Hilfsmaßnahmen gegen Streptokokken (s. auch Bakterien natürliche Antibiotika / Infektionen / Immunsystem)

Enzyme:
Bei einer Streptokokkeninfektion entstehen zirkulierende Immunkomplexe. Enzyme lösen am Gewebe festsitzende Immunkomplexe los und zerteilen sie.[1]

Propolis:
Nach allen bisherigen Erfahrungen ist Propolis beim Menschen ungiftig. Nebenwirkungen sind praktisch unbekannt. Die der Propolis zugeschriebenen positiven Wirkungen sind:

- eine starke antibiotische Wirkung auf zahlreiche Bakterien, z.B. Staphylokokken, ***Steptokokken***, Salmomnellen, Bacillus subtilis, Colibakterien.
- Antibiotische Wirkung auf Bakterien. Auf manche Bakterien unterschiedliche Wirkung, keine Gewöhnung (Resistenz), keine Darmschädigungen oder andere Nebenwirkungen.[2]

Moosbeeren:
Bei Infektionen des Mundraums durch Streptokokken helfen die Moosbeeren.[3]

Knoblauch:
Der Knoblauch ist gewissermaßen eine Wunderwaffe gegen Infektionen und wird gern von Naturheilpraktikern verwendet. Über 2000 biologisch aktive Substanzen verleihen ihm seine Heilwirkung. Der Naturheilpraktiker Chris Deatherage lebt und arbeitet im ländlichen Missouri. Bei akuten Erkrankungen wie Lungenentzündungen und Streptokokken-Angina kombiniert er Knoblauch oft mit der Hydrotherapie. Die Naturheilpraktikerin Jill Stansbury vom National College of Naturopathic Medicine in Portland, Oregon, rät ihren Studenten, die Bakterien und Viren , die Bronchitis und Magen-Darm-Infektionen verursachen, mit Knoblauch abzutöten. Äthiopische Wissenschaftler haben die antibakterielle Wirkung von Knoblauch auf die Bakterien untersucht, die Lungenentzündung verursachen. Sie kamen zu dem Schluss, dass ereinige Bakterienstämme erfolgreich bekämpfen kann.[4]

Teebaumöl:
Prof. Dr. Reinhard Saller vom Universitätsspital Zürich verglich das ätherische Öl von Melaleuca alternifolia (Teebaum) mit den Ölen anderer Myrtengewächse und fand heraus, dass eine Konzentration von 0,25 % ausreicht, um Staphylokokkus aureus, Escherichia coli und andere Bakterien abzutöten (Harkenthal & al 1999).[5]

---

[1] Mirhlke/Wiliams: Enzyme, 256f.
[2] Schneider, Nutze die Heilkraft unserer Nahrung, 542
[3] Bio, Juni/Juli 2008, S. 52
[4] Duke, James: Heilende Nahrungsmittel, 3. Auflage, 2010, S. 354f.
[5] https://aromapraxis.de/aroma-schule/aetherische-oele/wissenschaft/wissenschaftliche-studien/