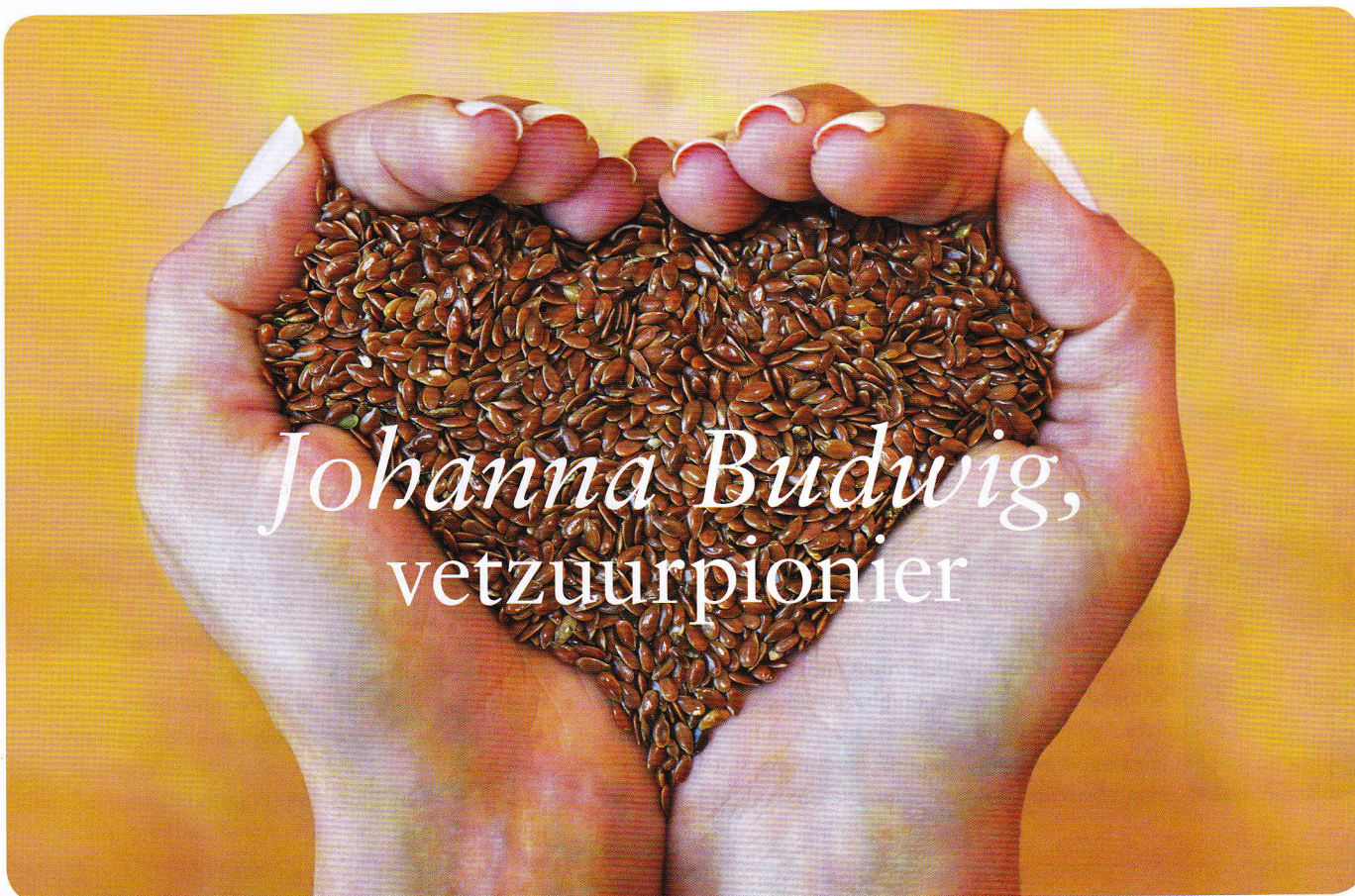




Johanna Budwig, vetzuurpionier

26

Lijnzaadolie bevat de juiste combinatie van linolzuur (LA) en alfa-linolenzuur (ALA), de twee essentiële vetzuren.

Iedereen heeft tegenwoordig wel gehoord van vetzuren. Verzadigd, onverzadigd, meervoudig of enkelvoudig onverzadigd, omega 3, omega 6 enzovoort. Maar niemand schijnt nog te weten waar de kennis over deze vetzuren haar oorsprong vindt. Hiervoor moeten we een eeuw in de tijd terug, naar de tijd van Johanna Budwig.

Door Fernand Debats, arts voor homeopathie en redactielid

Geboren in 1908 verliest het meisje Johanna Budwig haar moeder en wordt ze door haar vader, die het aan mogelijkheden ontbreekt haar op te voeden, ondergebracht in het weeshuis van de diaconessen in het Duitse Kaiserswerth. Ze groeit daar op en al snel ontdekt men dat zij bijzonder begaafd is. In 1925 besluit ze diacones te worden en blijft daarmee in het milieu waar deugden als ijver en doorzettingsvermogen en het nastreven van de waarheid hoog aangeschreven staan. Zij komt uiteraard in aanraking met zieken wier verzorging immers voor de diaconessen deel van hun levensvervulling vormt. Ze krijgt de mogelijkheid het lyceum te bezoeken en na haar eindexamen in 1931 studeert ze farmacie, welke studie ze afsluit in 1936. Ze beheert nu de apotheek van het Diaconessenhuis. Ze promoveert in 1939 op een studie over de chemie van vetten, geïnspireerd door haar promotor, professor Kaufmann, die zich een reputatie had verworven als vetonderzoeker. Dat alles in een tijd waarin het voor vrouwen nog zeer ongebruikelijk was een academische studie te volgen.

Budwig ontpopte zich als een rechtlijnig, consequent analytisch denkende persoon en kreeg de reputatie van 'moeilijk karakter'. In 1949 leidde dit tot conflicten en een breuk met het diaconessenleven en de apotheek. Ze ging werken bij haar vroegere promotor en vanaf toen volgde de ene ontdekking na de andere.

BUDWIG EN WARBURG

Ze was in haar studietijd in aanraking gekomen met het werk van Otto Warburg, de arts en fysioloog die al ruim tien jaar daarvoor ontdekt had dat een zuurstoftekort van onze lichaamscellen kanker veroorzaakt (zie ook het artikel 'Onverzadigde vetzuren in strijd tegen kanker' in HM 5 2013, pagina 20). Warburg vermoedde al dat een vetachtige stof nodig was om celademhaling mogelijk te maken, maar beschikte niet over vetzuren in zuivere vorm. Het was Johanna Budwig die een techniek ontwikkelde om vetzuren chemisch te isoleren en er onderzoek mee te doen. Daarmee was zij de eerste die afzonderlijke vetzuren kon onderzoeken en onderscheid kon maken



Johanna Budwig

tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren. De wetenschappelijke resultaten die ze bereikte, leidden ertoe dat ze benoemd werd tot hoofd van de Duitse rijkskeuringsdienst voor geneesmiddelen en vetten. In die hoedanigheid onderzocht ze de vetten die in de naoorlogse voedingsmiddelenindustrie op de markt gebracht werden. In dierproeven kon ze aantonen dat de kunstmatig geharde vetten die gebruikt werden in de margarine-industrie uitermate schadelijk zijn, omdat ze de zogenaamde transvetten bevatten. Ze vermoedde toen al dat welvaartsziekten als hart- en vaatziekten en kanker mede veroorzaakt worden door de consumptie van transvetten. Ze kreeg zwijggeld aangeboden om deze wetenschappelijke resultaten niet te publiceren. Dit weigerde ze en daarmee maakte ze uiteraard vijanden. Kort samengevat leidde dat ertoe dat ze haar hoge post bij de rijksoverheid kwijtraakte en daarmee ook de financiering voor verder onderzoek.

DE ONTBREKENDE SCHAKEL

Ze vond echter middelen om haar onderzoekingen voort te zetten, onder meer uit verschillende patenten die ze op haar naam had staan, en ontdekte dat de onverzadigde vetzuren de ontbrekende schakel zijn waarnaar Warburg op zoek was. In dierproeven toonde ze aan dat het toevoegen van deze onverzadigde vetzuren aan het dieet van zieke proefdieren aanzienlijke verbeteringen en genezingen bewerkstelligde. In wetenschappelijke kringen ontmoette ze echter voornamelijk afgunst en ongelof. Om haar wetenschappelijke kennis nog te verbreden en ook om een betere gesprekspartner te zijn in de medische wereld, ging ze nog geneeskunde studeren toen ze al tegen de vijftig liep. Na drie jaar hield ze hiermee ook weer op naar aanleiding van het volgende incident.

Een moeder kwam met haar kind dat leed aan een sarcoom in haar arm waarvoor een amputatie nodig zou zijn. Al snel na het begin van Budwigs therapie verdween de amputatie uit beeld en verbeterde het kind. Omdat ze nog studeerde, werd haar verweten dat ze patiënten uit de chirurgische kliniek overhaalde zich door haar te laten behandelen. Dit leverde haar een gerechtelijke procedure op, maar de *Gerichtsdirektor* nam haar in bescherming zodat ze haar studie kon voortzetten. Niettemin beëindigde ze die, omdat ze merkte dat ze beter als

wetenschappelijke collega met haar opleiders kon discussiëren dan als hun studente. Om een wettelijke basis te krijgen voor het behandelen van patiënten behaalde ze uiteindelijk op haar zestigste haar diploma als *Heilpraktikerin*. Haar ontdekkingen paste ze toe in een voedingsprotocol waarmee ze succesvol talrijke kankerpatiënten behandelde. Ongeveer de helft van haar patiënten bestond uit artsen en hun naaste verwanten. Pogingen om klinische studies te doen met grote patiëntengroepen liepen spaak, omdat ze het niet voor elkaar kreeg fondsen daar-

‘Budwig was de eerste die onderscheid maakte tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren’

voor te verwerven. Mede hierdoor stelt het wetenschappelijk establishment nog steeds dat haar inzichten niet ‘wetenschappelijk bewezen’ zijn.

DE CELADEMHALING

Om het revolutionaire van Budwigs ontdekkingen te kunnen inzien, is het nodig iets te weten van het mechanisme van de celademhaling en de manier waarop ons lichaam vetzuren verwerkt. Leven is op aarde mogelijk dankzij de energie van de zon die ons bereikt als zonnestrallen. Deze stralen kunnen natuurkundig ook beschreven worden als energiedragende deeltjes: fotonen. Planten kunnen fotonenenergie via een reeks van chemische reacties omzetten in glucose (fotosynthese) en vervolgens in eiwitten en vetzuren. Hierbij is het van belang dat de fotonenenergie behouden blijft en als het ware meegegeven wordt in de eiwitten en vetzuren die de plant maakt. Budwig heeft aangetoond dat planten die niet onder natuurlijke omstandigheden groeien, bijvoorbeeld met kunstlicht in plaats



Ingrediënten voor een Budwig-papje.

28

van zonlicht en kunstmest in plaats van natuurlijke 'levende' meststoffen, deze energie niet kunnen vasthouden. Fotonen-energie gaat ook verloren als de vetzuren in plantaardige oliën verhit worden of door harding houdbaar gemaakt.

Bij de celademhaling wordt glucose chemisch afgebroken in stappen waarbij telkens weer een beetje van de opgeslagen energie vrijkomt. Dit heet de ademhalingsketen omdat bij de laatste stap zuurstof nodig is. De vrijgekomen energie kan door ons lichaam nuttig gebruikt worden. Celademaling vindt plaats binnen in de cel en het is noodzakelijk dat zuurstof door de omhullende celmembraan heen de cel in getransporteerd wordt. Dit transport is alleen mogelijk wanneer er in de celmembranen voldoende onverzadigde vetzuren zitten.

Nu is het zo dat vetzuren niet oplosbaar zijn in bloed, dat immers een waterige substantie is. Ze moeten gebonden worden aan eiwitten om naar de celmembraan getransporteerd te kunnen worden. Deze vetzuur-eiwitverbinding komt alleen goed tot stand met vetzuren die in planten opgeladen zijn met fotonen-energie. Krijgen we dus niet de vetzuren binnen die opgeladen zijn met fotonenenergie, dan kunnen deze vetzuur-eiwitverbindingen niet goed gevormd worden, en kan het vetzuur niet ingebouwd worden in onze celmembranen. Daardoor is het dan

weer onmogelijk om zuurstof de cel in te transporteren. De cel krijgt zuurstoftekort en ontaardt op den duur in een kankercel. Dit zijn allemaal ontdekkingen van Otto Warburg en Johanna Budwig en ze waren zestig jaar geleden al bekend. De conclusie dat industrieel bewerkt voedsel geen levend voedsel meer is, wordt door grootschalige producenten uiteraard niet aan de grote klok gehangen.

HET BUDWIG-PROTOCOL

Op basis van haar inzichten heeft Johanna Budwig een voedingsprotocol ontwikkeld waarin het gebruik van kwalitatief goede, met fotonenenergie beladen lijnzaadolie een centrale rol speelt. Lijnzaadolie bevat de juiste combinatie van linolzuur (LA) en alfa-linoleenzuur (ALA), de twee essentiële vetzuren. Ze heeft een aantal recepten ontwikkeld om deze olie in smakelijke gerechten toe te passen. Beroemd is haar Budwig-ontbijt van een lijnzaadolie-kwark-mengsel, waaraan noten, zaden, verse vruchten en honing worden toegevoegd.

**‘Vetzuren kunnen
alleen gebonden aan
eiwitten in ons bloed
getransporteerd
worden’**

We krijgen de fotonenenergie echter ook direct door in de zon te verblijven, wanneer zich in ons lichaam de juiste vetzuren bevinden. Deze nemen direct de fotonenenergie op doordat de elektronen resoneren met de fotonenfrequentie; precies zoals je een stemvork aan het trillen kunt brengen door er eentje naast te houden die in de corresponderende frequentie trilt. Bij de behandeling van kankergezwellen liet Budwig ook de lijnzaadolie met wikkels op de huid aanbrengen, zodat die ter plaatse van de tumor direct via de huid kan worden opgenomen. Ze had echter een zeer brede visie op gezondheid en genezen en gaf naast dieetvoorschriften aanwijzingen over voldoende nachtrust, psychohygiëne, het vermijden van straling, woning-inrichting et cetera. 'Ik zal nooit beweren dat ik tumorpatiënten met mijn olie-eiwit-kost gezond maak, maar ik krijg wel steeds weer bevestiging van mijn werk door erkende experts', aldus Budwig in een interview dat zij op negentigjarige leeftijd gaf. •

Wilt u weten wat het originele recept is voor het Budwig-ontbijt? Kijk dan op www.vereniginghomeopathie.nl onder Nieuws.