Hilfsmaßnahmen gegen Protozoen:

Knoblauch:
Es ist unbestreitbar, dass Knoblauch Bakterien zerstört. Der Chemiker Cavallito identifizierte die Geruchssubstanz im Knoblauch, das Allizin, als Antibiotikum. Bei Tests wurde sogar festgestellt, dass roher Knoblauch stärker wirkt als Penicillin und Tetracylin. Buchstäblich Hunderte von Studien bestätigen, dass ***Knoblauch ein Breitbandantibiotikum*** ist gegen eine Liste von Mikroben, die Krankheiten verbreiten, darunter Botulismus, Tuberkulose, Durchfall, Staphylokokkenerkrankungen, Ruhr und typhusähnliche Erkrankungen. Es wurde 27 verschiedene infektiöse Stoffe aufgelistet, die Knoblauch unterdrückt. Mit den Worten eines Forschers: „Unter allen mikrobenbekämpfenden Substanzen, die wir kennen, hat Knoblauch das breiteste Spektrum. Es ist antibakteriell, bekämpft Pilze, Parasiten, **Protozoen** und Viren“. Allizin, der stark riechende, antibakterielle Stoff, wird gebildet, wenn Knoblauch geschnitten und zerdrückt wird. Wenn das Aroma – also das Allizin – zerstört wird, wie beim Kochen, ist Knoblauch kein Mikrobenkiller mehr, obwohl er andere therapeutische Kunststücke vollbringt.[1]

[1] Jean Carper, Nahrung ist die beste Medizin, 333f.