Maßnahmen gegen Magersucht (s. auch Untergewicht / Essstörung):

Bockshornklee:
Ursprünglich stammt der Bockshornklee, der zur Familie der Schmetterlingsblütler gehört, aus China und Indien. Bei uns wurde die bis zu 50cm hohe Pflanze mit hellgelben Blüten in Klostergärten von Benediktinermönchen kultiviert. Verwendung finden hauptsächlich die Samen. Sie enthalten neben Bitter- und Schleimstoffen, Phosphor, Eisen, Saponin und ätherische Öle.
Innerlich als Tee angewandt, wirkt der Bockshornklee durch seine entzündungshemmenden und schleimlösenden Eigenschaften gegen Husten und Bronchitis. Er wird zur Stärkung des allgemeinen Wohlbefindens, zur Anregung der Blutbildung, zur Stärkung von Haut und Haaren und bei Bluthochdruck eingesetzt. Eine weitere wichtige Funktion erfüllt er bei Magerkeit und Untergewicht, denn durch die Bitterstoffe regt er den Appetit an.
Äußerlich wird der Samen des Bockshornklees, gekocht und zerstampft, als Umschlag bei entzündeter Haut, offenen Beinen oder Geschwüren aufgelegt.
Um eine blutreinigende und kräftigende Wirkung zu erzielen, können die Keimsprossen des Bockshornklees, etwa einem Salat beigemischt, verzehrt werden.[1]

Störungen in den Gehirnarealen für Geschmack und Geruch:
Magersucht ist Kopfsache – aber in anderer Art als bislang angenommen: US-Forscher entdeckten Störungen in den Hirnarealen für Geschmack und Geruch.
Magersucht gilt gemeinhin als Essstörung. Aktuell haben es die Magermodels der Modewelt sie wieder in die Schlagzeilen gebracht. Ob dem krankhaften Zwang zur Schlankheit medizinische Ursachen zugrunde liegen, war bislang nicht bekannt. Jetzt haben sich Forscher der Universität von Pittsburgh und Kalifornien in San Diego des Themas angenommen und gezeigt, dass magersüchtige Frauen deutliche Unterschiede in der Aktivität der Inselrinde aufweisen. Hirnspezialisten nehmen an, dass dieser abgesenkte Teil der Großhirnrinde den Geschmacks- und Geruchssinn und somit auch den Appetit regelt. In der Hirnrinde von Ex-Magersüchtigen zeigte sich im Vergleich zur gesunden Kontrollgruppe kaum Aktivität. Während die Kontrollgruppe außerdem bewertete, wie lecker die Proben rochen und sich in ihren Hirnen diese Reaktion auch deutlich in der Stärke der Hirnaktivität messen ließ, zeigte sich bei ehemaligen Anorektikerinnen kaum Reaktion. Walter H. Kaye schließt daraus, dass Magersüchtige Probleme damit haben, Gerüche und Geschmack zu erkennen und demnach auch nicht mit Appetit reagieren. Weil diese Stelle im Gehirn auch für Emotionen zuständig ist, könnte die Störung sogar bewirken, dass sie Essen eher als abstoßend statt anregend empfinden. Für den Forscher ist das eine mögliche Erklärung dafür, warum Magersüchtige üblicherweise wohlschmeckende Lebensmittel vermeiden, auf Hungergefühl nicht entsprechend reagieren können und es deswegen schaffen, so stark abzumagern.[2]

---

[1] www.medi-info.de
[2] http://www.focus.de/gesundheit/ratgeber/psychologie/news/magersucht_aid_134039.html