

Ist das Kokosöl heute so giftig wie das Olivenöl vor 10 Jahren?

Professor Dr. Dr. Karin Michels muss sich an ihrem Rang und ihrem Namen messen lassen – ethisch und moralisch.

Eine Lehrstuhlinhaberin – insbesondere als Leiterin einer großen Kohortenstudie, der „NAKO“, Langzeit-Bevölkerungsstudie, hat einen unverhältnismäßig großen Vertrauensvorschuss im Hinblick auf wissenschaftskonformes Arbeiten.

Hier muss an ihre persönliche Integrität und Verantwortung gegenüber ihren Universitäten in Freiburg und in den USA, in Harvard, ihren Studenten und ihren Probanden erinnert werden. Professor Dr. Dr. Karin Michels hat gegen gute wissenschaftliche Grundsätze verstoßen. Sie hat vorsätzlich Studien zum Kokosöl irreführend präsentiert und skandalisiert. Sie hätte aus wissenschaftlich widerlegten ungerechtfertigten Aussagen zum Kokosöl aus den Jahren 1994/95 lernen können und müssen. Sie hat sich mit ihrem öffentlichen Vortrag am 30. Juni 2018 in der Universität Freiburg „Von Kokosöl und anderen Ernährungsirrtümern“ mit längst widerlegten Behauptungen wissenschaftlich, nicht nur meiner Meinung nach, disqualifiziert und dem Ruf der medizinischen Fakultät der Universität Freiburg und Harvard Schaden zugefügt.

Skandalisierungen folgen einem Muster

- **1994** war das Kokosöl das erste Mal für ungesund erklärt und schnell widerrufen.
- **2008** (WELT ONLINE 25. Januar) wurden dem Olivenöl giftige Eigenschaften zugeschrieben – „Olivenöl ist ein Zellgift“ und widerrufen (Artikel hier dokumentiert)!
- **2013** DIE WELT 08. März „Omega-3 Fette nicht gesünder als Schweineschmalz“ (Diesen Artikel finden Sie online unter www.welt.de/7858700) und widerrufen.
- **2018** Universität Freiburg, Prof. Karin Michels: „Kokosöl ist das reinste Gift“
- **2019** Das Vortrags-Stammtischniveau wird in der Presse unkritisch fortgesetzt.

Wiederholungen wissenschaftlich falscher, widerlegter Studien nutzen nur den industriellen Herstellern fragwürdiger Produkte z. B. „billiges Olivenöl“ aus Plantagenzucht und Rapsöl.

Ziele: Verbraucherverunsicherung, Marktmacht. Menschen verachtend, Natur zerstörend.

Die Frage bleibt -

Was verursacht solch professorales Fehlverhalten?

In die Vernetzungen und Netzwerke der fettforschenden Mediziner und ihrer z. T. wissenschaftlich nicht haltbaren Aussagen kann man durchaus mafiose Strukturen hinein interpretieren. Es ist nichts anderes, als die von Michels vorexerzierte Art der Deutungshoheit von „Fakten“, von der Wissenschaftler auch faktenfreien Gebrauch machen, wie z.B. Professor Dr. Dr. Karin Michels in ihrem Vortrag am 30. 06. 2018 in der Uni Freiburg.

Forschung und angewandte medizinische Wissenschaften sind nicht immer frei und unabhängig.

Wer macht Wissenschaft und Wissenschaftler-Innen abhängig?

Ist es die Politik? Sind es Konzerne? Oder gar die Medien?
Fragen die gestellt werden müssen.

2008 war in der Tagespresse zu lesen: „Olivenöl löst Arteriosklerose aus“ und „Olivenöl führt zum Zelltod“. Zitiert wurden Studien von Prof. Dr. Josef Krieglstein, Vater der Freiburger Dekanin der medizinischen Fakultät Prof. Kerstin Krieglstein. Nach 14 Tagen wurden die Forschungsergebnisse von Josef Krieglstein zum Olivenöl in der Fachpresse widerrufen. Im Ergebnis kam es zu einem Olivenöl-Hype. In der Tagespresse kam kein Widerruf und das Rapsöl hatte einen Umsatzschub. Tochter Prof. Kerstin Krieglstein ist in die Fußstapfen des Vaters getreten und hat eine fulminante Wissenschaftskarriere

gemacht. Sie ist u.a. an der medizinischen Fakultät der Uni Freiburg oberste Wächterin von Forschung und Lehre und Vorgesetzte der Professorin Michels, die am 30. Juni 2018 den Kokosöl-Hype initiiert hat: „Kokosöl ist das reinste Gift“.

Diese vernichtende Aussage - damals auch zum Olivenöl und jetzt zum Kokosöl helfen der Ernährungsindustrie ihre qualitätsvernichtenden Monopole weiter abzusichern. Als flankierende Maßnahme haben solche Kampagnen für die entsprechenden Konzerne große wirtschaftliche Bedeutung.

Der Popanz von dem solche Wissenschaft lebt, ist die „Wissenschaftsgläubigkeit“, Desorientierung pur: Gutachten erzeugen Gegengutachten, das ist wissenschaftliche Realität: Es gibt keine wissenschaftliche „Wahrheit durch Fakten“.

Gibt es diskriminierende Wissenschaften? Dann sind diese in höchstem Maße unethisch und unmoralisch. An Stelle des wissenschaftlichen Diskurses hat sich die pseudowissenschaftliche Diskriminierung – den anderen und seine Arbeit herabzuwürdigen - etabliert. Diskriminierung ist kriminell! Weiter gedacht – dient es der Monopolisierung, die Natur zerstört und den Mensch ausgegrenzt. Die naturgegebenen, traditionellen und handwerklichen Grundlagen unserer Gesellschaft, unserer Ernährung und Gesundheit gehen verloren und sind der Verantwortungslosigkeit überantwortet.

Die Professorin Michels hat sich für die wissenschaftliche Arbeit an der engagierten Langzeit-Bevölkerungsstudie „NAKO“ diskreditiert und ist für ihre Durchführung nicht geeignet. Sie hat polarisiert und ignoriert den wissenschaftlichen Diskurs zugunsten einer schamlosen Diskriminierung von hochwertigen Produkten, wie sie in Reformhäusern und Bioläden vertrieben werden.

Prof. Michels Ausführungen zum Kokosöl, das ihrer Meinung nach zum „sicheren Herztod führe“ war eine Propagandaschlacht gegen das Kokosöl und für das „billige Olivenöl“ aus High-Density-Plantagenzüchtungen und für das Rapsöl.

Michels polarisiert zwei Werte-Ebenen, die eigentlich zusammenzuführen sind.

Eine Ernährungs-Ethik könnte – wenn gewollt - entstehen und einen dringend benötigten Handlungsrahmen für Politik bieten:

Für Bildung, Wissenschaft, Industrie, Banken, Handel, Handwerk und Verbraucher

D i e z w e i W e r t e - E b e n e n

Die materielle Ebene ist technisch-ökonomisch für jeden Produzenten existenziell. Das Agrobusiness ist hier mit widersprüchlichen wissenschaftlichen Standards in industrieller Produktion und konzernmäßig auf Machtzuwachs und Machterhaltung unterwegs. Es installiert klammheimlich seine Vertreter als Lobbyisten in wichtigen Institutionen der Bildung und Politik um seinen Einfluss zu sichern.

Die ideelle Ebene ist die geistig-kulturelle Ebene, die zunächst an der Qualität von Produkten als „Lebensmittel“ im Wortsinn interessiert ist. Handwerk ist auch ein Korrektiv zu industriellen Entwicklungen, weil der Mensch als Mensch sichtbar ist und in der Verantwortung bleibt, für das was er tut. Die Agrikultur ist an die persönliche Wahrnehmung gebunden.

Die Stiftung Warentest führt diese zwei-Werte-Ebenen anscheinend nicht zusammen: Sie ist im Ernährungsbereich vom Lobbyismus beeinflusst und geprägt. Sie ist verlängerter Arm einer von Gifteinsatz und industrieller Massenproduktion gespeisten Landwirtschaftspolitik, ignoriert das Handwerk und fördert menschenverachtende, naturzerstörende Monopolbildungen durch Konzerne. Eine Ernährungsethik auf der Grundlage der o.g. Ebenen als ein wirksamer Verbraucherschutz steht nicht auf den Fahnen der halbstaatlichen Institution „Stiftung Warentest“. Hier muss der Verbraucher auf sich selbst aufpassen z. B. als Mitstreiter und Mitglied bei foodwatch (www.foodwatch.de).

Zurück zur Kokosnuss und ihrem weiterem work flow im Bio-Anbau.

Sie bietet keinerlei Angriffsflächen, weder unter ökonomischen, ökologischen, sozialen noch ernährungsphysiologischen Aspekten. Die Aufgabe der Medien ist es Vasallen-Strukturen aufzudecken und sensibler mit dem Thema "Ernährung", als „Lebensmittel aus handwerklicher Erzeugung“ versus „industrieller Nahrungsmittel“ umzugehen, als nur mit anderen Studien aus dem gleichen Lager zu argumentieren und dabei einseitig immer Schleichwerbung für die Industrie zu betreiben, wie es fast durchgängig zu beobachten ist, zum Beispiel:

Die Stuttgarter Zeitung (SZ) zitiert zum Michels-Auftritt Professor Dr. Lorkowski. Er ist auch Präsidiums-Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die ebenfalls zitiert wird – so, als hätte sie mit ihm nichts zu tun. Lorkowski, Gentechnik-Befürworter, ist in pseudowissenschaftlichen Attacken erfahren.

Prof. Dr. Stefan Larkowski kennt den Olivenöl-Skandal 2008 aus der Nähe.

Er hat sich in Münster mit seiner Arbeit in der Arterioskleroseforschung habilitiert und mit Prof. Josef Kriegelstein, dem Vater der Freiburger Dekanin, zusammenge-arbeitet. Die Tochter - Professor Kerstin Kriegelstein - ist die Vorgesetzte von der Kokosöl-Professorin Michels. Der Olivenöl-Professor Kriegelstein hat 2008 an der Uni Münster den Olivenöl-Skandal initiiert. Der wurde zum skandalösen Hype:

„Olivenöl kann Arteriosklerose auslösen“. Das war der OLIVENÖLHYPE – die Ernährungslüge von 2008. Heute wird Lorkowski in der SZ vom 25./26. August 2017 „Gute Fette, schlechte Fette“ als kollegialer Weichspüler für die Ernährungslüge von 2018 zum Kokosöl zitiert und wird ganz nebenbei als Forscher werbend für „Fischöl in der Leberwurst“ erwähnt. Aber abgesegnet und gedeckt wird die Uni-Freiburg-Veranstaltung „Von Kokosöl und anderen Ernährungslügen“ der Professorin Dr. Dr. Karin Michels durch ihre Vorgesetzte, ihrer Fakultäts-Dekanin Professor Dr. rer. nat. Kerstin Kriegelstein.

Zum Olivenöl-Hype von 2008 > Die Öl-Krise - Universität Münster: <https://www.uni-muenster.de/unizeitung/2008/1-50.html>

Zum Kokosöl-Hype von 2018 „Kokosöl und andere Ernährungssirrtümer“

Link: https://www.youtube.com/watch?v=Mnc_aon7IMM

Zur Zurückweisung : wissenschaftlich hieb- und stichfeste von der Ernährungswissenschaftlerin, Ulrike Gonder, "Kokosöl in der Kritik".

Link: <https://www.ugonder.de/kokosoel-kritik-an-der-kritik/>

Zur Satire: Märchenstunde im Oleofactum zum Einverleiben, Verdauen und Schmunzeln:

Link: www.oleofactum.de

Zum alten Infoblatt ‚Olivenöl-Hype‘ aus dem Jahr 2008

Link: www.oleofactum.de

Ein altes Original-Infoblatt von Oleofactum aus dem Jahr 2008:

Aus der Universität Münster, der Vasallenhochburg der Rapsölindustrie
 Ein Beispiel zur Abhängigkeit der deutschen Fettforschung: Im Artikel: „Olivenöl – die schlechte Nachricht“ (siehe unten) wird deutlich, wie Fettforschung zu einem reinen Marketinginstrument verkommen ist – sehr zum Schaden des Verbrauchers. **Die nachfolgende Pressemitteilung erschien in vielen Tageszeitungen und Fachzeitschriften. Sie wurde nach zwei Wochen nur in wenigen wissenschaftlichen Fachzeitschriften widerrufen. Gezielte und bewusste Desorientierung des Verbrauchers gehört zum Marketing von Speiseölen.** Lesen Sie dazu auch meine Infos ‚Warum Fettforschung und Gesundheit schlecht zusammenpassen‘ und ‚Die Rapsölkampagne‘. *(Nächste Seite folgt die Dokumentation WELT ONLINE vom 25. Januar 2008, 04:00 Uhr von Jörg Zittlau)*

WELT ONLINE 25. Januar 2008, 04:00 Uhr von Jörg Zittlau

Olivenöl - die schlechte Nachricht

Eine neue deutsche Studie kommt einem schweren Nachteil auf die Spur: Arteriosklerose *Münster* - Olivenöl hatte bislang alle medizinischen Empfehlungen auf seiner Seite - vor allem bei Infarktgefährdungen und Kreislauferkrankungen. Gerade darauf fällt jetzt in einer aktuellen deutschen Studie ein tiefer Schatten. Es könnte möglicherweise sogar sein, dass Olivenöl schädlich auf Blutgefäße wirkt.

"Die landläufige Meinung, dass Olivenöl gesund ist, muss wohl revidiert werden", behauptet nun der Pharmakologe Josef Krieglstein. Er hat an der Universität Münster mit seiner Kollegin Susanne Klumpp die Wirkungen von Olivenöl an Blutgefäßen erforscht. Nach den jetzt veröffentlichten Auswertungen erhöhen einfach ungesättigte Fettsäuren wie die Ölsäure des Olivenöls die Aktivität eines Enzyms (der Proteinphosphatase PP2C). Dieses spielt bei Blutgefäßen eine Schlüsselrolle. Eine erhöhte Aktivität führt in den Innenwänden der Blutgefäße zu einem programmierten Zelltod. Unter der Einwirkung dieses Enzyms schrumpfen die Zellen zusammen, die Gefäßwände erhöhen ihre Durchlässigkeit für Fettpartikel und weiße Blutkörperchen, die zu Plaques verklumpen - so beginnt Arteriosklerose. Diese ist der Hauptgrund für gefährliche Herz-Kreislauf-Erkrankungen - bis hin zum Infarkt.

Zum Zelltod führen zwar nur relativ große Mengen an einfach ungesättigten Fettsäuren. Doch diese Größenordnungen könnten, wie Klumpp und Krieglstein betonen, mit Olivenöl durchaus erreicht werden. Vor allem dann, wenn es als Zutat praktisch allen Gerichten beigegeben wird - wie in der mediterranen Küche üblich. In spanischen und griechischen Supermärkten ist Olivenöl in Zehn-Liter-Kanistern üblich. Die meisten Ernährungswissenschaftler hatten bisher keinerlei Bedenken.

Die von Klumpp und Krieglstein vorerst nur labortechnisch ermittelten Ergebnisse fielen zwar unzweideutig aus. Ungewiss blieben dabei allerdings die tatsächlichen Reaktionen des Organismus. In einem vier Monate dauernden Versuch verfütterten die beiden Münsteraner Lebensmittelforscher eine ölsäurereiche Diät an Meerschweinchen. Eine besonders ausgeprägte Arteriosklerose ergab sich danach jedoch nicht. "Was aber auch daran liegen könnte", so Krieglstein, "dass Meerschweinchen möglicherweise prinzipiell nur selten Arteriosklerose entwickeln."

Dennoch überstanden die Tiere den Versuch alles andere als schadlos. Die Meerschweinchen wiesen kleinere und leichtere Herzen auf, auch hatten sie deutlich mehr geschädigte Herzmuskeln. Dieser Effekt bestätigte sich später im Labor: Dort schädigten einfach ungesättigte Fettsäuren Herzmuskelzellen genauso wie die Wände von Gefäßen. Dass Olivenöl ein Gesundheitsrisiko für Herz und Kreislauf darstellt, ist damit nach Ansicht der Wissenschaftler bestätigt - auch wenn der schädigende Mechanismus anders ist als ursprünglich vermutet. Dennoch will Krieglstein vor Olivenöl als Nahrungsmittel nicht warnen. Noch fehlten Studien darüber, ob das, was Meerschweinchen erleiden, sich auch beim Menschen einstellen wird. "Doch Zweifel am einseitigen Lobpreis des Olivenöls kann man jetzt schon haben. Es hat auch seine Schattenseite", sagt der Pharmakologe, der ursprünglich in Marburg arbeitete und jetzt als Gastprofessor in Münster forscht.

Die negativen Olivenölbefunde der beiden deutschen Professoren stehen in krassem Widerspruch zu allen Studienergebnissen der letzten Jahre. Noch 2005 ermittelten Wissenschaftler der spanischen Universität Córdoba, dass Olivenöl die Blutgefäße nach einer fettreichen Mahlzeit besonders dehnbar macht. Das Blut könne dadurch, so die spanischen Wissenschaftler, besser zirkulieren. Als Ursache dafür vermuteten sie allerdings nicht die einfach ungesättigten Fettsäuren, sondern die Polyphenole, also die Gerbstoffe des Olivenöls.

Erst kürzlich entdeckten ebenfalls spanische Forscher, dass die im Olivenöl enthaltene Maslinsäure bestimmte Enzyme hemmt, die von HIV-Erregern benötigt werden. Möglich also, dass sich Olivenöl irgendwann einmal als eine Option im Kampf gegen Aids herausstellen könnte. Selbst als Schmerzmittel scheint Olivenöl seine Dienste verrichten zu können. Denn wie ein US-Forscherteam ermittelte, wirkt der Olivenöl-Inhaltsstoff Oleocanthal ähnlich wie der bekannte Schmerzhemmer Ibuprofen.