---

<sup>16</sup> **Dispepsia** - Disturbo della funzione digestiva.

<sup>17</sup> **Alopecia** - Calvizie, perdita dei capelli.

secondo le raccomandazioni di somministrazione, eventualmente portare la quantità ad 1 litro.

5.3 Valori patologicamente bassi degli elettroliti<sup>18</sup> (potassio, calcio, magnesio); applicazione secondo le raccomandazioni di somministrazione, eventualmente raddoppiare la quantità.

5.4 Disturbi microcircolatori (in particolare in presenza di una bassa pressione parziale dell'ossigeno) e presenza eccessiva di prodotti della decomposizione del metabolismo; applicazione secondo le raccomandazioni di somministrazione.

5.5 Applicazione locale, per esempio **in forma di impacchi in caso di certe modificazioni a livello cutaneo, dovute a funghi, disturbi del pH** (ambiente alcalino).

5.6 Altre applicazioni:

5.6.1 Malattie reumatiche (frizioni quotidiane, aggiungere la Bevanda di Pane Kanne® oppure gli Enzimi Fermentati Kanne® all'acqua usata per il bagno).

5.6.2 Malattie gastro-intestinali (uso a lungo termine secondo le raccomandazioni di somministrazione; a breve e con un apporto eccessivo di acido lattico si potrebbe verificare un'acidità di stomaco non dovuta all'acido lattico stesso, bensì alla controregolazione dell'organismo).

5.6.3 Costipazione cronica (rapida riattivazione della fermentazione lattica nell'intestino, specialmente con gli Enzimi Fermentati).

5.6.4 Osteoporosi

5.6.5 Malattie dermatologiche come verruche, acne, eruzioni cutanee, eczemi, psoriasi<sup>19</sup>, neurodermite.

---

<sup>18</sup> **Elettrolita** - Sostanza che in acqua o simili si dissocia formando ioni, cioè atomi o gruppi di atomi elettricamente carichi, mentre la sostanza originale è neutra. Per esempio il cloruro di sodio (sale da cucina) in acqua si dissocia in Sodio (+) e Cloro (-)

<sup>19</sup> **Psoriasi** - Affezione cronica della pelle che causa desquamazione, che compare di preferenza sulle ginocchia e sui gomiti.

Frizioni, bagni ed uso interno; nei lattanti con neurodermite eventuale somministrazione di un clistere. Importante per la psoriasi e la neurodermite è una dieta senza zuccheri, in quanto probabilmente associata ad una disbiosi intestinale (alterazione della flora intestinale)

**5.6.6 Piaghe, ferite, punture d'insetti** (impacchi con la Bevanda di Pane **Vitapan Plus** associati ai tradizionali impacchi con acqua e aceto oppure ricotta; in presenza di piaghe purulente, gli impacchi con enzimi fermentati hanno rivelato la loro massima capacità detergente).

## 5.7 Posologia

**5.7.1** Posologia della Bevanda di Pane Kanne®: tre volte al giorno prima dei pasti, 1/2 bicchiere di Bevanda di Pane Kanne®. Se necessario la dose può essere aumentata senza problemi; secondo la ricerca di F. MATZKIES (vedi sotto), alcuni pazienti hanno tollerato senza problemi fino a due litri al giorno.

Ci sembra importante sottolineare che la bevanda ha un sapore leggermente acidulo. Chi non tollera questo sapore può diluire la bevanda con succo di mela in rapporto 1:1. Nella Bevanda di Pane **Vitapan Plus** (Kanne®) refrigerata il sapore risulta decisamente attenuato rispetto alla temperatura ambiente.

**5.7.2** Posologia degli Enzimi Fermentati Biopan (Kanne®): due cucchiaini di Enzimi Fermentati al mattino fra le 11.00 e le 12.00, per esempio aggiunti e mescolati con yogurt alla frutta e la sera prima di andare a letto, da 2 a 4 cucchiaini aggiunti al succo di frutta.

## 6. Successi e documentazione dell'efficacia

**6.1** Prima fase di test empirici semplici (migliaia di rapp orti in questo senso sono disponibili presso il Sig. KANNE).

**6.2** Sotto la direzione del Prof. FRITZ MATZKIES a Bad Neustadt/Saale, la Bevanda di Pane è stata per la prima volta analizzata dal punto di vista scientifico. E' stato esaminato l'effetto sul metabolismo umano di una bevanda a base di grano fermentato contenente lattato. È stata riscontrata un'ottima tollerabilità

(valutata tramite un protocollo dello stato di benessere) ed un abbassamento selettivo e significativo del tasso di colesterolo. Sono state ripristinate le concentrazioni normali degli elettroliti potassio, calcio e magnesio. Il quadro ematologico<sup>20</sup> periferico, i valori dell'acido urico<sup>21</sup> e della creatinina<sup>22</sup>, la glicemia<sup>23</sup> e gli enzimi epatici rimangono invariati.

6.3 Il medico sportivo Dr. PETER W. BILLIGMANN ha esaminato per un periodo di diversi mesi alcuni atleti professionisti (ciclisti, giocatori di palla a mano, professionisti dell'atletica pesante) per spiegare l'aumento del rendimento sportivo dopo la somministrazione di preparati fermentati. E' stato dimostrato che con un uso regolare non è riscontrabile alcuna deficienza a livello sportivo e che è ottenibile un rendimento maggiorato almeno individuale, in alcuni casi documentati anche oggettivo.

6.4 Il Dr. WOLFGANG KLEMM dell'Istituto di Ricerca MANFRED VON ARDENNE di Dresda ha esaminato l'effetto della Bevanda di Pane Kanne® sulla pressione parziale dell'ossigeno a livello arterioso e transcutaneo. Anche in questo caso è stata riscontrata una diminuzione del livello di colesterolo complessivo e dell'acido urico. In media gli individui esaminati raggiungevano un maggiore rendimento sportivo nonostante le condizioni esterne avverse.

6.5 Il Prof. Dr. H. FÖRSTER della Clinica Universitaria J. W. Goethe ha verificato gli effetti sul metabolismo con la somministrazione giornaliera di Bevanda di Pane. Il metabolismo dei carboidrati, dei lipidi e dell'azoto è rimasto essenzialmente inalterato, così come il bilancio elettrolitico ed acido/basico. Solamente nell'urina è stato rilevato un leggero aumento di lattato D ed una maggiore espulsione di elettroliti. Nessun accumulo di lattato è stato riscontrato nell'uomo.

---

<sup>20</sup> **Ematologico** - Relativo all'ematologia, cioè lo studio delle caratteristiche normali e patologiche del sangue.

<sup>21</sup> **Acido urico** - Sostanza presente in piccole quantità nell'urina.

<sup>22</sup> **Creatinina** - Composto presente nell'urina, nel sangue e nei muscoli, che si forma per disidratazione della creatina (vedi definizione n° 8).

<sup>23</sup> **Glicemia** - Quantità di glucosio presente nel sangue.

- 6.6 Il Dr. MICHAEL WORLITSCHKEK di Waldkirchen descrive i principali effetti biochimici dell'acido lattico e la sua importanza nell'organismo umano. Egli illustra le applicazioni pratiche dell'alimento acidolattico e fornisce esempi applicativi.
- 6.7 Il Prof. Dr. R. GROSSART-MATICEK di Heidelberg ha esaminato l'effetto della somministrazione di Bevanda di Pane **Vitapan Plus** (Kanne®) sulla frequenza dell'influenza e dei raffreddori. Escludendo l'effetto placebo, in un periodo di osservazione di tre mesi è stato constatato un calo significativo dell'influenza, dei raffreddori e di altre infezioni. Questo gruppo presenta inoltre un maggiore benessere fisico e un miglior rendimento, minore spossatezza ed esaurimento rispetto al periodo antecedente il trattamento. Diminuiscono inoltre le alterazioni gastrointestinali e alcuni altri sintomi patologici cronici.
- 6.8 Altri esempi applicativi di prodotti acidolattici
- 6.8.1 Uso degli Enzimi Fermentati **Biopan** (Kanne®) nell'allevamento di bovini da latte, per esempio in presenza di mastiti e diarree/affezioni virali dei bovini; aggiunta ai liquami per ridurre l'odore (R. ed H. BROWNE, 4405 Nottuln, H. KEMPER, 4358 Haltern)
- 6.8.2 Inibizione dello sviluppo di parassiti intestinali nell'allevamento di cavalli (Dr. TAMMER, 5330 Königswinter)
- 6.8.3 Acido lattico contro la varroasi (parassita delle api varroa jacobsoni, natur 4/89).

## Il funzionamento della Bevanda di Pane Dr. Ulf Böhmig, Carinzia

La Bevanda **Vitapan Plus** è una bevanda a base di pane integrale panificato con apposite tecniche e fermentato in ambiente lattico. Grazie al suo spiccato effetto disintossicante, questa bevanda dal sapore acidulo ha recentemente acquisito una certa notorietà e vanta una serie di risultati sensazionali. La sua particolare efficacia è stata riscontrata sui bambini esposti alle radiazioni dopo la catastrofe del reattore di Cernobyl. Dopo poche settimane di somministrazione della Bevanda **Vitapan Plus** in dosi relativamente piccole, il tasso di contaminazione è sceso ben oltre le attese. Lo stato immunitario e il benessere soggettivo dei bambini sono sensibilmente migliorati. I medici bielorussi responsabili del progetto hanno parlato di successi impossibili da raggiungere con altri tipi di interventi e terapie.

**Oltre all'acido lattico, la Bevanda Vitapan Plus contiene una serie di enzimi biologicamente attivi, responsabili degli effetti osservati, fra cui in primo luogo il potenziamento del sistema immunitario e la disintossicazione.** Infatti, la Bevanda **Vitapan Plus** è indicata (perlomeno come integratore) per un gran numero di alterazioni di origine allergica: **Dermatite atopica** (neurodermite), **allergie da contatto, rinite<sup>24</sup> ed asma allergica, orticaria, tendenza ad allergie ed intolleranze alimentari.**

Il prodotto è altresì indicato contro **intossicazioni croniche da metalli pesanti** (soprattutto piombo, cadmio e mercurio), assorbiti in prevalenza tramite alimenti contaminati provenienti da zone di coltivazione vicine ad insediamenti industriali (piombo, cadmio) oppure tramite alcune specie di pesci particolarmente problematici, fra cui lo spinarolo, lo smeriglio, l'halibut (ippoglosso) e il rombo (mercurio). Con la regolare somministrazione della Bevanda **Vitapan Plus** è stata osservata un'accelerazione dello smaltimento di queste sostanze tossiche.

La Bevanda **Vitapan Plus** è efficace anche per una serie di altre malattie: il medico tedesco Udo Renzenbrink descrive infatti **il ripristino della flora intestinale alterata, l'eliminazione più rapida dell'acne, una migliore metabolizzazione del glucosio (diabete senile), l'importante rafforzamento dei sistemi di regolazione adibiti al bilancio termico e la maggiore resistenza contro infezioni di carattere generale.** Renzenbrink ne segnala anche l'efficacia contro le depressioni.

---

<sup>24</sup> **Rinite** - Il comune raffreddore, cioè l'infiammazione delle mucose nasali.

In base ad una ricerca specifica di Grossarth-Maticcek, **le sindromi di esaurimento, di spossatezza e l'atteggiamento pessimista dei pazienti sono migliorati dopo un periodo di assunzione di sole due settimane.** Osservazioni analoghe sono state fatte dai medici Kropp e Worlitschek. Il Prof. Grossarth-Maticcek ha riscontrato anche un rafforzamento della circolazione, della digestione e particolari progressi in presenza di malattie di origine reumatica.

Particolarmente rilevante era anche la **riduzione del tasso di colesterolo.**

Da uno studio comparato effettuato nell'ospedale circondariale di Mogilev in Bielorussia su bambini affetti da patologie gastro-intestinali, delle vie respiratorie e di debolezza generale risulta che, con la Bevanda **Vitapan Plus**, la guarigione procede più rapidamente rispetto alla semplice somministrazione dei tradizionali farmaci. I risultati migliori sono stati ottenuti combinando i principi attivi con la Bevanda **Vitapan Plus**.

L'efficacia già descritta contro la contaminazione radioattiva ha permesso di ottenere risultati quasi incredibili: dopo la somministrazione di 30 bottiglie di Bevanda **Vitapan Plus** da 0,75 litri (senza alcun altro tipo di medicazione), nella 14enne Sliwkina Elena, la contaminazione da cesio 137 è passata da 7.481 a 1.450 Bq., nel 13enne Wladimir Gornastajew da 14.868 a 2.900. Questi ed altri valori analoghi sono stati pubblicati recentemente dal medico russo Iwan Lesetschko preposto al progetto di ricerca. Complessivamente sono stati esaminati 16 bambini contaminati. Attualmente è in corso una sperimentazione su vasta scala che interessa più di 1000 bambini.

La lista degli effetti finora noti della Bevanda **Vitapan Plus** non si chiude qui. Spicca soprattutto la sua stimolazione del sistema immunitario, l'azione stimolante sui sistemi di regolazione dell'organismo e la capacità di smaltire sostanze tossiche.

Qui sono state citate alcune ricerche russe. E' interessante notare che un prodotto fermentato a base di segale e uva passa oppure miele è considerato la "bevanda nazionale russa"; con un contenuto di alcol ridotto, il kvass è solo lontanamente imparentato con la Bevanda **Vitapan Plus** qui descritta e non produce gli stessi effetti.

Benché sia necessario usare la massima cautela in fatto di prognosi, pare innegabile che la "nuova" bevanda del pane (sviluppata appena dieci anni fa) sia destinata a diventare uno dei più popolari rimedi di uso comune. La dose consigliata: un bicchiere durante ognuno dei tre pasti tradizionali.

# Il funzionamento degli enzimi fermentati

## Dr. Ulf Böhmig, Carinzia

Particolarmente preziosi sono gli Enzimi Fermentati **Biopan**; si tratta di un prodotto solido ricavato nel corso della produzione della Bevanda di Pane fermentata in ambiente lattico, disponibile in commercio sotto forma di polvere. L'efficacia ormai consolidata di questo concentrato secco è stata frequentemente analizzata e confermata:

- Stabilizzazione dell'ambiente intestinale, eliminazione di processi fermentativi e saprogeni, stimolazione della digestione.
- Effetto antiallergico, miglioramento delle intolleranze alimentari.
- Antireumatico
- Accelerazione dell'attività disintossicante del fegato, dei reni e della pelle.
- Consolidamento della resistenza generale e riduzione dell'esposizione alle infezioni.
- Effetto antidepressivo, accelerazione del processo di guarigione in seguito a patologie di origine neurologica.
- Riduzione dei tempi di riscaldamento, maggior elasticità e resistenza negli sportivi.

L'efficacia è spiegata dalla trasformazione della base cerealicola (frumento, segale, avena) tramite una fermentazione lattica controllata sulla base di una speciale ricetta. Il prodotto finale contiene 9 microgrammi di vitamina B12 per 100 grammi di enzimi fermentati, un risultato del processo di trasformazione.

Gli Enzimi Fermentati Biopan sono indicati per l'uso interno ed esterno:

Uso interno - 2 cucchiaini da tè aggiunti ad un liquido (Bevanda **Vitapan Plus**, yogurt, succo di verdura, tè) al mattino o un'ora prima di andare a letto.

Uso esterno - aggiunta all'acqua del bagno contro **dolori reumatici, stiramenti, contusioni, stati di esaurimento** (250 grammi per ogni bagno integrale, dose ridotta per bagni con una quantità limitata di acqua).

Gli Enzimi Fermentati Biopan sono utilizzati anche nella medicina veterinaria e per il ripristino di suoli contaminati o per il ricupero di suoli esauriti. Con questo

sistema nel Beaujolais francese è stato ripristinato un vigneto esaurito; al vino prodotto è stato conferito il primo premio.

Si può affermare che lo spirito dell'esperienza mette in condizioni l'uomo di ricavare dal modello nutritivo di un alimento il modello dei principi attivi di un rimedio. Uno sviluppo - inosservato da molti - che attualmente progredisce ai margini della medicina. Si può in ogni modo presumere che l'ottenimento di principi attivi da alimenti naturali (con l'uso di tecniche naturali di trasformazione) sarà destinato ad assumere un ruolo sempre maggiore in futuro. Una volta posta la prima pietra, questo valore aggiunto dei prodotti alimentari progredirà automaticamente con l'evolversi delle conoscenze scientifiche.

# L'importanza degli acidi lattici dei cereali panificabili nella terapia della *Candida albicans*

di W. Kanne

## Sommario

Negli ultimi anni le micosi<sup>25</sup> hanno avuto una forte diffusione. Responsabili di questo sviluppo sono non solo l'inquinamento ambientale, ma soprattutto i cambiamenti delle nostre abitudini alimentari. Il lievito degenerato *Candida albicans*<sup>5</sup> è un risultato dell'alimentazione non conforme del genere umano. Questo lievito si sviluppa repentinamente, e a miliardi, quando l'ambiente alimentare non è corretto e quanto il corpo non è in uno stato di equilibrio. Interventi dietetici, il rafforzamento dell'organismo e l'uso interno ma anche esterno degli acidi lattici dei cereali panificabili possono supportare fortemente il processo di guarigione di chi è affetto da *Candida albicans*.

## Parole chiave

Acidi lattici dei cereali panificabili, nutrizione, dietetica, micosi, *Candida albicans*, sistema immunitario associato al tratto intestinale

Da anni assistiamo alla diffusione di diverse micosi, fra cui la micosi interdigitale del piede, la micosi vaginale e la dermatomicosi<sup>26</sup>.

Negli ultimi anni, questo tipo di patologie ha avuto una diffusione esponenziale. Il normale saccaromicete<sup>27</sup> - purché non degenerato - partecipa alla simbiosi intestinale.

Circa 100 anni fa i medici prescrivevano normale lievito da cucina contro il comedone<sup>28</sup>, l'anemia e altre malattie di carattere immunitario. C'era un'industria farmaceutica che produceva farmaci a base di lievito.

A questo punto occorre chiedersi come i lieviti - che fungono da simbionti - siano

---

<sup>25</sup> **Micosi** - Malattia o infezione prodotta da funghi parassiti.

<sup>26</sup> **Dermatomicosi** - Malattia o infezione della pelle causata da funghi parassiti.

<sup>27</sup> **Saccaromicete** - Fungo di dimensioni minuscole che provoca le fermentazioni.

<sup>28</sup> **Comedone** - Rilievo puntiforme nerastro che si forma sulla pelle, specialmente del viso, a causa dell'ostruzione dell'orifizio di una ghiandola sebacea.

in grado improvvisamente di arrecare gravi danni all'organismo.

Fra i metaboliti<sup>29</sup> prodotti nell'organismo dai lieviti sani troviamo addirittura alcune vitamine. Ma quando degenerano, questi lieviti sono in grado addirittura di produrre aflatossine<sup>30</sup>, ossia possono contribuire all'evolversi di patologie tumorali.

Per anni si è ritenuto che il saccaromicete degenerato fosse una patologia autonoma; in base alle conoscenze attuali, quest'ipotesi si è rivelata infondata. Non si tratta di un'infezione, ma è la stessa alimentazione dell'uomo a favorirne la degenerazione.

Sono i nostri microrganismi nel tratto gastro-intestinale ad occuparsi dell'alimentazione sbagliata. Quando il corpo è sano si tratta dei cosiddetti simbiotici.

I batteri e i funghi sani nell'organismo producono un sangue sano, un ottimo metabolismo e sono garanti del benessere umano.

Lo stesso vale per gli animali; si parla di un'alimentazione e di un allevamento adeguato e conforme delle specie.

Seguendo le notizie della stampa e dei media in genere scopriamo fatti sconvolgenti.

Scopriamo infatti che i bovini ad esempio venivano alimentati con farine animali. Sappiamo tutti che questo ha generato la "malattia della mucca pazza". Personalmente ritengo che le malattie infettive e simili non si trasmettano all'organismo umano, purché il sistema immunitario funzioni correttamente e l'uomo - come si afferma diffusamente - si alimenti correttamente.

Vi chiederete quindi che cosa significa corretta alimentazione per l'uomo e per gli animali. Poiché abbiamo parlato di bovini, diciamo subito che questi sono vegetariani per natura. Si alimentano di erba, paglia e di piante di ogni genere. Per migliaia di anni si sono nutriti in questo modo e ci hanno fornito latte, burro, panna e formaggio.

La mucca è parte integrante della cultura alimentare dell'umanità. Il maiale domestico è da sempre onnivoro, mangia cioè tutto quello che cresce in una fattoria (patate, cereali, erba, rape e resti alimentari) e per lungo tempo è stato un ottimo fornitore di carne e di energia per l'uomo. Anche gli animali quindi hanno bisogno di un'alimentazione conforme alla specie per rimanere sani.

L'uomo però si è moltiplicato sulla terra e fu necessario produrre quantità maggiori di risorse alimentari. La tradizionale cucina casalinga di 50 o 60 anni fa

---

<sup>29</sup> **Metabolita** - Sostanza prodotta dal metabolismo.

<sup>30</sup> **Aflatossine** - Sottoprodotti cancerogeni di una muffa che cresce sulle noci e sulle granaglie, in particolare sulle nocciole.

è stata abbandonata.

La tecnologia e le scienze ci hanno consentito - perlomeno in Europa - di eliminare le carestie, che mancano ormai dal 1947. Enormi sono i progressi raggiunti in campo alimentare.

La produzione di massa nella zootecnia ed un utilizzo intensificato dei foraggi hanno portato ad un'enorme riduzione dei costi. Le carni e gli insaccati, ma anche altri prodotti considerati di lusso fino a non molti anni fa, come la cioccolata, prodotti gastronomici di ogni tipo e frutti provenienti da tutto il mondo, sono ormai alla portata di tutti.

Ciò ci ha portato ad abbandonare la nostra prima colazione a base di caffè di orzo e malto oppure di segale con latte, in cui veniva immersa qualche fetta di pane secco.

Un tempo quindi si beveva il caffè a base di orzo o di segale con latte oppure la tradizionale zuppa di avena con o senza pane secco.

Anche come dolcificante, su ogni tavolo della prima colazione si poteva trovare lo sciroppo di barbabietole.

Un tempo, i contadini ed artigiani si svegliavano prestissimo secondo il motto "il mattino ha l'oro in bocca". La seconda colazione veniva perciò consumata verso le ore 08.00 o 09.00 e prevedeva nuovamente pane (misto o filoni di pane dolce, anche pane di segala), spesso accompagnato da latte acido scremato.

Il pranzo consisteva in verdura ("Ratatouille" durante la settimana), tutto quello che l'orto aveva da offrire, ma una quantità minore di carne, eventualmente anche strutto e qualche volta un uovo.

Accanto alla verdura venivano usati anche i cosiddetti "pesci ciechi" (fette biscottate impanate in uovo e latte e fritte).

Le fette biscottate si trovavano allora in ogni panificio.

Al pomeriggio c'era naturalmente ancora il tradizionale pane con burro e foglie di rapa o marmellata. Il burro veniva usato in maniera molto parsimoniosa, ma era considerato ideale per essere spalmato sul pane.

La sera veniva servita la zuppa di latte, verdure riscaldate, frittelle di farina o patate, sempre accompagnati dal pane.

Molto amata era anche la zuppa di latte a cui venivano aggiunti man mano i "Passatelli", una pastella di uova e farina che formavano una specie di pasta in brodo (nuovamente quindi un pasto a base di farina e di cereali).

La sera, dopo cena, spesso si consumava una mela cotta.

Come integratore, sia a pranzo che a cena, spesso veniva usata anche la frutta secca (pere, mele, prugne) in forma di frutta cotta o di zuppe.

Le abitudini alimentari erano relativamente semplici e ci si alimentava con i prodotti della propria terra o comunque delle immediate vicinanze.

Questa combinazione alimentare si è rivelata di successo e garantiva - come diremmo noi - un'alimentazione sana.

Il lievito degenerato *Candida albicans* è un risultato

- di un'alimentazione non conforme alle esigenze dell'uomo e
- in parte anche dell'abuso di farmaci.

Certamente, questa malattia era presente anche nei decenni o secoli precedenti, soprattutto per il consumo di troppa carne e di pochi prodotti a base di cereali. La gotta ad esempio era nota come la malattia dei re. Spesso questa malattia è la conseguenza di un'alimentazione essenzialmente basata sulla carne.

Considerando le abitudini alimentari dei paesi del Mediterraneo o quelle dei francesi, si vedono in primo piano prodotti a base di cereali in forma di pasta di ogni tipo, di pizza o baguette con ogni primo, secondo piatto e dessert.

### **L'alimentazione mediante cereali è conosciuta storicamente da almeno 6000 anni.**

Il pane ha caratterizzato lo spirito dell'umanità. Intere culture hanno vissuto fasi di grande espansione in concomitanza con l'elaborazione della cultura dei cereali e del pane. Ogni volta che le popolazioni abbandonavano questo tipo di alimentazione, si assisteva al declino economico e culturale a causa di malattie ed epidemie.

Con i prodotti del pane e dei cereali, anche i lieviti ed altri batteri nel corpo vengono correttamente alimentati o, si potrebbe anche dire, è lo spirito dei cereali che vi agisce.

Gli italiani hanno un detto antico che afferma "**Il pane ha memoria**".

I russi dicono: "E' il pane che tiene caldo l'uomo e non la pelliccia".

Il naturopata austriaco Dr. F. X. Mayr dava ai propri pazienti pezzi di vecchio

pane rinsecchito, una tazza di latte al giorno e molti liquidi (cura F. X. Mayr).  
Che cosa dimostrano le abitudini alimentari che ho qui descritto?

E' abbastanza evidente che i prodotti a base di cereali costituiscono il perno dell'alimentazione, sia in qualità di fonte energetica con la pregiata proteina vegetale, che con le sostanze minerali, gli elementi oligodinamici e le vitamine.

Per i nostri microrganismi (come i lieviti) questa combinazione è l'unico garante di una sana flora intestinale.

Non-Hodgkin è una delle patologie più gravi; in questo caso l'intero corpo (polmone, linfa e intestino) è pieno di saccaromiceti degenerati. Perfino in questi casi una dieta a base di pane può essere d'aiuto.

I saccaromiceti degenerati si sviluppano improvvisamente e si moltiplicano a miliardi se l'ambiente alimentare non è corretto. Ma la situazione cambia nuovamente all'improvviso se questa *Candida albicans* viene confrontata con una dieta a base di bevanda di pane ed un'alimentazione che ho descritto in precedenza.

Il corpo gravemente danneggiato dalla *Candida albicans* con un sistema immunitario completamente dissesato, non è in grado di digerire vegetali crudi, cereali non riscaldati o pane integrale.

Si dovrebbe mangiare come 60 o 80 anni fa.

Quando si ha voglia di qualcosa di dolce, si dovrebbe bere dello sciroppo di barbabietole, mangiare frutta secca o anche frutta fresca, ma sempre combinati con pane misto o bianco che funga da neutralizzatore, possibilmente secco oppure abbrustolito.

Analogo a quello della *Candida albicans* è il comportamento dei pidocchi sulle piante. Un ingegnere agrario di un'azienda che produce sementi mi ha riferito che non capisce perché in alcuni campi di barbabietole - trattati con il nostro metodo - ci sono sì alcuni pidocchi, ma questi non si riproducono in maniera così consistente da richiedere dei trattamenti appositi.

La mia spiegazione è la seguente: il pidocchio in natura fa parte dell'ordine mondiale divino ed agisce istintivamente su ordine superiore.

Quando il sistema immunitario della pianta (appunto la barbabietola) è indebolito e gli organismi del suolo non forniscono un'alimentazione corretta, la pianta (la barbabietola) non è in grado di vivere. I pidocchi si riproducono esplosivamente per ristabilire l'equilibrio della natura, aiutando a seppellire - nel vero senso del termine - la pianta non più in grado di vivere.

Anche qui valgono le stesse leggi fondamentali della nutrizione come ha scoperto il noto medico e pedologo Dr. Rusch. Egli riferisce che nelle aree del mondo nel cui suolo attivo la concentrazione di lattobatteri è più elevata, la fertilità della terra è massima. **I lattobatteri possono quindi essere considerati una specie di polizia a tutela del suolo**, mentre per le radici hanno la funzione di fornitore di elementi oligodinamici<sup>31</sup> e di sostanze minerali.

Abbiamo constatato che l'acido lattico dei cereali panificabili è in grado di decomporre gli idrocarburi alifatici, ma anche il Lindan (un conservante del legno molto tossico) ed altre sostanze tossiche, ed addirittura il Cesio 137.

Questo fenomeno può essere così spiegato: tramite il pane i cereali forniscono microrganismi che hanno la maggiore forza di difesa e ricostituiva scoperta in qualunque microrganismo.

Il batteriologo Dr. Pahlow mi ha riferito che si tratta di microrganismi di tipo completamente nuovo.

Già nel 1882 il Dr. Hoffmann fece ricerche sull'eliminazione dei batteri del colera e del tifo mediante strofinamento con briciole di pane nelle stanze dei malati. Il Dr. Ionesco si è occupato di ricerche sulla scomposizione di tutti gli agenti patogeni tramite la bevanda di pane nell'organismo umano e nella capsula di Petri. Si può quindi affermare tranquillamente che le escrezioni dei microrganismi dipendono sensibilmente dall'acido lattico dei cereali panificabili, che in 1 ml contengono 5 milioni di colonie di lattobatteri.

E presumibile anche che i virus dannosi siano generati dal metabolismo di batteri (agenti) patogeni. Ma quando gli agenti patogeni come la Candida albicans si trasformano, indipendentemente dal meccanismo, nei simbiotici, non si assiste più alla formazione ad esempio di aflatossine nella Candida albicans, bensì alla produzione di vitamine come la B 12.

In base a ciò affermerei che c'è un cambiamento spirituale assolutamente dimostrabile dei batteri e dei funghi, prodotto dall'alimentazione.

(Non c'è quindi ragione per il terrore dovuto ad una diffusione spaventosa della mucca pazza o di altre malattie).

A chi è affetto da Candida albicans consiglio quindi ogni mattina dopo la doccia o dopo il lavaggio, di sfregarsi l'intero corpo con la bevanda di pane, perché gli enzimi e i principi attivi possano essere assorbiti dalla pelle. Per la colazione un piatto di zuppa ai fiocchi d'avena (4 cucchiaini di fiocchi d'avena bolliti con acqua), uno o due panini bianchi, baguette, pane bianco o misto con burro,

---

<sup>31</sup> **Oligodinamico** - Detto di elemento chimico che, in quantità minime, serve per lo svolgimento di specifiche funzioni in un organismo.

eventualmente un po' di sciroppo di barbabietole o formaggio.

A pranzo, come nei tempi antichi, verdura con due o tre fette di pane misto e bianco, riducendo leggermente il consumo di carne.

Pomeriggio: pane con burro, accompagnato da un tè di frutta o un decotto di erbe, possibilmente senza dolcificante, eventualmente con sciroppo di barbabietole.

Per cena, nuovamente secondo la tradizione, una zuppa di latte con pasta o "passatelli", ma da due a tre fette di pane bianco o misto.

Con ogni pasto 100 ml di bevanda di pane. Gli enzimi fermentati possono essere assunti molto lentamente negli intervalli (1/2 cucchiaino da tè da lasciar sciogliere nella saliva per almeno 5 minuti).

Gli enzimi e i principi attivi detergono la cavità orale e le tonsille e migliorano le mucose. Da 5 a 6 cucchiaini di enzimi fermentati al giorno sono sufficienti.

E' importante che il medico di fiducia effettui le corrispondenti analisi del sangue e delle feci.

Vorrei chiudere questo mio intervento con il motto dell'antico filosofo e medico Ippocrate: "I vostri alimenti siano i vostri rimedi".

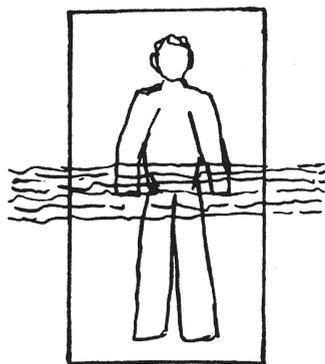
*Informazioni riservate a persone qualificate nei settori: Medicina, Alimentazione e Farmacia.*

## Geopatie di Wilhelm Kanne

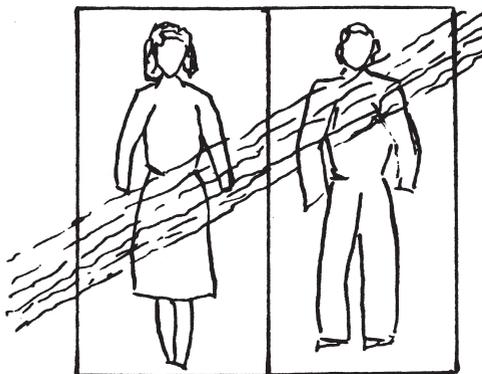
Quanto segue sono i risultati che abbiamo ottenuto nel corso di quattro anni di lavoro.

Come sapete, sono numerose le persone che si sono rivolte a me. Queste lettere ci hanno ovviamente fornito un grande stimolo a superare gli ostacoli. Ho un buon contatto, come si suole dire, con quasi tutti i malati. Stimolato dal libro sulle geopatie scritto da Freiherr von der Pol, mi sono offerto di reperire gratuitamente un radioestesista per questi ammalati.

Nonostante i successi spettacolari e documentati con la Bevanda di Pane Vitapan Plus, tutti i malati cronici erano soggetti a geopatie. Il nostro vicino, il Signor Heinrich Dirks, cui tutti dobbiamo la nostra gratitudine, si è dato da fare per individuare le sorgenti di interferenza. Trovò che nei casi di Sclerosi Multiple, la falda acquifera o la sorgente del campo magnetico correva sempre ad angolo retto trasversale sotto il letto (*figura 1*).

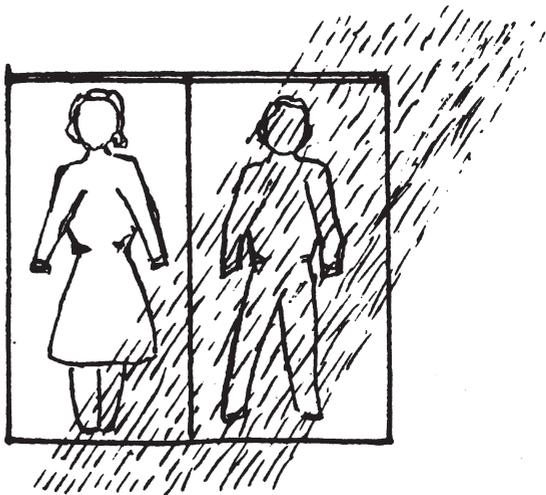


In una delle pazienti con Sclerosi Multipla, la falda aveva un andamento inclinato (*figura 2*), passando attraverso il petto e il collo del marito, il quale era affetto dal morbo di Bechtereff.



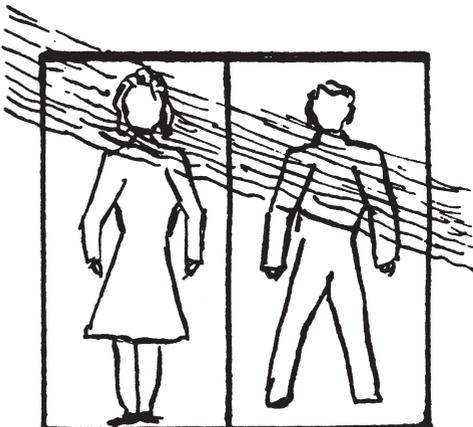
Un altro caso - *figura 3*:

Quest' uomo che aveva superato di poco i 30 anni, era affetto da poliartrite infiammatoria, ed era completamente invalido, le sue capacità motorie erano molto compromesse. Dobbiamo dire che in questo caso la falda era molto larga - circa tre metri di larghezza in sezione - ed ha con la sua direzione diagonale, contorto il corpo di questo uomo. La moglie si lamentava di dolori nelle gambe al risveglio.



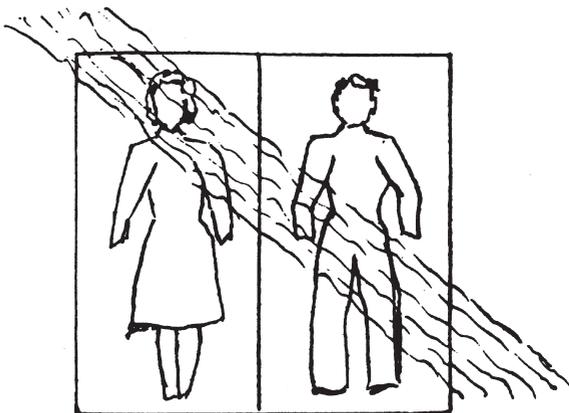
Il quarto caso è il seguente - *figura 4*:

L'uomo lamenta dolori all'esofago. Diagnosi: tumore all'esofago. Sua moglie soffre da anni di dolori a livello cervicale e di cefalee.



Quinto caso - *figura 5*:

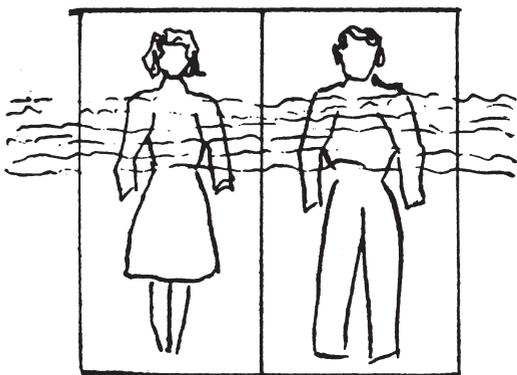
La donna soffre di cefalea da anni ed assume continuamente antidolorifici. Suo marito è affetto da anni da dolori a livello anale, forti emorragie e secrezioni di muco, collegati a dolori alle cosce, come se i muscoli fossero strappati. Dopo essersi trasferiti in un'altra stanza, le cefalee della moglie erano



sparite. I dolori di coscia dell'uomo non c'erano più. Dopo due anni erano sparite anche le emorragie, la formazione di muco e i dolori anali.

Sesto caso - *figura 6:*

Entrambi hanno da anni problemi con il cuore e con la schiena. A Natale del 1983 vennero spostati i letti. Nei primi giorni dell'annuo nuovo, l'uomo mi disse di non crederci. Per anni si hanno problemi con i dolori alla schiena, solamente perché si giace su una falda. Quando gli chiesi del suo stato, mi disse di non avere più alcun problema.



Settimo caso - *figura 7:*

La moglie ha frequenti cefalee ed è stata sottoposta ad operazione chirurgica. L'uomo soffre di dolori indicibili nel piede sinistro, quello destro è leggermente deformato dalla nascita. Ha forti problemi di circolazione nel piede sinistro. La falda ha un andamento trasversale sotto la testa e il ventre della donna e attraverso le gambe dell'uomo.



Ora potrei elencarvi decine di questi casi. Le parole di

un naturopata fanno veramente pensare; egli dice: "Ho consigliato ad alcuni pazienti di far analizzare la posizione del loro letto. Ma tutti avevano evidentemente dormito in zone con perturbazioni, sembra impossibile!" E le cose sembrano vere, perché sono notoriamente soprattutto i malati cronici a consultare i naturopati. Nel 1983 sul *Giornale di Lünen* venne pubblicato un articolo secondo cui, nel 19° secolo, prima di erigere una nuova costruzione, un raddomante veniva incaricato dal Comune ad individuare la posizione corretta.

Con l'avvio dell'era della tecnologia si è preferito rinunciare a questi talenti naturali, con la conseguenza di dover costruire un enorme ospedale. Queste

sono alcune delle conseguenze da accettare quando non si tiene più conto dei fenomeni naturali.

Ho sentito che in Cina non viene costruito nessun edificio prima di individuare le zone perturbate. L'assumere nell'amministrazione comunale persone di questo tipo porterebbe ad una crescita biologica del nostro paese. Non si tratterebbe di nulla di nuovo, un'usanza antica che naturalmente porterebbe del bene.

Complessivamente si deve constatare che un approccio unilaterale non consente di aiutare un malato. Tutti devono collaborare, dal produttore di generi alimentari, fino al medico internista, al naturopata, al radioestesista, al chirurgo, per migliorare lo stato di salute generale nel nostro paese. Il governo deve finalmente trarre le dovute conclusioni e vietare gli additivi dannosi per la salute dell'uomo e degli animali.

**Risultati della ricerca sull'uso della bevanda  
Vitapan Plus - Bevanda di Pane Kanne®  
presso i bambini della zona di Mogliev**  
*a cura del Dr. Med. I. Lesetschko  
per conto dell'Assessore Regionale alla Sanità  
Dr. Med. Matinowski*

**Ospedale Pediatrico di Mogilev  
Bielorussia 212026  
St. Belynickogo - Biruli 9**

La ricerca si prefiggeva lo scopo di verificare gli effetti della somministrazione della bevanda Brolacta Kanne sull'eliminazione dei radionuclidi dall'organismo umano. I bambini selezionati provenivano da quattro Distretti del territorio: Mogilevsky, Tschaussky, Klitschovsky e Kostyukowitschsky. Prima della somministrazione della bevanda, la contaminazione radioattiva dei bambini è stata misurata con il contatore di contaminazione giapponese. Sono stati scelti i valori dosimetrici superiori a 3700 Bg (0,1 mk/Ci). Perché sono stati selezionati questi bambini e non quelli ricoverati in ospedale? Era preferibile che i bambini continuassero a condurre la stessa vita precedente alla ricerca e ad essere nutriti con la stessa alimentazione precedente alla somministrazione della bevanda.

Ad ogni bambino vennero assegnate 30 bottiglie della Bevanda di pane. Vennero spiegate le dosi e i tempi di somministrazione.

Due dei bambini non presentarono segni di riduzione della contaminazione con cesio. Il primario, Dr. Lesetschko, riteneva che i bambini non avessero bevuto il Vitapan Plus. Attualmente è in corso una ricerca con 1000 bambini provenienti dalla regione di Cernobyl.

Questi sono i risultati della ricerca:

Nr./Nome	Data di nascita	Indirizzo	Cs-137 prima della somministrazione	Cs-137 dopo la somministrazione
<b>Mogilev Rayon</b>				
1. Sliwkina Elena	22.06.78	Leshnevka	7481	1450
2. Koslowski Alex	19.06.79	Leshnevka	4905	713
3. Tjapkow Alexand	09.08.80	Repischt	4869	6658
<b>Tschaussky Rayon</b>				
1. Witalewa Elena	22.04.83	Dolgi Mokh	4065	1633
2. Worobjew Denie	17.04.84	Dolgi Mokh	4055	960
3. Trussow Sergei	12.03.79	Dolgi Mokh	3848	4138
4. Manonowa Elena	29.05.79	Dolgi Mokh	4678	2042
<b>Klitschewsky Rayon</b>				
1. Wolkowa Viktoria	09.06.75	Sagetje	9133	2600
2. Kulenkowa Irina	21.10.78	Dubno	5667	1100
3. Selin Iwan	24.05.78	Dolgeo	6484	1850
4. Kulenowa Irina	16.05.81	Sloboda	6770	1100
5. Silina Nadeshda	28.10.82	Sakuplenje	5038	740
<b>Kostjukowitschsky Rayon</b>				
1. Kliaus Wladimir	21.06.78	Krasniza	6397	2900
2. Konoschenko Wal	17.12.79	Podrajsk	11716	4700
3. Gorbatschew Alex	20.12.79	Moschewoje	8431	1850
4. Gornostajew Wlad	13.12.79	Dubowka	14868	2900

#### Conclusioni:

Dai valori sopra riportati si evince che la somministrazione della Bevanda favorisce l'eliminazione dei radionuclidi dall'organismo umano. Si tratta comunque di valori provvisori. E' necessario procedere ad una seconda fase di ricerca con un numero maggiore di bambini insieme a gruppi di controllo.

**Dr. Ivan Lesetschko, Primario  
Ospedale Pediatrico di Mogilev**

Verso la metà del 1992, il Jugenddorf (villaggio della gioventù) di Dortmund ci ha chiesto di intervenire a favore dell'Ospedale Pediatrico di Mogilev, a cui abbiamo consegnato 4 pallet con 3000 bottiglie di Bevanda di Pane.

2 mesi dopo, il Primario dell'Ospedale Pediatrico, Dr. Ivan Lesetschko, e il Direttore Sanitario del Distretto di Mogilev, Dr. Martinowski, erano in visita presso di noi chiedendo con urgenza di rinnovare gli aiuti, in quanto le ricerche mediche preliminari avevano evidenziato ottimi risultati.

Nel frattempo abbiamo messo a disposizione della Bielorussia tutto il nostro know how e fornito gratuitamente alcuni camion di Bevanda di Pane.

Grazie ai risultati delle cure mediche, la Bevanda di Pane è stata dichiarata un rimedio in Russia, dove è a disposizione dei soli medici ed ospedali.

In piccole quantità può addirittura essere prodotta localmente.

La Bevanda di Pane è stata ormai somministrata a circa 2000 persone di tutte le età e con diversi tipi di patologie. E' stato constatato che rinforza **il sistema immunitario**.

Le più recenti ricerche riguardanti bambini con contaminazioni radioattive hanno evidenziato i risultati di cui sopra.

Attualmente l'Università di Gorkij sta effettuando delle ricerche sulla vegetazione con contaminazione radioattiva.

Siamo molto lieti degli aiuti che possiamo fornire e dell'ottima collaborazione a livello puramente scientifico e umano.

Wilhelm Kanne sen.



*Per informazioni:*

**Natural Point srl** - Via Apelle, 8 - 20128 Milano

Tel. 02.27007247 - Fax 02.26005099

[www.naturalpoint.it](http://www.naturalpoint.it) - [info@naturalpoint.it](mailto:info@naturalpoint.it)

QUESTO CATALOGO NON HA FUNZIONE PRESCRITTIVA O DIAGNOSTICA MA E' SOLO UNA GUIDA INFORMATIVA  
RISERVATA ESCLUSIVAMENTE ALLE PERSONE QUALIFICATE NEI SETTORI DELLA MEDICINA,  
DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA FARMACIA. ( Art. 6 comma 2, DL 27/1/92 n°. 111)