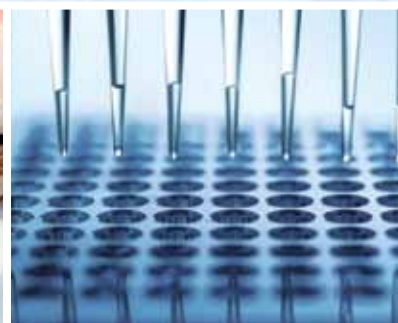




Der Cytolisa® Test

Ein IgG-Test zur Nahrungsmittel-Immundiagnostik

Ihr Weg zur schnellen Immundiagnose



Das Cyto Labor – kompetenter Partner
für Ärzte, Heilpraktiker, Therapeuten
und medizinische Einrichtungen ...

Wer wir sind und was wir tun

Das Cyto Labor

ist seit 1982 kompetenter Partner für Nahrungsmittel-Immundiagnostik. Anfang der 80er-Jahre war das **Cyto Labor** mit einem zytotoxikologischen Testverfahren der erste Anbieter für Nahrungsmittel-Immundiagnostik auf dem deutschen Markt. 1989 entwickelte Prof. Dr. Gustav Jirikowski in Zusammenarbeit mit dem **Cyto Labor** den **Cytolisa®** Test als modifiziertes E.L.I.S.A.-Verfahren. Ziel war es, eine kostengünstige Screeningmethode mit einer großen Bandbreite an Nahrungsmitteln anbieten zu können. Inzwischen arbeiten ärztliche und naturheilkundliche Praxen in Europa, Asien und den USA mit dieser zuverlässigen Nahrungsmittel-Immundiagnostik und wenden Ernährungstherapie als unterstützende Maßnahme bei akuten und chronischen Erkrankungen an.

Der Cytolisa® Test

ist ein immuno-enzymatisches Laborverfahren zum Nachweis von IgG-Antikörpern gegen antigene Bestandteile aus Nahrungsmitteln. Die Präsenz eines erhöhten IgG-Titers ist ein Hinweis auf eine Permeabilitätsstörung im Darm („Leaky Gut Syndrom“). Immunogene Bestandteile eines Nahrungsmittels passieren die Dünndarmschleimhaut und provozieren eine spezifische Immunreaktion. Das im Blutkreislauf zirkulierende IgG wird vom **Cytolisa®** Test semiquantitativ nachgewiesen.

Das Cytolisa® Ernährungsprogramm

ist als Reinigungs- und Darmsanierungskur konzipiert. Auf der Grundlage des **Cytolisa®** Tests und der Anamnesedaten wird ein individueller Ernährungsvorschlag erstellt. Der Patient lernt, die Nahrungsmittel zu vermeiden, auf die sein Immunsystem reagiert, und sein Essverhalten derart zu modifizieren, dass Wohlbefinden, Leistungsvermögen und Gesundheit gefördert werden.



Wie funktioniert der Cytolisa® Test?

Ernährung ist individuell

Der Cytolisa® Test ist als diagnostisches Instrument aus der ernährungstherapeutischen Praxis hervorgegangen, die von der Prämisse ausgeht, dass Ernährungsbedürfnisse so individuell sind wie Fingerabdrücke und sich deshalb nicht standardisieren lassen.

Die Individualität wird vor allem in der gesellschaftlich konditionierten und industriell beworbenen Ernährungsweise ignoriert. Sogar die meisten Ernährungsschulen versuchen ein Essverhalten zu propagieren, das den Anspruch hat, allgemein gültig zu sein. Die Erfahrungen aus unserer 25-jährigen ernährungstherapeutischen Praxis zeigen, dass die Nahrungsbedürfnisse und die Verträglichkeiten von Nahrungsmitteln zu differenzieren sind, um ernährungstherapeutisch arbeiten zu können.

Immundiagnostik weist die Richtung

Mit dem Cytolisa® Test wird analysiert, welche Nahrungsmittel im metabolischen Prozess gut oder unzureichend aufgenommen werden. Nur Nahrungsmittel die unzureichend verdaut werden, können immunologisch auffällig werden.

Verschiedene medizinische Studien, statistische Analysen und die Erfahrungen aus dem Beratungsalltag legen die Vermutung nahe, dass Immunreaktionen auf Nahrungsmittel wichtige Faktoren bei der Entstehung und Chronifizierung von Krankheiten sind.

Daher sind der Nachweis der Immunreaktion und die entsprechende Nahrungsmittelkarenz notwendige Maßnahmen zur Unterstützung des Heilungsprozesses. Der Cytolisa® Test liefert eine zuverlässige Grundlage für die Ernährungstherapie.



Kein Allergie-Nachweis

Der Cytolisa® Test weist IgG-medierte Immunreaktionen gegen Nahrungsmittel nach und ist somit kein Nachweis einer Nahrungsmittelallergie des anaphylaktischen Typs (nach Coombs und Gell). Bei dieser kommt es über die Vermittlung von IgE zur Freisetzung verschiedener Mediatoren (z. B. Histamin oder Serotonin) und zur sofortigen allergischen und subjektiv wahrnehmbaren Reaktion des Organismus, die ein sehr dramatisches Ausmaß annehmen kann, bis hin zum anaphylaktischen Schock.

Das Verfahren

Der Cytolisa® Test ist ein immuno-enzymatisches Nachweisverfahren zur Bestimmung von spezifischen IgG-Titern gegen Nahrungsmittelantigene. Es handelt sich hierbei um ein modifiziertes, modernes E.L.I.S.A.- (enzymelinked immuno sorbent assay)-Verfahren.

Unspezifische Symptomatik

Bei der IgG-Immunantwort des Körpers gegen das Antigen sowie der Inaktivierung des Antigens durch die Bildung eines Antigen-Antikörper-Komplexes kann es zu einer verzögerten Reaktivität des Organismus kommen (Stunden bis Tage). Durch die verzögerte Reaktionszeit ist bei dieser Form der Immunreaktion, im Gegensatz zur Allergie, eine direkte Zuordnung bestimmter Symptome zu immunogenen Stoffen (in unserem Kontext: Nahrungsmitteln) kaum möglich.

Um es noch einmal anders zu sagen: Eine direkte Korrelation zwischen spezifischen Krankheitssymptomen und bestimmten nachweisbaren IgG-Immunreaktionen auf Nahrungsmittel kann empirisch nicht belegt werden. Im Gegensatz zu Nahrungsmittelallergien ist nicht voraussagbar, welche Symptomatik der Organismus bei einer IgG-Reaktion auf ein bestimmtes Nahrungsmittel entwickelt. Ebenso wenig kann vom Symptom auf eine vorhandene Immunreaktion gegen ein Nahrungsmittel geschlossen werden.



NAHRUNGSMITTEL-ALLERGIE
Mediert durch schleimhautständige Mastzellen

IGE-ANTWORT

Reaktion:
– sofort (Sekunden bis Minuten)
– akute Symptomatik

IMMUNREAKTION AUF NAHRUNGSMITTEL
Mediert durch antigenpräsentierende Zellen und Lymphozyten

IGG-ANTWORT

Reaktion:
– verzögert (Stunden bis Tage)
– chronische Symptomatik
– keine Korrelation zwischen Symptom und Reaktionsauslöser

Verlässliche Diagnostik heißt: Laborergebnis plus Beratung

Der Zusammenhang zwischen der IgG-Reaktion und dem Krankheitssymptom kann letztlich nur in der sich, an die Laboruntersuchung anschließenden Auslassdiät verifiziert werden (therapeutische Diagnostik). Wenn durch die Karenz Symptome verschwinden, macht der Patient die für die nachhaltige Ernährungsumstellung wichtigen positiven Erfahrungen. Er kann den Zusammenhang zwischen seinem Essverhalten und seiner Krankheit eindeutig erkennen. Die Übertragung des immun-diagnostischen Befundes in eine alltagstaugliche Ernährungspraxis des Menschen ist die integrative Zielsetzung unserer ernährungstherapeutischen Arbeit.

94, 176 und 264 Antigene

Als Einstieg in die Ernährungstherapie bieten wir ein kostengünstiges Testformat mit 94 Parametern und vier telefonischen Ernährungsberatungen an. Aus jahrelanger Erfahrung hat sich ein Format mit 176 Antigenen bewährt. Die Zusammenstellung der Nahrungsmittel deckt die meistverzehrteten Nahrungsmittel im europäischen Kulturkreis ab, bietet einen soliden Überblick und zeigt genügend Alternativen für ein verändertes Essverhalten auf. Dieses Testformat beinhaltet acht telefonische Sprechstunden.

Das erweiterte Testformat mit 264 Antigenen umfasst auch Nahrungsmittel, die nicht auf dem üblichen Speiseplan stehen und eine sinnvolle Ergänzung der Ernährung sein könnten. Die damit verbundenen zwölf telefonischen Ernährungsberatungen unterstützen die Patienten nachhaltig in ihrem diätischen Prozess.



Tabelle 1:
Vergleich zwischen Nahrungsmittelallergie und Immunreaktionen auf Nahrungsmittel.

Immunreaktionen auf Nahrungsmittel

Die Ursache für eine Immunantwort des Körpers auf ein bestimmtes Nahrungsmittel liegt in der Kombination zweier zunächst unabhängig voneinander auftretender Funktionsstörungen des Organismus.

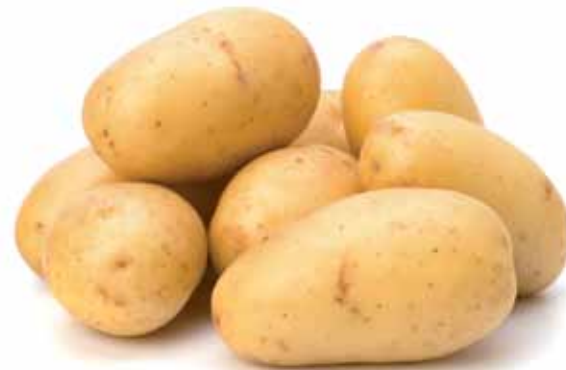
1. Verdauungsinsuffizienz

Damit ein Nahrungsmittel für den Körper immunologisch auffällig wird, muss eine Verdauungsinsuffizienz hinsichtlich einzelner Nahrungsmittel vorliegen. Diese kann genetisch bedingt und/oder durch bestimmte Ernährungsgewohnheiten verursacht worden sein. Die Folge ist, dass zahlreiche Nahrungsmittelbestandteile unzureichend verdaut im Darm verbleiben. Diese Tatsache hat für sich genommen noch keine immunologischen Auswirkungen und ist nur insofern bedenklich, als es im schlimmsten Fall zu einer Minderversorgung des Organismus kommen kann. Die gesunde Dünndarmschleimhaut bildet eine Barriere und schützt den Organismus so vor dem Eindringen solcher nicht verwertbaren Fremdstoffe.

2. Permeabilitätsstörung

Problematisch wird es allerdings, wenn die Schutzfunktion der Dünndarmschleimhaut unzureichend ist und die Darmwand durchlässig wird. Infolge einer erhöhten Permeabilität können dann unverdaute Nahrungsmittelpartikel die läsierte Dünndarmschleimhaut passieren und ins lymphatische System gelangen.

Die Läsionen in der Dünndarmwand und ihre Permeabilität sind Folge mikrobiologischer Störungen im Darm sowie (ernährungsbedingter) konstanter Übersäuerung des Darmmilieus. Toxische Belastung, z. B. durch Amalgam, antibiotisch wirkende Substanzen wie Konservierungsmittel, Antibiotika, Pestizide, Herbizide etc. kompromittieren die mikrobiologische Gesundheit. Der schützende Bakterienteppich wird in seiner Funktion geschwächt, so dass Fremdeiweiße mit körpereigenem Gewebe in Kontakt kommen.



Wenn der Schutz zur Bedrohung wird

Mikroläsionen und lokale Entzündungen entstehen paradoxerweise durch die Funktionsweise des recht ausgeklügelten Schutzsystems des Dünndarms selber, das im gesunden Darm permanent für eine schützende Schleimschicht sorgt und damit neben der bakteriellen Besiedelung eine wichtige Barriere gegenüber dem Darminhalt bildet.

Der Schleim wird von Becherzellen produziert, die sich aus einzelnen Epithelzellen entwickelt haben. Diese Zellen können zwar keine Nährstoffe mehr aufnehmen, sorgen aber dafür, dass stets ein schützender Schleimfilm die resorbierenden Zellen bedeckt und sie davor bewahrt, selber von den Verdauungssäften angegriffen und „verdaut“ zu werden. Natürlich wird der Schleim auch verdaut und muss daher ständig nachgebildet werden. In der Regel ist die Relation zwischen Becherzellen und Epithelzellen ausgeglichen.

Liegt nun eine Störung der Primärimmunität (Zusammenspiel aus Mikrobiologie und sekretorischer Abwehrbereitschaft) vor und/oder kommt es zu einer Übersäuerung des Darminhaltes, steigt der Bedarf an Schleim drastisch an, so dass sich immer mehr resorbierende Epithelzellen in Becherzellen umwandeln. In diesem Stadium lässt sich eine Reaktion der Becherzellen beobachten, die schließlich zur dramatischen Schädigung der Darmwand führt:

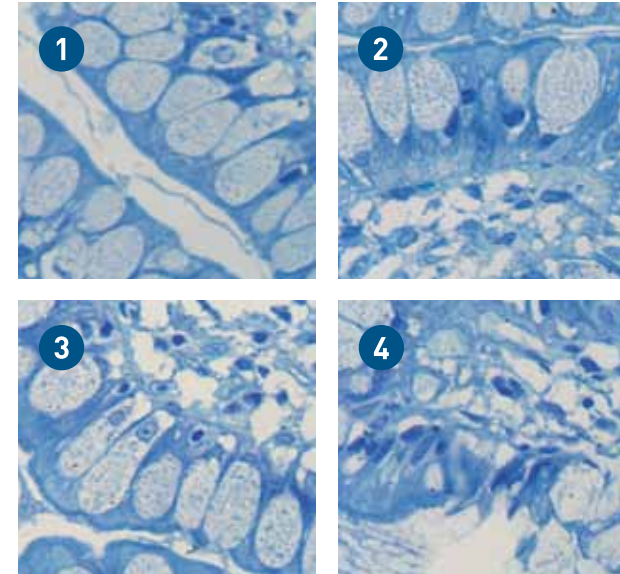


Abb.1-4: Entstehung des „Leaky Gut Syndrom“ durch Übersäuerung

Abb.5: Die gesunde Darmschleimhaut bildet eine Barriere; nur komplett verdaute Nahrungsmittel werden durch das Epithel transportiert und in die Blutbahn aufgenommen



Die Becherzellen platzen und geben den Schleim explosionsartig ab. Daraufhin sterben die geplatzen Zellen ab und hinterlassen einen Hohlraum. Über die so entstandene Läsion in der Darmwand kann nun der Darminhalt und damit unvollständig verdaute Nahrungsteile durch die Schleimhaut treten und mit den darunterliegenden Zellen der Immunabwehr in Kontakt kommen. Es kommt zu dem Phänomen, das als „Leaky Gut Syndrom“ oder Permeabilitätsstörung bekannt ist.

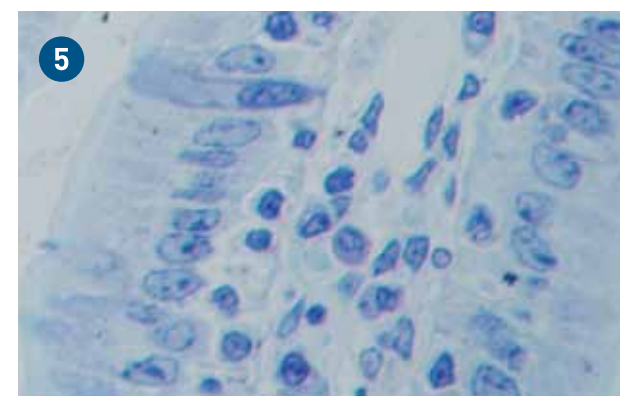
Dauerstress für das Immunsystem

Die andauernde Belastung des Immunsystems durch die Aufnahme unverträglicher, d. h. nicht verdaubarer Nahrungsmittel (etwa 70 % der Immunabwehr des Körpers sind für den Verdauungstrakt zuständig) führt zu einer erhöhten Absorption immunologischer Energie.

Wie bereits erwähnt, konnte die Entwicklung unbestimmter Krankheitssymptome als Antwort auf die Belastung des Immunsystems empirisch nachgewiesen werden. Die bei Nahrungsmittelkarenzen beobachteten Besserungen von Krankheitssymptomen lassen die begründete Annahme zu, dass Immunreaktionen auf Nahrungsmittel an der Entstehung von Krankheiten unterschiedlicher Formenkreise beteiligt sind, von chronischer Müdigkeit und erhöhter Infektionsbereitschaft bis zum erhöhten Krebsrisiko, ohne dass man eine allgemein verbindliche Aussage darüber machen kann, welche Immunreaktionen zu welchen Krankheiten führen.

ENTSTEHUNG DES „LEAKY GUT SYNDROM“ DURCH ÜBERSÄUERUNG

1. Bei chronischer Übersäuerung des Darminhaltes wandeln sich viele der Epithelzellen in Schleim bildende Becherzellen um.
2. Bei starker Belastung geben Becherzellen ihren gesamten Inhalt ab und gehen dabei zugrunde.
3. Becherzellen sterben ab, es entsteht eine Verbindung zur Submucosa, in der sich zahlreiche immunkompetente Zellen befinden.
4. Schließlich entsteht eine großräumige Läsion. In der Submucosa sammeln sich Zellen des Immunsystems an; es entsteht eine Entzündung.



Unsere drei beliebtesten Testformate

Cytolisa® Kompakt weist Immunreaktionen gegen 94 Nahrungsmittel nach. Dieser Test eignet sich besonders für fitness-und ernährungsbewusste Menschen und ist bei chronischen Erkrankungen nur bedingt einsetzbar.

Aubergine	Dinkel	Haselnuss	Kirsche	Mandarine	Rotbarsch	Tomate
Amaranth	Eigelb	Hering	Kiwi	Mandel	Rote Bete	Walnuss
Ananas	Eiklar	Hirse	Knoblauch	Orange	Sardine	Wassermelone
Apfel	Erdbeere	Hokkaido Kürbis	Kokosnuss	Oregano	Schafskäse	Weintraube, hell
Aprikose	Erdnuss	Honigmelone	Kopfsalat	Paprika	Schwein	Weißkohl
Aspergillus niger	Feige	Huhn	Kuhkäse	Petersilie	Sellerie	Weizen
Avocado	Forelle	Ingwer	Kuhmilch	Pfirsich	Sesam	Ziegenkäse
Backhefe	Garnele	Joghurt	Lachs	Pfeffer, schwarz	Sojabohne	Ziegenmilch
Banane	Gerste	Kabeljau	Lamm	Pflaume	Sonnenblumen-	Zitrone
Bierhefe	Grapefruit	Kakaobohne	Lauch	Pistazie	kern	Zucchini
Birne	Grüne Bohne	Kaninchen	Linse	Pute	Speisepilze	Zwiebel
Blumenkohl	Grüne Erbse	Karotte	Lupineneiweiß	Reis	Spinat	
Buchweizen	Gurke	Kartoffel	Mais	Rind	Thunfisch	
Dicke Bohne	Hafer	Kichererbse	Makrele	Roggen	Tintenfisch	

Cytolisa® Standard weist Immunreaktionen gegen 176 Nahrungsmittel nach. Die europäische Esskultur wird durch die ausgewählten Lebensmittel repräsentiert.

Amaranth	Dattel	Gurke	Kokosnuss	Olive	Rosenkohl	Thymian
Ananas	Dicke Bohne	Hafer	Kopfsalat	Orange	Rosmarin	Tilsiter
Anis	Dill	Haselnuss	Koriander, frisch	Oregano	Rote Bete	Tintenfisch
Apfel	Dinkel	Hering	Kresse	Papaya	Rotkohl	Tomate
Appenzeller	Distelöl	Himbeere	Kuhmilch	Paprika	Rucola	Topinambur
Aprikose	Eigelb	Hirse	Kümmel	Parmesan	Salbei	Vanille
Artischocke	Eiklar	Hokkaido Kürbis	Kürbiskerne	Pastinake	Sardine	Walnuss
Aspergillus niger	Einkorn	Honig	Lachs	Petersilie	Schafskäse	Wassermelone
Aubergine	Eisbergsalat	Huhn	Lamm	Petersilienwur-	Schmelzkäse	Weintraube, hell
Avokado	Emmentaler	Hüttenkäse	Lauch	zel	Schnittlauch	Weißkohl
Backhefe	Endivie	Ingwer	Leinsamen	Pfeffer, Cayenne	Schwarzwurzel	Weizen
Banane	Ente	Joghurt	Linse	Pfeffer, schwarz	Schwein	Wildreis
Bärlauch	Erdbeere	Johannisbeere	Lupineneiweiß	Pfirsich	Seezunge	Wildschwein
Basilikum	Erdnuss	Kabeljau	Macadamianuss	Pflaume	Sellerieknolle	Wirsingkohl
Bierhefe	Feldsalat	Kaffee	Mais	Pistazie	Sesam	Ziegenkäse
Birne	Fenchel	Kakaobohne	Makrele	Pute	Sojabohne	Ziegenmilch
Blumenkohl	Forelle	Kamuth	Mandarine	Quark	Sonnenblumen-	Zimt
Brokkoli	Garnele	Karotte	Mandel	Quinoa	kerne	Zitrone
Buchweizen	Gerste	Kartoffel	Mango	Radiccio	Spargel	Zucchini
Buttermilch	Gouda	Kichererbse	Mangold	Radieschen	Speisepilze	Zuckermelone
Camembert	Grapefruit	Kidneybohne	Marone	Raps	Spinat	Zuckerschote
Carob	Greyerzer Käse	Kirsche	Meerrettich	Reh	Stangensellerie	Zwiebel
Carubin	Grüne Bohne	Kiwi	Mohn	Reis	Strauß	
Cashewkern	Grüne Erbse	Knoblauch	Mozzarella	Rind	Stutenmilch	
Chicorée	Grünkern	Kohlrabi	Mungbohne	Roggen	Süßkartoffel	
Chinakohl	Grünkohl	Kohlrübe	Muschel	Romanesco	Thunfisch	

Cytolisa® Premium beinhaltet, ergänzend zum Cytolisa® Standard, 88 weitere Nahrungsmittel und berücksichtigt damit spezielle Ernährungsgewohnheiten.

Aal	Chlorella	Heilbutt	Kreuzkümmel	Nelke	Römer Salat	Steinbutt
Agar-Agar	Dorade	Hibiskusbüten	Lavendelblüte	Nori	Rotbarsch	Steinpilz
Anchovi	Eichblattsalat	Hirsch	Liebstöckel	Okraschote	Rotbuschtee	Sternfrucht
Arame	Estragon	Honigmelone	Limone	Paprikagewürz	Safran	Süßholz
Austern	Feige	Hopfen	Lindenblüte	Perlhuhn	Schalotte	Tee, grün
Austernpilz	Flunder	Hummer	Litschi	Pfeffer, grün	Schwarzkümmel	Tee, schwarz
Backpulver	Flußkrebs	Kaki	Lollo Rosso	Pfefferminz	Schwertfisch	Wachtel
Bambussprossen	Frühlingszwiebel	Kamille	Lorbeerblatt	Pferd	Seeteufel	Wakame
Blaubeere	Gans	Kaninchen	Löwenzahn	Pfifferling	Seewolf	Zander
Bohnenkraut	Granatapfel	Kardamom	Maracuja	Pinienkerne	Senfkorn	Zitronenmelisse
Brennessel	Guarkernmehl	Kerbel	Matetee	Red Snapper	Shiitake	
Brombeere	Hagebutte	Kombu	Muskatnuss	Rettich	Spirulina	
Champignon	Hecht	Kranbeere	Nektarine	Rhabarber	Stachelbeere	

Gesundheit beginnt im Darm

Der verletzte Darm ...

Für den Zusammenhang von Ernährung und chronischen Erkrankungen gibt es keine einfache Erklärung. Dass die Gesundheit im Darm beginnt, ist ein medizinischer Grundsatz, der von jeher in der Heilkunde unumstritten ist.

Etwas differenzierter können wir sagen: Eine gesunde Darmschleimhaut ist die Grundvoraussetzung für die Prävention von Krankheiten und den Erhalt der Gesundheit. Diese Grundvoraussetzung ist inzwischen nur noch bei wenigen Menschen gegeben. Das beweisen Tausende von Blutanalysen, die mit dem **Cytolisa®** Verfahren durchgeführt wurden: Die Darmschleimhaut der meisten Menschen ist verletzt und durchlässig.

... eine Folge der „Zivilisation“?

Wir sehen in dem als „Leaky Gut Syndrom“ in die Literatur eingegangenen Phänomen der permeablen Dünndarmschleimhaut eine wichtige Ursache für die Entstehung unterschiedlicher Krankheiten.

Die Ursachen, die zur „Verletzung“ von Schleimhäuten führen, sind vielfältig und das Problem ist komplex. Seit dem Beginn der industriellen Revolution hat sich unser Lebensraum drastisch verändert. Die Entwicklung hat zu einer enormen Belastung unserer Umwelt geführt. Die Auswirkungen zeigen sich beispielsweise in Form von schadstoffbelasteter Luft, kontaminiertem Wasser und giftbelasteten Böden. Die Konsequenzen für die Gesundheit unserer Schleimhäute sind inzwischen unübersehbar.

Ein weiterer Zusammenhang, der sich indirekt auf die Gesundheit der Darmschleimhaut auswirkt, ist die industrielle Produktion und Verarbeitung unserer Nahrungsmittel. Das gesellschaftlich verbreitete Essverhalten steht in direkter Verbindung zur Industrialisierung der Lebensmittelherstellung. Die Werbung für künstlich gestaltete und veränderte Nahrungsmittel wie Milchprodukte, Zucker, Softdrinks, Fastfood etc. hat inzwischen eine größere Bedeutung bei der Esserziehung als das Essverhalten im Elternhaus. Die Folge ist eine überaus saure und denaturierte Ernährung, die das Darmmilieu deutlich schädigt. Schadstoffe in der Nahrung und Nahrungsmittelzusatzstoffe (E-Stoffe) sowie eine nährstoffarme Fastfood-Ernährung leisten ihren Beitrag zur Schädigung des Darms.



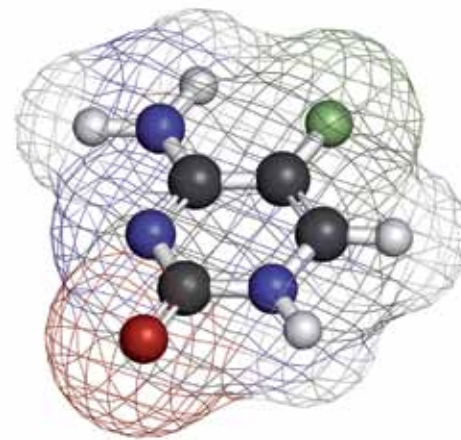
Die allgemein recht verbreitete medizinische Praxis der leichtfertigen Verordnung von Antibiotika, Antimykotika und des Einsatzes von hochgiftigen Schwermetallen in der Zahnmedizin sowie der unbedachte Gebrauch von Acetylsalicylsäure (ASS) sind weitere Ursachen für Störungen der Darmflora und der daraus resultierenden Permeabilität der Darmschleimhaut. Selbstverständlich hat diese Aufzählung keinen Anspruch auf Vollständigkeit, weil jeder einzelne Problembereich den Stoff für ein ganzes Buch liefern könnte.

Wir haben beobachtet, dass besonders unsere Kinder diesen Faktoren ausgesetzt sind, weil die Entwicklung einer gesunden Schleimhaut erst mit Abschluss der Pubertät vollzogen ist.

Permeabilität – wenn die Grenze durchlässig wird

Unter einer gesunden Schleimhaut verstehen wir ein mikrobiologisch intaktes und damit immunologisch stabiles Milieu (sekretorisches IgA). Wir können davon ausgehen, dass dieser Anspruch unter den heutigen, oben erwähnten Bedingungen kaum mehr zu verwirklichen ist. Selbst symptomatisch noch nicht auffällig gewordene Kinder weisen, wie wir durch unseren Test bestätigen können, eine erhöhte Durchlässigkeit in der Dünndarmmucosa auf.

Eine erhöhte Darmpermeabilität führt dazu, dass unverdaute großmolekulare, antigene Nahrungspartikel in humoral immunologisch aktive Zonen mit hoher T-Lymphozyten-Population eindringen und eine IgG-spezifische Immunantwort auslösen.



Es kommt noch erschwerend hinzu, dass in vielen Fällen eine parasitäre Besiedelung der Darmschleimhaut mit Hefe- und Schimmelpilzen (Candida in verschiedenen Formen) vorliegt. Das übermäßige Pilzwachstum drängt die gesunde Flora zurück und beansprucht die schleimhautständige Abwehr so stark, dass es zu einer erheblich erhöhten Darmdurchlässigkeit kommt. Hier ist zusätzlich zu erwähnen, dass Hefen und Schimmelpilze Gärungsprozesse mit dem im Darm befindlichen Speisebrei auslösen. Diese Gärungsprodukte sind unter anderem Fuselalkohole, Methanol und botenstoffähnliche Enzyme, die so kleinstmolekular sind, dass sie die Blut-Hirn-Schranke passieren können und die hormonelle Steuerung irritieren.

Dauerbelastung für das Immunsystem

Die Kombination der beschriebenen Phänomene führt zu einer hochgradig immunologischen Belastung, die sich symptomatisch vielfältig ausdrückt. Nahrungsmittelallergien, chronische Migräne, auch schon im Kindesalter, Verhaltensauffälligkeiten, die von der Suchtanfälligkeit bis zur extremen Überaktivität reichen, Stoffwechselstörungen, rheumatische Erkrankungen sowie Über- und Untergewicht, sind Ausdrucksformen dieses Problems.

Hieraus ergibt sich, dass es sich bei den oben erwähnten Problemen um ein multifaktorielles Krankheitsbild handelt, für das es keine einfachen Lösungsmöglichkeiten gibt. Der therapeutische Ansatz sollte in der Bemühung liegen, die auslösenden Faktoren soweit wie möglich zu vermeiden und gezielte Wege vorzugeben, die zur Gesundung der Schleimhäute führen.

Da eine ungesunde Ernährung die Dünndarm-Permeabilität maßgeblich mitverursacht, muss die Therapie eines „Leaky Gut Syndroms“ die Ernährungsumstellung des Patienten integrieren. Neben entsprechender Maßnahmen zur Symbioselenkung und zur Unterstützung der

Selbstregulation bedarf es einer individuellen Ernährungstherapie, die dem Patienten ermöglicht, seine (Fehl-) Ernährung im Zusammenhang mit seiner Krankheitssymptomatik zu verstehen und sie entsprechend zu verändern. Da es erfahrungsgemäß keine Ernährungsform gibt, die man als Standard bei allen Patienten empfehlen kann, haben wir den **Cytolisa®** Test entwickelt, der uns individuelle Parameter für die ernährungstherapeutische Behandlung liefert.

Die Testergebnisse zeigen uns, wie vielfältig die Ernährungsprofile der getesteten Patienten sind: Es gibt Menschen, die große Schwierigkeiten haben, tierische Eiweiße wie Fleisch, Fisch, Eier oder Milchprodukte zu verdauen, andere dagegen haben Probleme mit klebereiweißhaltigem Getreide und Dritte zeigen eine Empfindlichkeit gegen Hefen, Schimmelpilze, Nüsse etc. In Einzelfällen haben wir beobachtet, dass Patienten sogar Immunreaktionen primär gegen Gemüse und Obst entwickelt haben. Natürlich kommen all die hier aufgezählten Reaktionsmuster auch in Mischformen vor.



Das Cytolisa® Ernährungsprogramm

Ernährungsbedürfnisse sind individuell. Eine gezielte Ernährungstherapie kann nur auf der Basis von persönlichen Daten erfolgreich durchgeführt werden. Anamnese, klinische Daten, die Ergebnisse des IgG-Tests und das persönliche Essverhalten sind die Eckpfeiler eines ernährungstherapeutischen Konzeptes, das für den Patienten alltagstauglich gestaltet werden muss. Das **Cytolisa®** Ernährungsprogramm empfiehlt eine individuelle Nahrungsmittelkarenz. Der Patient wird dahingehend beraten, die Lebensmittel vom täglichen Speiseplan zu streichen, auf die das Immunsystem nachweislich reagiert. Parallel dazu erhält er grundlegende Informationen zum Thema Ernährung. Dazu gehört die Aufklärung über Themen wie Milch- und Milchprodukte, Aspergillus niger in der Nahrung und eine ausgewogene Versorgung bzw. effektive Entsorgung. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Regulation des Säure-Basen-Haushalts und die praktische Umsetzung einer basifizierenden Ernährungsform.

Das **Cytolisa®** Konzept beinhaltet explizit die persönliche Beratung. Der Labortest ist nur dann therapeutisch wirksam, wenn ein schlüssiges Beratungskonzept zur Verfügung steht. Zur Unterstützung der Patienten empfehlen wir ausdrücklich, die Inanspruchnahme der Ernährungsberatung, die in unserem Labor bzw. durch von uns ausgebildete Ärzte und Heilpraktiker in ihren Praxen angeboten wird.

CYTOLISA® Anamnesebogen		
Bitte füllen Sie diesen Bogen in Druckbuchstaben ausfüllen oder bedrucken!		
PATIENT	KOSTENTRÄGER (falls ab von Patient)	INTERN
Nr. Vorname	Name, Vorname	Verm.-Nummer
Nr. Nr.	Strasse, Nr.	Berechnung
Ort	PLZ, Ort	Eingelassen
Un	Telefon	Befundung
Alt		Verschied
geburtlich		TO
weiblich		
in der Blutentnahme		
Praxisstempel und Unterschrift		
IT UND ZAHLUNGSMODALITÄT		
beachten Sie, dass von einer Testdurchführung während oder direkt nach einem Infekt dringend abzuraten ist.		
CYTOLISA® Kompakt	CYTOLISA® Erweiterung	
inkl. Nahrungsmittel-Immunscreening	4-phased Nahrungsmittel-Immunscreening auf 88 Lebensmittel laut Testverfahren von Cytolisa 174 auf 264 vorherige Testnummern	
zum Preis von 170,00 € zzgl. MwSt. für Selbstzahler	zum Preis von 170,00 € zzgl. MwSt. für Selbstzahler	
mit Anrechnung nach GGA (2019, 64 €) für Privatpatienten	mit Anrechnung nach GGA (2019, 64 €) für Privatpatienten	
CYTOLISA® Standard	CYTOLISA® Vegi-Standard	
inkl. Nahrungsmittel-Immunscreening	inkl. Nahrungsmittel-Immunscreening	



Besserung von Beschwerden



Besserung von Beschwerden nach 8-wöchiger Durchführung des Cytolisa® Ernährungsprogramms
[Statistische Erhebung aus Daten von 816 Patienten im Jahr 2004. Als statistische Datengrundlage diente ein Anamnesebogen, der vor und 8 Wochen nach dem Test von den Patienten ausgefüllt wurde.]

		Personen-	Heilung			Personen-	Heilung
		anzahl	in %			anzahl	in %
Kopf	Kopfschmerzen	275	73,2	Haut	Akne	81	60,5
	Migräne	108	74,1		Neurodermitis	180	73,3
	Schwindel	75	56,8		Rötungen	166	68,7
Auge	geschwollene Lider	138	72,3		trocken	381	49,6
	gerötet	82	62,2		juckend	395	67,3
	verklebt	76	71,1	Magen u. Darm	Übelkeit	143	83,9
	tränennd	127	67,7		Völlegefühl	209	77,5
Ohr	Entzündungen	35	54,3		Blähungen	364	72
	Geräusche	81	51,9		Aufstoßen	139	43,9
Nase	verstopft	165	61,8		Durchfall	190	74,2
	Polypen	33	81,8		Verstopfung	140	70
	„laufende“	160	65		unklare Magen- u.		
	Nasennebenhöhlenentzündung	109	61,5		Darmbeschwerden	257	70,4
Zunge	belegt	138	60,1		Hämorrhoiden	121	56,2
	Bläschen	50	58	Harnweg	allgem. Beschwerden	62	54,8
	Pickel	21	52,4		Vaginalausfluss	84	51,2
	geschwollen	24	54,2	Skelett	Rückenschmerzen	201	38,8
	Zahnfleischbluten	126	50		Muskelschmerzen	126	50,8
Hals u. Lunge	Heiserkeit	72	68,1		Gelenkschmerzen	173	49,1
	Husten	117	67,5		Arthrosen	24	33,3
	Atembeschwerden	128	60,9		Rheuma	23	65,2
	Asthma	42	69		Taubheitsgefühl	72	54,2
	verschleimt	178	57,3		Schwellungen	37	64,9
	Halsschmerzen	102	70,6		Steifheit	55	43,6
Herz	Herzbeschwerden	83	63,8	Psyche	Erschöpfung	234	75,6
	Stechen	60	70		chronische Müdigkeit	274	72
	Rasen	75	57,3		Gefühlsschwankungen	221	60,6
	Beklemmungsgefühl	44	75		Depressionen	149	76,5
					Hyperaktivität	127	72,4
					Aggressionen	129	69,8
					Angstzustände	63	68,3
					Konzentrationschwäche	163	60,1

IgG-Testverfahren in der Diskussion



Gesund trotz hoher Werte?

Ein Argument der Kritiker besagt, dass bei vielen Menschen ohne offensichtliche Krankheitssymptome IgG-Titer gegen Nahrungsmittel nachweisbar sind. Diese Tatsache spreche gegen eine Verwendung solcher Tests als diagnostisches Verfahren. Ähnliches gilt aber für jede Immunserologie: Ein IgG-Titer gegen HIV bedeutet z. B. nicht notwendigerweise, dass eine AIDS-Erkrankung vorliegt. Es bedeutet lediglich, dass der Patient mit dem Virus in Kontakt gekommen ist. Ob und wann er an AIDS erkranken wird, ist völlig unklar. Der HIV-positive Patient muss zwar verschiedene Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, ist aber im Prinzip gesund. Wird allerdings derselbe Serum-befund bei einem Patienten mit reduzierter T-Zellen-Zahl und ausgeprägter Immunschwäche erhoben, so ist die Diagnose AIDS wahrscheinlich.

Wissenschaft, Meinung oder Sensation?

Testverfahren zur Bestimmung von IgG-Antikörpern gegen Nahrungsmittel sind in den letzten Jahren immer wieder in die öffentliche Diskussion geraten. In den Medien erscheinen in regelmäßigen Abständen kritische Stellungnahmen seitens schulmedizinisch orientierter Allergologen. Es wird gerne der Eindruck erweckt, dass solche IgG-Immunscreens in erster Linie dem wirtschaftlichen Interesse der anbietenden Unternehmen dienen und jeder sinnvollen diagnostischen Aussagekraft entbehren. Es mag dahingestellt sein, ob es den Autoren der entsprechenden Film- oder Presseberichte stets um eine seriöse Berichterstattung zum Wohle der Patienten geht oder ob eher die Suche nach sensationsträchtigen Reportagen den Journalismus leitet. Tatsache ist, dass falsche und halbwahre Informationen die Runde machen.

Es gibt umfangreiche klinische Studien zu Nahrungsmittel-IgG-Tests, die in internationalen medizinischen Fachzeitschriften veröffentlicht wurden. Gleichwohl wird das Verfahren von Teilen der Ärzteschaft kritisiert. Handfeste klinische Daten, die den Unwert von Nahrungsmittel-Serum-IgG-Tests belegen, fehlen bisher, während zunehmend neue Studien veröffentlicht werden, die den Wert dieses Verfahrens belegen. Trotzdem gilt das Immunscreening für IgG-Reaktionen gegen Nahrungsmittel in einigen medizinischen Fachgesellschaften als „umstritten“ und wird in so genannten Positionspapieren abgelehnt. Solche verband-internen Schriften werden nicht selten als Argument herangezogen, um den Mangel an wissenschaftlichen Daten zu kaschieren. Dabei vergessen die Diskussionspartner zu leicht, dass es sich in den Papieren lediglich um die Stellungnahme einer Gruppierung handelt, die nicht unbedingt durch klinische Studien belegt sein muss.

MIT ANDEREN WORTEN:

Ein positiver Laborbefund erlaubt noch keine Aussage über mögliche IgG-vermittelte Reaktionen auf Nahrungsmittel. Jede Diagnostik muss den Patienten und sein klinisches Bild im Vordergrund sehen. Erst die Verbindung aus Befund und Klinik lässt eine seriöse Schlussfolgerung zu. Und nur die Einbindung in ein therapeutisches Gesamtkonzept macht einen IgG-Test für Nahrungsmittel-Immunreaktionen sinnvoll.





Kein Allergietest

Manche Publikationen berufen sich in ihrer kritischen Haltung gegenüber den IgG-Tests auf medizinisches Grundwissen, dass mit einem IgG-Test keine Allergie gegen Nahrungsmittel nachgewiesen werden kann. Das stimmt. Es wird allerdings übersehen, dass eine IgG-Nahrungsmittel-Immundiagnostik nicht die IgE-vermittelte Nahrungsmittelallergie (Typ 1 nach Coombs und Gell) im Fokus hat. Bei einer IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergie sind die Symptome evident und wegen der kurzen Reaktionszeit ist die Verbindung zum auslösenden Allergen eindeutig. Ein Allergietest kann hier nur das subjektive Wissen bestätigen.

Die IgG-vermittelte Immunreaktion gegen Nahrungsmittel ist weniger offensichtlich. Mögliche Symptome können sich bis zu 72 Stunden nach dem Verzehr eines Nahrungsmittels einschleichen. Und es ist möglich, dass sich erst nach vielen Jahren ein klinisches Bild entwickelt. Das ist der Bereich, in dem sich die IgG-Diagnostik bewegt. Es geht darum, versteckte Immunreaktionen über den Nachweis von spezifischem IgG gegen Nahrungsmittel zu bestimmen. Insofern ist es richtig, dass der **Cytolisa®** Test kein Allergie-Testverfahren ist.

Wissenschaftliche Diskussion ist sinnvoll und wichtig, um das medizinische Wissen einer am Patienten orientierten Heilkunde nutzbar zu machen. Daher laden wir unsere Kritiker zur öffentlich geführten Diskussion ein. Möge sie fair und nach den Grundsätzen wissenschaftlicher Forschung geführt werden.



Erfahrungsberichte



„Die Arbeit am System (Erschließung der Nährstoffe, Transport, Stoffwechsel, Entsorgung, Informationsübertragung) ist die Basis einer erfolgreichen medizinischen Therapie. Ein zentrales Element stellt dabei der Darm als Ort der Erschließung der Nährstoffe und Bereitstellung der Energieträger dar. Die immer noch vorherrschende Meinung in der Bevölkerung, dass gesunde/biologische Ernährung zwangsläufig auch einen gesunden und leistungsfähigen Körper zur Folge hat, kann so nicht mehr aufrechterhalten werden. In Zeiten ständig wachsender Nahrungsmittelunverträglichkeiten führen die im Darm stattfindenden immunologischen Prozesse auch zu einem Nährstoffverschleiß, der unter anderem Stoffwechselerkrankungen wie Bluthochdruck oder Osteoporose nach sich zieht. Kern einer jeden Therapie muss es daher sein, diesen Teufelskreis zu unterbrechen, um die eigenen Regulationsfähigkeiten zu stärken bzw. wiederherzustellen.“

In diesem Zusammenhang ist der **Cytolisa®** Test für meine Arbeit ein zentrales Element, wenn nicht sogar die Basis jeder vernünftigen aufbauenden Therapie. Jede Regulation oder Ausleitung kann nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenn die schädigenden Einflüsse nicht unterbunden werden.

Besonders dankbar bin ich dem **Cytolisa®** Team für die ausgezeichnete Weiterbildung zur Ernährungstherapie, die eine Voraussetzung für eine noch engere Zusammenarbeit der Stufe 2 darstellt. Das hierbei vermittelte Wissen hilft mir in der täglichen Arbeit sehr. Vor allem habe ich gelernt mit dem Testergebnis auch individuell umzugehen, ein Vorteil, der mit anderen IgG-Nahrungsmitteltests so nicht gegeben ist. Gerade das ist ein Ausdruck meiner Kernkompetenz, auf die ich besonderen Wert lege. Einen Test durchführen und ihn dem Patienten vor die Nase knallen, kann jeder. Ihn bei der Umsetzung der dabei auftretenden Schwierigkeiten zu begleiten, können wenige. Bei offenen Fragen gibt es dann für ihn immer noch jemanden, den er kontaktieren kann.“

Dr. med. Josef Kornwachs

Physikalische und Rehabilitative Medizin
Osteopathie-Akupunktur-Applied Kinesiology
Diagnostik und Therapie nach Dr. F. X. Mayr
Rosenheimer Straße 95
D-83064 Raubling



„Durch meine Arbeit als Ernährungsmediziner und Mayr-Arzt seit über 25 Jahren bin ich seit jeher mit Problemen des Verdauungstraktes, Nahrungsmittelintoleranzen und verschiedensten Test- und Diagnosesystemen in Berührung gekommen und arbeite seit vielen Jahren mit dem **Cytolisa®** Test.

Anfänglich war ich öfter durch die wütende Ablehnung des Tests durch die Kollegen von Gastroenterologie und Allergologie verunsichert und wollte die Testungen deswegen einstellen. Das war aber nicht möglich, da von Seiten der Patienten und ihrer Umgebung ein großer Druck entstand, diese Testungen fortzuführen, weil sie zu so guten Erfolgen geführt hatten.

Also blieb ich dabei und empfinde den Test als große Hilfe, besonders bei Patienten mit langdauernden, nicht ganz klaren Beschwerden des Verdauungstraktes und/oder des Immunsystems. Auch wenn die Ergebnisse des Öfteren radikale Veränderungen der Essgewohnheiten verlangen. Als Mayr-Arzt versuche ich, die Karenzperiode immer für eine weitgehende Darmsanierung zu nutzen. Die meisten Patienten verspüren schon ganz deutlich die Verbesserung ihres Zustandes, wenn sie sich an die Spielregeln halten.

Besonders auffällig finde ich die Verbesserung der so häufigen Müdigkeit und postprandialen Schlafanfalle (wie bei mir selber auch), in einzelnen Fällen sind Narkolepsieattacken verschwunden. Einer ganz erklecklichen Zahl hat der Test bei der Gewichtsreduzierung geholfen. Und bei Reizdarm sowie den entzündlichen Darmkrankheiten stellt die Testung für mich eine schwer verzichtbare Basismaßnahme dar.“

Dr. Sepp Fegerl

Allgemeinmedizin
Morzger Straße 38a
A-5020 Salzburg



„Über einen Apotheker lernte ich die Eltern von Dina Tulaszewski kennen. Diese hatten damals einen Vertrieb in den USA von sagenhaft guten Nahrungsergänzungen, die ich therapeutisch einsetzte. Dadurch wurde der Kontakt zu Tulaszewskis hergestellt und ich wurde in den Nahrungsmitteltest eingeweiht. Seither wende ich ihn an. Natürlich wurde der Test in all den Jahren qualitativ verbessert und an die heutige Labortechnik angepasst. Doch bereits damals schon erzielte ich erstaunliche Erfolge bei meinen Patienten durch entsprechende Nahrungsmittelkarenzen sowie die Behandlung des mikroökologischen Systems im Darm. Dabei handelte es sich um die verschiedensten Krankheitsbilder, vorrangig auch der Haut, wie Neurodermitis, Akne, Psoriasis. Natürlich reagieren auch die vielen „unfassbaren Darmprobleme“ sowie die CED auf die entsprechende Nahrungskarenz nach dem **Cytolisa®** Test. Ich war und bin heute noch begeistert darüber, welchen Erfolg die Patienten allein durch die Karenz der unverträglichen Nahrungsmittel haben. Es ist auch noch nicht allzu lange her, dass wir von Kollegen angegriffen wurden, wenn wir von Nahrungsmittelintoleranzen sprachen, sie therapierten und lehrten. Lediglich der therapeutische Erfolg gab uns recht. Dank der zunehmenden Erkenntnisse über das Mikrobiom Darm und dessen Verbindungen über immunologische Wege zum Gesamtsystem Mensch, werden heute die Zusammenhänge zwischen „Leaky Gut“ und Nahrungsmittelintoleranzen aufgezeigt. Erst dadurch wurde es deutlich, aus welchem Grund eine Vielzahl von unterschiedlichen akuten wie auch chronischen Erkrankungen einschließlich Autoimmunerkrankungen über den pathologischen Weg der Nahrungsmittelintoleranz angesprochen wird. Deshalb stellt der **Cytolisa®** Test und die entsprechende Karenz, sehr oft die Grundlage einer Behandlungsstrategie dar.“

Dr. med. Petra Blum

Praktische Ärztin
Schwaighofstraße 72
D-83684 Tegernsee

„Personen mit Problemen im Magen-Darm-Bereich haben oft ähnliche Schicksale – sie konsultieren diverse Ärzte, bis sie nach vielen Blut- und Ultraschall-Untersuchungen, Gastro- und Colonoskopien, Abdomen MRT/und CT alles, was die moderne Medizin zu bieten hat, absolviert haben.

Aber was, wenn dann das Fazit lautet: es ist alles in Ordnung? Ist die/der Betroffene deshalb ein Hypochonder oder psychisch so überlagert, dass sich ihr/sein Seelenleid seinen Weg über Blähungen und Durchfälle sucht? Die genaue Anamnese und Untersuchung nach den Kriterien von Dr. F. X. Mayr ist der erste Schritt in die erfolgreiche Richtung. Hier gilt es abzuklären, in welchem funktionellen Ist-Zustand sich der Verdauungstrakt befindet und seit wann und in welchem Zusammenhang die Veränderungen auftraten. Gab es Antibiotika-Einnahmen in der (auch wenn schon länger zurückliegenden) Vergangenheit, ist mit einer pathologischen Veränderung der Magen-Darm-Flora mit der Folge eines Pilzbefalls zu rechnen.

Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten können sowohl Ursache einer Schleimhautveränderung sein, sich aber auch als Folge einer gestörten Darmbarriere auswirken und damit das Geschehen verstärken.

Daher ist es unerlässlich, Nahrungsmittel als mögliche Reizfaktoren zu identifizieren und gegebenenfalls gegen verträgliche, reizlose Energielieferanten zu tauschen. Dazu verwende ich ergänzend den **Cytolisa®** IgG-AK Test.

Eine effiziente Magen-Darmregeneration kann nur durch die Mayrschen Kriterien der Säuberung des Darms, der Schonung des Verdauungstraktes durch ausgewählte, verträgliche Lebensmittel, der Schulung des bewussten Kauens sowie der individuell notwendigen Substitution von Vitaminen, Mineralstoffen, Fetten und Aminosäuren erreicht werden. Bewegung, richtige Atmung und persönliche Psychohygiene sind weitere Bausteine für ein gesundes Älterwerden.

Dr. med. Sonja Schwinger ist seit 15 Jahren Ernährungsmedizinerin und Anwenderin der Modernen Mayr-Medizin im ambulanten Kurbetrieb.“

Dr. med. Sonja Schwinger

Praxis für ganzheitliche Medizin & Naturheilkunde
Obkirchergasse 38/41
A-1190 Wien

„Diagnose: Asthma Bronchiale sowie Schilddrüsen-autoimmunerkrankung Hashimoto mit Erschöpfungssyndrom im Oktober 2012. Seit Dezember 2012 ständig erkältet, schlapp und Nase dicht. Diagnose vom HNO: chronische Sinusitis. Einnahme von Antibiotika, Gelomyrtol, Sinupret, Nasonex und weiterer Nasensprays im Januar 2013 brachte nur leichte Besserung. Weiterhin Schnupfen. Verschlechterung ab Juli 2013. Weiterhin regelmäßige Einnahme von Sinupret, Nasonex. Diagnose nach CT der NNH vom September 2013: Chronische Pansinusitis, Empfehlung, so schnell wie möglich eine OP der NNH durchzuführen. Nach Anamnesegespräch mit Hannes Laubmann. Durchführung einer Stuhluntersuchung zur Darm-Diagnostik sowie Blutuntersuchung auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Im November 2013 wurden im **Cyto Labor** Unverträglichkeiten auf folgende Lebensmittelgruppen festgestellt: verschiedene Gewürze, Milchprodukte, Hefen & Pilze, Südfrüchte und einiges mehr.

Daraufhin führte ich unter Anleitung von Hannes Laubmann eine Darmsanierung durch, und es gab einen ausführlichen Ernährungsplan vom **Cyto Labor** mit allgemeinen Tipps zur Ernährung, vielen Rezeptvorschlägen für alle Mahlzeiten und vier telefonischen Ernährungsberatungsterminen von jeweils 20 Minuten. Nachdem ich auf Anraten von Hannes Laubmann ab Anfang Dezember eine komplette Ernährungsumstellung nach den Ernährungsplänen vom **Cyto Labor** vorgenommen und von einem Tag auf den anderen für ein halbes Jahr strikt alle Lebensmittel, auf die ich unverträglich reagiere, weggelassen hatte, hat sich mein Gesundheitszustand schnell und nachhaltig verbessert. Außerdem habe ich versucht, industriell veränderte Lebensmittel von meiner Einkaufsliste zu streichen, und bin auf Vollkornprodukte umgestiegen. Zucker habe ich komplett aus meiner Küche verbannt und die Einnahme von Genussmitteln wie Kaffee, Süßigkeiten und schwarzen Tee radikal verringert. Mit den Ernährungstipps und Rezepten vom **Cyto Labor** hat die Ernährungsumstellung und vor allem das Beibehalten der neuen Essgewohnheiten problemlos funktioniert. Die Sinusitis ist mittlerweile ausgeheilt, der Schnupfen weg, das Allgemeinbefinden viel besser. Sport treibe ich wieder regelmäßig und habe auch Spaß daran. Die Dosierung des Schilddrüsenmedikamentes konnte verringert werden. Die Asthma-Bedarfsmedikation habe ich seit Dezember nicht mehr benötigt und nebenbei auch noch 7 kg abgenommen.“

Krankengeschichte A.H.



„In meiner achtjährigen Beratungstätigkeit mit dem **Cytolisa®** Test ist mir das Thema des alltäglichen Umgangs mit dem Testergebnis in vielen Facetten begegnet. Nach meinem Empfinden ist die Interaktion zwischen BeraterIn und KlientIn von entscheidender Bedeutung für die Motivation der Klienten und letztlich für eine erfolgreiche Ernährungsumstellung.

Da mich eigene Unverträglichkeiten zu persönlichen Erfahrungen mit dem Test geführt haben, konnte ich meinen KlientInnen mit einem Grundverständnis ihrer Situation begegnen. Auch wenn die jeweiligen Umstände sehr unterschiedlich waren, hörte ich als erste Reaktion auf das Testergebnis oft die Frage: „Was kann ich denn jetzt noch essen?“ Manchmal ist dieser „Schock-Moment“ am Anfang wichtig, weil er den Menschen wachrüttelt. In den meisten Fällen entsteht hier die Bereitschaft genauer hinzuschauen und sich mit dem Thema auseinanderzusetzen, und oft erhalte ich schon einen ersten Eindruck von Tagesablauf und Ernährungsgewohnheiten des Klienten. Meist wird auch dessen Einstellung zum Thema Gesundheit deutlich und ich bekomme ein Gefühl dazu, wo ich ihn im weiteren Verlauf der Beratung gut „abholen“ kann.

In den zwei Jahren meiner deutschlandweiten Tätigkeit (2010-2012) als Telefonberaterin für das **Cyto Labor**, bekam ich sehr weitgefächerte Einblicke in unser kollektives Ernährungsbewusstsein. Gerade die unterschiedlichen Klienten, die durch ihre gesundheitliche Betroffenheit oder durch naturheilkundlich aufgeschlossene Therapeuten auf den **Cytolisa®** Test aufmerksam geworden sind, haben mich Vieles gelehrt.

Eine essentielle Beobachtung war, dass die Compliance der Klienten stieg, wenn sie sich in ihrer ganz individuellen Lage ernst genommen fühlten und für sie spürbar wurde, dass ich mich in ihre einfühlen konnte. Ab diesem Punkt kann die große Herausforderung einer Ernährungsumstellung beginnen. (Wird dieser Punkt nicht erreicht, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass es bei einer einmaligen Beratung bleibt und die Klienten „weitsuchen“.)

Phasen einer Beratung

- Kontaktaufnahme, Anamnese
- Vermitteln der wichtigsten (Basis-) Informationen
- Nachfragen, wie es ging mit angepassten weiteren Informationen
- Reinigungsphase (Basenfasten oder langsames Weglassen der reagierenden Nahrungsmittel, je nach Befindlichkeit und Gesamtscore im Testergebnis)
- Erleichterung und Stabilisierung mit mehr Abwechslung und Ausprobieren
- Inspirieren und Wecken von Neugier und Kreativität
- Schrittweises Hinführen: von „Ersatznahrungsmitteln“ zum leckeren Essen
- Aufbauphase (nach der strengen Phase können schwach reagierende Nahrungsmittel wieder ab und zu genossen werden)

In der Beratung hat es sich bewährt, regelmäßig nach dem Speiseplan der letzten Tage oder Wochen zu fragen und diesen im Zusammenhang mit aufgetretenen Körperreaktionen zu bearbeiten. Hier zeigen sich Unklarheiten meist sehr direkt, und alle angesammelten Fragen können auf praktische Weise beantwortet werden. Jeder Körper reagiert anders auf eine Umstellung, doch man bekommt oft ein Gespür dafür, welche die nächsten Schritte wären. Es zeigt sich, ob eventuell eine noch strengere Form hilfreich und angeraten ist oder ob wieder mehr Nahrungsmittel möglich sind und welche.

Bei Entgiftungsreaktionen können basische Bäder, Sauna, Bewegung, Colon Hydro –Therapie, darmpflegende Prä- und Probiotika oder verschiedene sanfte Ausleitungsmittel empfohlen werden – je nach eigener Befähigung, Symptomatik und Bedarf.

Nach einer Stoffwechselumstellung, besonders in der Anfangsphase, darf der Nährstoffbedarf nicht aus den Augen verloren werden. Nervosität, mangelnde Konzentrationsfähigkeit und Unruhe können einen Eiweißmangel anzeigen, denn der Körper war bisher die Versorgung mit mehr bzw. anderen Eiweißstoffen gewöhnt und muss nun möglicherweise neue Enzyme bilden, um die neuen Nahrungsmittel gut verdauen zu können. Das braucht Zeit.

Hier ist oft die Vermittlung von Wissen über physiologische Vorgänge wichtig, weil hierdurch Beobachtungsgabe und Geduld beim Klienten gestärkt werden. Er kann nach und nach ein neues Körpergefühl entwickeln und lernen, mehr Verantwortung für sich selbst zu übernehmen. Der Bedarf an Vitaminen und Mineralstoffen sollte ebenso mit einbezogen und eine sinnvolle, temporäre Substitution empfohlen werden können.

Viel liebevolle und kreative Unterstützung braucht es beim „Einbau“ der empfohlenen Maßnahmen in den Alltag, hier können wir immer wieder neugierig machen und Anregungen geben. Rezepte, die Lust auf mehr machen und neue Zubereitungsmethoden sind eine gute Hilfestellung. Am Anfang habe ich oft die „Austauschprodukte“ vorgestellt und erklärt, später können freiere Ideen und andere Möglichkeiten aufgezeigt werden, die die Vielfalt deutlich erweitern.

Als wichtigsten Punkt in der Beratung sehe ich die Kunst der Inspiration und Motivation – die Anregung dazu, sich für neue Erfahrungen und Geschmäcker zu öffnen und die alten Pfade zu verlassen. Das benötigt Zeit und eine Phase eingehender Beschäftigung damit. Wenn wir als Therapeuten einen ähnlichen Weg gegangen sind, fällt es uns leichter, die verschiedenen Phasen zu erspüren und uns einzufühlen. Durch eigene innere Erfahrung entsteht mehr Sicherheit, den Klienten auch in kritischen Situationen zur Seite stehen zu können. Hier braucht es eine gute Selbstwahrnehmung, um je nach eigener therapeutischer Ausbildung und Ausrichtung körperliche Warnsignale des Klienten erkennen und dabei entscheiden zu können, ob eine Empfehlung einfacher Hausmittel ausreicht oder die Klienten in ärztliche Betreuung übergeben werden sollten.“

Lorén Birgit Rosenbaum

Heilpraktikerin
Dürer Straße 2 a
D-85567 Grafing



„Seit nun ca. fünfzehn Jahren arbeite ich mit dem **Cytolisa®** Test. Da ich vieles auf die Ernährung abstütze, hat dieser Test bei mir in der Praxis einen sehr hohen Stellenwert. Dadurch, dass die Patienten richtig essen, erreichen sie den Erfolg viel schneller, respektive können nur so zur Genesung finden. Oder sie können zumindest wieder beschwerdefrei leben, was von den Patienten auch sehr geschätzt wird. Kommen doch die meisten quasi als letzter Versuch oder letzte Hoffnung zu mir, weil ich doch einen speziellen Ruf habe.

Beispiel 1:

– Patientin 38-jährig, Diagnose Psoriasis seit dem 3. Lebensjahr. Nach dem **Cytolisa®** Test, Zusammenstellung der geeigneten Ernährung und zusätzlichen Therapien ist die Patientin beschwerdefrei.

Beispiel 2:

– Patient 35-jährig, Asthmatiker. Nach dem Test war klar, wie im Übrigen bei vielen Patienten, die Hauptursache war die Reaktion auf den Aspergillus niger. Auch hier: Nach dem Zusammenstellen der richtigen Ernährung ist er heute ohne die lästigen Asthmaanfälle.

Solche und ähnliche Fälle könnte ich noch viele aufzählen. Da sie doch immer sehr ähnlich ablaufen möchte, ich es dabei belassen.

Im Weiteren kann ich Ihnen auch ein Lob aussprechen, was die Zusammenarbeit angeht. Dadurch, dass ich Sie persönlich kennen lernen durfte, ist es auch viel einfacher mit Ihnen zu korrespondieren. Sei das jetzt am Telefon oder per Email. Es ist einfach angenehmer, wenn man weiß, wer am anderen Ende der Leitung sitzt.

Marta Feierabend

Therapeutin
Kantonstraße 4
CH-3930 Visp

Cytolisa® Musterbefund

Auf den folgenden Seiten sehen Sie den Anamnesebogen und einen Musterbefund. Er umfasst:

1. Die Testauswertung und Testübersicht

Die Testauswertung wird in zweifacher Weise dargestellt: (1) Nahrungsmittelgruppen. Dieser Ausdruck ist in der Regel für den Therapeuten gedacht. (2) Der Patient bekommt eine Übersicht der Lebensmittel in alphabetischer Reihenfolge mit farblicher Markierung. Die Stärke der Reaktion ist unterteilt in „keine Reaktion“, „schwach“, „mittel“, „stark“, „sehr stark“.

2. Der Gruppenreport

Der Gruppenreport zeigt alle Lebensmittel in 4 Gruppen unterteilt. Die im Test erkannten Immunreaktionen sind farblich markiert.

A-Gruppe

Das sind Lebensmittel, die von den meisten Menschen relativ problemlos verdaut werden können. Sie versorgen den Körper mit den nötigen Nährstoffen, ohne ihn zusätzlich zu belasten.

B-Gruppe

Diese Lebensmittel haben ein gewisses Reizpotenzial. Das bedeutet, dass sie im Verdauungsprozess neben ihren wertvollen Nähreigenschaften auch zu Problemen führen können. Lebensmittel der Gruppe B sind bis auf Gewürze und Obst sauer (hoher Gehalt an Proteinen).

C-Gruppe

Die Lebensmittel der C-Gruppe haben ein sehr hohes Reizpotenzial und sollten während der Ernährungsumstellung nicht gegessen werden. Wir empfehlen, auf den Verzehr von Milch und Milchprodukten zu verzichten.

D-Gruppe

Die Stoffe der D-Gruppe schaden dem Körper, ob eine Immunreaktion vorliegt oder nicht. Sie behindern die Verdauung, belasten das Immunsystem und sollten grundsätzlich vermieden werden.

3. Die Einkaufsliste

Dieser Ausdruck zeigt eine Übersicht der Lebensmittel, auf die im Test keine Immunreaktion nachgewiesen wurde, sowie eine Zusammenfassung der Lebensmittel, die positiv getestet wurden.



CYTOLISA® Anamnesebogen

Bitte deutlich ankreuzen bzw. in Druckbuchstaben ausfüllen oder bedrucken!

PATIENT

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

☐ männlich ☐ weiblich

Datum der Blutentnahme _____

KOSTENTRÄGER (falls abw. von Patient)

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Praxisstempel und Unterschrift

INTERN

Verm.-Nummer _____

Berechnung _____

Eingelesen _____

Befundung _____

Verschickt _____

TG _____

TEST UND ZAHLUNGSMODALITÄT

Bitte beachten Sie, dass von einer Testdurchführung während oder direkt nach einem Infekt dringend abzuraten ist.

CYTOLISA® Kompakt

- 4-Panel Nahrungsmittel-Immunscreening auf 94 Lebensmittel laut Testverzeichnis
- ☐ zum Preis von **170,00 €** zzgl. Mwst. für Selbstzahler
- ☐ mit Arztrechnung nach GOÄ (**209,84 €**) für Privatpatienten

CYTOLISA® Standard

- 8-Panel Nahrungsmittel-Immunscreening auf 176 Lebensmittel laut Testverzeichnis
- ☐ zum Preis von **275,00 €** zzgl. Mwst. für Selbstzahler
- ☐ mit Arztrechnung nach GOÄ (**419,68 €**) für Privatpatienten

CYTOLISA® Premium

- 12-Panel Nahrungsmittel-Immunscreening auf 264 Lebensmittel laut Testverzeichnis
- ☐ zum Preis von **412,50 €** zzgl. Mwst. für Selbstzahler
- ☐ mit Arztrechnung nach GOÄ (**629,52 €**) für Privatpatienten

CYTOLISA® Erweiterung

- 4-Panel Nahrungsmittel-Immunscreening auf 88 Lebensmittel laut Testverzeichnis von Cytolisa 176 auf 264 vorherige Testnummer Testdatum
- ☐ zum Preis von **170,00 €** zzgl. Mwst. für Selbstzahler
- ☐ mit Arztrechnung nach GOÄ (**209,84 €**) für Privatpatienten

CYTOLISA® Vegi-Standard

- Vegetarisch Nahrungsmittel-Immunscreening auf 156 Lebensmittel laut Testverzeichnis
- ☐ zum Preis von **244,00 €** zzgl. Mwst. für Selbstzahler
- ☐ mit Arztrechnung nach GOÄ (**367,22 €**) für Privatpatienten

CYTOLISA® Vegi-Premium

- Vegetarisch Nahrungsmittel-Immunscreening auf 222 Lebensmittel laut Testverzeichnis
- ☐ zum Preis von **347,00 €** zzgl. Mwst. für Selbstzahler
- ☐ mit Arztrechnung nach GOÄ (**524,60 €**) für Privatpatienten

☐ Selbstzahler:

Bitte senden Sie mir das CYTOLISA® Testergebnis als PDF und den CYTOLISA® Ernährungsbegleiter als PDF ohne zusätzliche Kosten per Email. Ich bin damit einverstanden, dass mein Testergebnis unverschlüsselt per E-Mail an mich geschickt wird.

☐ Selbstzahler:

Bitte senden Sie mir das CYTOLISA® Testergebnis und den CYTOLISA® Ernährungsbegleiter als Papiaerausdruck für eine Gebühr von **12,00 €** plus MwST.

Unterschrift:

Erklärung des Patienten: Ich wünsche die oben angegebene Untersuchung für mich/mein Kind im Rahmen einer Diagnostik im ganzheitlich erweiterten Spektrum außerhalb der Leistungsgarantie der gesetzlichen Krankenkassen als individuelle Gesundheitsleistung.

Selbstzahler: Ich weiß, dass eine Erstattung der Testkosten durch gesetzliche Krankenkassen unwahrscheinlich ist. Leistungserbringung und Rechnungsstellung erfolgt durch die CYTO Labor- & Vertriebs GmbH in Lich.

Datum, Unterschrift Selbstzahler

Privatpatienten: Ich weiß, dass ich zur Zahlung des Arzthonorars für die Testdurchführung auch dann verpflichtet bin, wenn die Erstattung durch meine private Krankenkasse und/oder Beihilfestelle ganz oder teilweise abgelehnt wird. Leistungserbringung und Liquidation erfolgen durch Martin Caspari, Arzt, Praxis für Ganzheitliche Medizin in Lich. Um die Erstattung durch Privatkrankenkassen nicht zu gefährden MUSS der Einsendeschchein von einem Arzt oder Heilpraktiker unterzeichnet sein.

Datum, Unterschrift Privatpatienten

Bitte wenden und die Rückseite ausfüllen!

Diagnose/Überweisungsgrund:
☐ Reizdarmsyndrom
☐ Neurodermitis
☐ Allergie
☐ Migräne
☐ Sonstiges:

Kreuzen Sie an, in welcher Sprache Sie das Testergebnis erhalten möchten:
☐ Arabisch ☐ Bulgarisch ☐ Deutsch (Deutschl.) ☐ Deutsch (Österreich)
☐ Deutsch (Schweiz) ☐ Englisch ☐ Französisch ☐ Griechisch
☐ Holländisch ☐ Italienisch ☐ Polnisch ☐ Russisch
☐ Spanisch ☐ Türkisch ☐ Ungarisch ☐ Slowenisch

ANAMNESEBOGEN

1a. Leiden Sie an einer oder mehreren der folgenden Krankheiten?

- ☐ Diabetes
☐ Migräne
☐ Neurodermitis
☐ CFS (chron. Müdigkeit)
- ☐ Restless leg syndrom
☐ Asthma
☐ Fibromyalgie
☐ Morbus Crohn
- ☐ Depressionen
☐ Tinnitus
☐ Adipositas
☐ rheumat. Erkrank.
☐ Psoriasis
☐ Multiple Sklerose
☐ Polypen
☐ Hypertonie
- ☐ Parkinson
☐ Akne
☐ Colitis Ulcerosa
☐ Krebs

Sonstiges:

1b. Leiden Sie häufig oder regelmäßig an einem oder mehreren der folgenden Symptome?

- Kopf:**
☐ Kopfschmerzen
☐ Schwindel
Mundhöhle:
☐ Zunge belegt
☐ Bläschenbildung
☐ Pickelbildung
☐ Schwellung der Zunge
☐ Zahnfleischbluten
- Atemwege:**
☐ Heiserkeit
☐ Husten
☐ allg. Atembeschwerden
☐ Verschleimung
☐ Halsschmerzen
Haut:
☐ Rötungen
☐ Trockenheit
☐ Juckreiz
- Herz:**
☐ allg. Herzbeschwerden
☐ Herzstechen
☐ Herzrasen
☐ Beklemmungsgefühle
Körper:
☐ Rückenschmerzen
☐ Muskelschmerzen
☐ Gelenkschmerzen
☐ Arthrosen
☐ Taubheitsgefühl
☐ Schwellungen
☐ Steifheit
- Verdauungsorgane:**
☐ allg. Übelkeit
☐ Völlegefühl
☐ Blähungen
☐ Aufstoßen
☐ Durchfall
☐ Verstopfung
☐ M/D Beschwerden
☐ Übergewicht
- Psyche:**
☐ Erschöpfung
☐ Gefühlsschwankungen
☐ Depressionen
☐ Hyperaktivität
☐ Aggressionen
☐ Angstzustände
☐ Konzentrationsschwäche

Sonstiges:

1c. Leiden Sie an folgenden ansteckenden Krankheiten? ☐ Hepatitis ☐ HIV/Aids

2a. Nehmen Sie aktuell Cortison oder andere immunsuppressive Medikamente ein? ☐ Ja ☐ Nein

2b. Welche Medikamente nehmen Sie ein?

3. Wie groß und wie schwer sind Sie aktuell? Größe: cm Gewicht: kg

4. Hatten Sie in den letzten drei Monaten ☐ Pilz - ☐ Virus - ☐ Bakterien-Infekte?

Wie wurde der Infekt behandelt?

5. Wurden bei Ihnen bereits Lebensmittel ausgetestet? ☐ Ja ☐ Nein

Wenn ja, welche und mit welchem Testverfahren?

6a. Wie ernähren Sie sich? ☐ Hausmannskost ☐ Vegan ☐ oft Fertiggerichte ☐ Vollwertkost ☐ kein Fleisch ☐ Fast Food

☐ keine Butter ☐ keinen Fisch ☐ oft Süßigkeiten ☐ sonstige

Andere, einseitige Essgewohnheiten:

6b. Auf welche Lebensmittel können Sie nur ungerne verzichten?

7. Haben Sie häufig Heißhunger? ☐ Ja ☐ Nein Wenn ja, auf was?

8. Kennen Sie Lebensmittel, die nach dem Verzehr eine sofortige allergische Reaktion auslösen? ☐ Ja ☐ Nein

Wenn ja, welche?

9. Sind Sie Raucher? ☐ Ja, aktiv ☐ Ja, passiv ☐ Nein

FÜR RÜCKFRAGEN UND INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

CYTO Labor- und Vertriebs- GmbH
Ortsstraße 22 . 35423 Lich
Tel. 06404 /90 437 . Fax 06404 /90458
info@cytolabor.de . www.cytolabor.de



Cytolisa® Testergebnis

Testnummer: 21923, Test: Cytolisa 264, Gesamtscore: 1356, Patient: Herr Maxi Muster, * 12.03.2123													Test vom: 08.11.2011	
Panel 1			Panel 2			Panel 3			Panel 4					
Leerwert	2 / 1 Artischocke Reakt.: 7%	3 / 28 Aubergine Reakt.: 18%	Leerwert	2 / 19 Blumenkohl Reakt.: 11%	3 / 2 Brokkoli Reakt.: 10%	Leerwert	2 / 77 Anis Reakt.: 14%	3 / 241 Bärlauch Reakt.: 13%	Leerwert	2 / 151 Carob Reakt.: 12%	3 / 42 Bohne,dick Schwach Reakt.: 20%			
4 / 18 Avokado Reakt.: 12%	5 / 22 Fenchel Schwach Reakt.: 22%	6 / 23 Gurke Reakt.: 11%	4 / 21 Chinakohl Reakt.: 11%	5 / 5 Grünkohl Reakt.: 17%	6 / 34 Kohlrabi Reakt.: 18%	4 / 78 Basilikum Schwach Reakt.: 20%	5 / 80 Dill Reakt.: 11%	6 / 149 Honig Reakt.: 16%	4 / 44 Bohne,grün Reakt.: 10%	5 / 45 Erbsen,grün Mittel Reakt.: 26%	6 / 217 Carubin Reakt.: 7%			
7 / 29 Karotte Reakt.: 12%	8 / 8 Lauch Schwach Reakt.: 21%	9 / 24 Mais Reakt.: 11%	7 / 35 Kohlrübe Reakt.: 11%	8 / 297 Romanesco Reakt.: 11%	9 / 13 Rosenkohl Mittel Reakt.: 27%	7 / 131 Ingwer Reakt.: 12%	8 / 152 Kaffee Reakt.: 11%	9 / 132 Knoblauch Reakt.: 9%	7 / 175 Kakaobohne Reakt.: 7%	8 / 46 Kichererbsen Schwach Reakt.: 23%	9 / 287 Kidneybohne Reakt.: 18%			
10 / 10 Mangold Reakt.: 9%	11 / 11 Paprika Reakt.: 7%	12 / 348 Stangensell. Reakt.: 11%	10 / 229 Rokohl Reakt.: 11%	11 / 17 Weißkohl Reakt.: 18%	12 / 219 Wirsing Reakt.: 8%	10 / 341 Koriander(frisch) Reakt.: 8%	11 / 7 Kresse Mittel Reakt.: 26%	12 / 133 Kümmel Schwach Reakt.: 23%	10 / 47 Linse Schwach Reakt.: 23%	11 / 328 Lupinenweiß Reakt.: 19%	12 / 305 Mungbohne Schwach Reakt.: 21%			
13 / 32 Tomate Reakt.: 12%	14 / 27 Zucchini Reakt.: 11%	15 / 39 Zwiebel Reakt.: 12%	13 / 332 Hokkaido Reakt.: 11%	14 / 33 Kartoffel Mittel Reakt.: 28%	15 / 269 Pastinake Reakt.: 8%	13 / 25 Meerrettich Schwach Reakt.: 20%	14 / 87 Oregano Mittel Reakt.: 27%	15 / 12 Petersilie Mittel Reakt.: 28%	13 / 48 Sojabohne Schwach Reakt.: 23%	14 / 227 Zuckerschote Reakt.: 16%	15 / 147 Cashewkern Reakt.: 8%			
16 / 20 Chicorée Reakt.: 11%	17 / 254 Eisbergsalat Reakt.: 11%	18 / 3 Endivien Reakt.: 11%	15 / 35 Petersilienwurzel Reakt.: 8%	17 / 38 Radieschen Reakt.: 11%	18 / 31 Rote Beete Reakt.: 12%	16 / 88 Cayennepfeffer Schwach Reakt.: 21%	17 / 89 Schwarzer Pfeffer Reakt.: 18%	18 / 90 Rosmarin Reakt.: 7%	16 / 148 Erdnuss Reakt.: 18%	17 / 121 Haselnuss Reakt.: 7%	18 / 109 Kokosnuss Reakt.: 8%			
19 / 225 Feldsalat Reakt.: 7%	20 / 6 Kopfsalat Reakt.: 8%	21 / 231 Radicchio Reakt.: 10%	19 / 242 Schwarzwurzel Reakt.: 7%	20 / 15 Sellerie Reakt.: 11%	21 / 26 Spargel Reakt.: 10%	19 / 91 Salbei Reakt.: 9%	20 / 14 Schnittlauch Reakt.: 9%	21 / 92 Thymian Reakt.: 7%	19 / 248 Makademian. Reakt.: 8%	20 / 122 Mandel Schwach Reakt.: 21%	21 / 37 Marone Reakt.: 7%			
22 / 221 Rucola Reakt.: 8%	23 / 16 Spinat Reakt.: 11%	Maximalwert	22 / 234 Süßkartoffel Reakt.: 6%	23 / 235 Topinambur Reakt.: 8%	Maximalwert	22 / 157 Vanille Reakt.: 11%	23 / 158 Zimt Reakt.: 10%	Maximalwert	22 / 124 Pistazie Schwach Reakt.: 21%	23 / 127 Walnuss Reakt.: 8%	Maximalwert			

positive 20% plus Chanterelle. Reaktion to Mushrooms and Yeast. DT

Testnummer: 21923, Test: Cytolisa 264, Gesamtscore: 1356, Patient: Herr Maxi Muster, * 12.03.2123													Test vom: 08.11.2011		
Panel 5			Panel 6			Panel 7			Panel 8						
Leerwert	2 / 94 Ananas Reakt.: 11%	3 / 95 Apfel Reakt.: 7%	Leerwert	2 / 294 Appenzeller Mittel Reakt.: 27%	3 / 159 Buttermilch Sehr stark Reakt.: 47%	Leerwert	2 / 54 Ente Reakt.: 19%	3 / 55 Huhn Reakt.: 14%	Leerwert	2 / 180 Amarant Reakt.: 12%	3 / 139 Buchweizen Schwach Reakt.: 23%				
4 / 96 Aprikose Reakt.: 17%	5 / 97 Banane Reakt.: 7%	6 / 98 Bime Reakt.: 11%	4 / 160 Camembert Schwach Reakt.: 23%	5 / 161 Emmentaler Stark Reakt.: 41%	6 / 163 Gouda Mittel Reakt.: 29%	4 / 56 Eigelb Reakt.: 9%	5 / 57 Eiklar Mittel Reakt.: 31%	6 / 58 Pute Schwach Reakt.: 22%	4 / 178 Dinkel Reakt.: 11%	5 / 329 Einkorn Reakt.: 12%	6 / 140 Gerste Schwach Reakt.: 21%				
7 / 101 Datteln Schwach Reakt.: 21%	8 / 102 Erdbeere Reakt.: 12%	9 / 104 Himbeere Schwach Reakt.: 20%	7 / 293 Gruyzer Mittel Reakt.: 28%	8 / 162 Hüttenkäse Mittel Reakt.: 28%	9 / 164 Joghurt Stark Reakt.: 33%	7 / 216 Strauß Mittel Reakt.: 26%	8 / 51 Lamm Mittel Reakt.: 27%	9 / 52 Reh Reakt.: 11%	7 / 191 Grünkorn Mittel Reakt.: 24%	8 / 141 Hafer Schwach Reakt.: 22%	9 / 40 Hirse Reakt.: 17%				
10 / 106 Johbeere Reakt.: 13%	11 / 107 Kirsche Reakt.: 11%	12 / 108 Kiwi Reakt.: 12%	10 / 165 Kuhmilch Mittel Reakt.: 26%	11 / 166 Mozzarella Mittel Reakt.: 30%	12 / 167 Parmesan Mittel Reakt.: 29%	10 / 53 Rind Schwach Reakt.: 22%	11 / 154 Schweinefl. Reakt.: 17%	12 / 274 Wildschwein Reakt.: 15%	10 / 186 Kamut Mittel Reakt.: 28%	11 / 179 Quinoa Schwach Reakt.: 20%	12 / 41 Reis Reakt.: 17%				
13 / 144 Mandarine Reakt.: 10%	14 / 110 Mango Reakt.: 13%	15 / 145 Orange Reakt.: 12%	13 / 342 Quark Stark Reakt.: 42%	14 / 170 Schafkäse Reakt.: 18%	15 / 169 Schmelzkäse Mittel Reakt.: 29%	13 / 60 Forelle Reakt.: 9%	14 / 61 Garnelle Reakt.: 10%	15 / 63 Hering Schwach Reakt.: 22%	13 / 142 Roggen Mittel Reakt.: 27%	14 / 143 Weizen Stark Reakt.: 34%	15 / 327 Wildreis Schwach Reakt.: 20%				
16 / 146 Grapefruit Reakt.: 11%	17 / 112 Papaya Reakt.: 12%	18 / 113 Pflirsich Reakt.: 13%	16 / 236 Stutenmilch Reakt.: 11%	17 / 257 Tilsiter Mittel Reakt.: 29%	18 / 171 Ziegenmilch Mittel Reakt.: 25%	16 / 65 Kabeljau Reakt.: 12%	17 / 67 Lachs Schwach Reakt.: 21%	18 / 68 Makrele Reakt.: 12%	16 / 76 Distel Schwach Reakt.: 22%	17 / 309 Kürbiskerne Reakt.: 7%	18 / 181 Leinsamen Reakt.: 12%				
19 / 114 Pflaume Mittel Reakt.: 26%	20 / 117 Wassermel. Reakt.: 19%	21 / 118 Traube hell Reakt.: 8%	19 / 284 Ziegenkäse Schwach Reakt.: 23%	20 / 172 Asperg. niger Sehr stark Reakt.: 61%	21 / 128 Backhefe Stark Reakt.: 34%	19 / 69 Muschel Reakt.: 10%	20 / 71 Sardine Reakt.: 12%	21 / 73 Seezunge Reakt.: 12%	19 / 265 Mohn Reakt.: 12%	20 / 135 Olive Reakt.: 7%	21 / 326 Raps Reakt.: 7%				
22 / 93 Zitrone Schwach Reakt.: 20%	23 / 120 Zuckermelone Schwach Reakt.: 21%	Maximalwert	22 / 129 Bierhefe Mittel Reakt.: 26%	23 / 137 Speisepliz Stark Reakt.: 34%	Maximalwert	22 / 74 Thunfisch Reakt.: 11%	23 / 189 Tintenfisch Reakt.: 19%	Maximalwert	22 / 125 Sesam Reakt.: 10%	23 / 126 Sonblumk. Reakt.: 11%	Maximalwert				

positive 20% plus Chanterelle. Reaktion to Mushrooms and Yeast. DT

Testnummer: 21923, Test: Cytolisa 264, Gesamtscore: 1356, Patient: Herr Maxi Muster, * 12.03.2123											
Test vom: 08.11.2011											
Panel 9			Panel 10			Panel 11			Panel 12		
Leerwert	2 / 266 Bambusspr. Reakt.: 11%	3 / 307 Eichblattsalat Reakt.: 8%	Leerwert	2 / 288 Agar-Agar Reakt.: 16%	3 / 331 Arame Mittel Reakt.: 28%	Leerwert	2 / 211 Gans Reakt.: 18%	3 / 322 Wachtel Reakt.: 12%	Leerwert	2 / 324 Austernpilze Mittel Reakt.: 24%	3 / 192 Champignon Mittel Reakt.: 24%
4 / 223 Lollo Rosso Reakt.: 11%	5 / 9 Lowenzahn Reakt.: 12%	6 / 228 Okra Reakt.: 12%	4 / 243 Chlorella Schwach Reakt.: 22%	5 / 345 Kombu Alge Reakt.: 12%	6 / 244 Spirulina Mittel Reakt.: 25%	4 / 215 Perlhuhn Reakt.: 12%	5 / 50 Kaninchen Reakt.: 11%	6 / 210 Hirsch Reakt.: 11%	* 4 / 193 Pflifferling Reakt.: 15%	5 / 194 Steinpilz Mittel Reakt.: 24%	6 / 345 Shiitake Mittel Reakt.: 24%
7 / 188 Rettich Reakt.: 12%	8 / 226 Römersalat Reakt.: 11%	9 / 299 Schalotte Reakt.: 16%	7 / 330 Wakame Reakt.: 12%	8 / 344 Nori Alge Reakt.: 12%	9 / 75 Brennnessel Reakt.: 11%	7 / 240 Pferd Reakt.: 15%	8 / 251 Aal Reakt.: 11%	9 / 59 Anchovi Reakt.: 11%	7 / 173 Backpulver Reakt.: 8%	8 / 247 Guarkernmehl Reakt.: 9%	9 / 275 Bohnenkraut Schwach Reakt.: 20%
10 / 99 Blaubeere Schwach Reakt.: 22%	11 / 100 Brombeere Reakt.: 11%	12 / 103 Feige Reakt.: 12%	10 / 218 Hagebutte Reakt.: 11%	11 / 323 Hibiskusblüten Reakt.: 11%	12 / 150 Hopfen Reakt.: 12%	10 / 272 Austern Reakt.: 17%	11 / 196 Dorade Reakt.: 11%	12 / 72 Flunder Reakt.: 11%	10 / 276 Estragon Schwach Reakt.: 20%	11 / 347 Frühzwiebel Reakt.: 12%	12 / 277 Kardamom Reakt.: 11%
13 / 295 Granatapfel Reakt.: 7%	14 / 105 Honigmelone Reakt.: 12%	15 / 232 Kaki Reakt.: 7%	13 / 81 Kamille Reakt.: 11%	14 / 325 Lavendblüten Reakt.: 7%	15 / 82 Lindenblüte Reakt.: 8%	13 / 238 Flusskrebs Reakt.: 11%	14 / 249 Hecht Reakt.: 10%	15 / 62 Heilbutt Reakt.: 11%	13 / 278 Kerbel Reakt.: 19%	14 / 264 Kreuzkümmel Reakt.: 12%	15 / 279 Liebstöckel Reakt.: 9%
16 / 303 Limone Reakt.: 11%	17 / 233 Litchi Reakt.: 12%	18 / 289 Maracuja Reakt.: 10%	16 / 286 Mairtee Reakt.: 9%	17 / 134 Gewürznelke Reakt.: 7%	18 / 153 Pfefferminze Reakt.: 19%	16 / 64 Hummer Reakt.: 11%	17 / 200 Red Snapper Reakt.: 13%	18 / 70 Rotbarsch Reakt.: 12%	16 / 83 Lorbeerblatt Reakt.: 11%	17 / 86 Muskat Reakt.: 13%	18 / 136 Paprika Gew. Schwach Reakt.: 22%
19 / 111 Nektarine Schwach Reakt.: 21%	20 / 115 Kraanbeere Reakt.: 11%	21 / 230 Rhabarber Reakt.: 7%	19 / 285 Robuschtee Mittel Reakt.: 28%	20 / 296 Süßholz Reakt.: 11%	21 / 187 Tee, grün Reakt.: 9%	19 / 202 Schwerfisch Reakt.: 12%	20 / 239 Steinbutt Reakt.: 11%	21 / 204 Seetaufel Reakt.: 12%	19 / 300 Pfeffer, grün Reakt.: 18%	20 / 253 Pinkenname Reakt.: 11%	21 / 245 Safran Reakt.: 11%
22 / 116 Stachelbeere Reakt.: 7%	23 / 298 Stierfrucht Reakt.: 8%	Maximalwert	22 / 156 Schwarz Tee Reakt.: 11%	23 / 282 Zitronmelisse Reakt.: 9%	Maximalwert	22 / 205 Seewolf Reakt.: 11%	23 / 250 Zander Reakt.: 10%	Maximalwert	22 / 301 Schwarzkümm Reakt.: 12%	23 / 138 Senfkorn Reakt.: 19%	Maximalwert
positive 20% plus Chanterelle, Reaktion to Mushrooms and Yeast. DT											

Cytolisa Testergebnis

err		Testnummer	21923	C Y T O			
Maxi Muster		Testdatum	08.11.2011				
Musterstrasse		Gesamtscore	1356				
12345 Musterdorf							
Gemüse							
Lebensmittel	Reaktion						
Petersilienwurzel	Keine						
Radieschen	Keine						
Rettich	Keine						
Romanesco	Keine						
Rosenkohl	Mittel						
Rote Beete	Keine						
Rotkohl	Keine						
Schalotte	Keine						
Schwarzwurzel	Keine						
Sellerie	Keine						
Spargel	Keine						
Spinat	Keine						
Stangensellerie (frisch)	Keine						
Süßkartoffel	Keine						
Tomate	Keine						
Topinambur	Keine						
Weißkohl	Keine						
Wirsing	Keine						
Zucchini	Keine						
Zwiebel	Keine						
Gewürze							
Lebensmittel	Reaktion						
Lorbeerblatt	Keine						
Meerrettich	Schwach						
Muskatnuss	Keine						
Paprika (Gewürz)	Schwach						
Pfeffer, grün	Keine						
Safran	Keine						
Schwarzer Pfeffer	Keine						
Schwarzkümmel	Keine						
Senfkorn	Keine						
Süßholz	Keine						
Vanille	Keine						
Zimt	Keine						
Hefen & Pilze							
Lebensmittel	Reaktion						
Aspergillus niger	Sehr stark						
Austernpilze	Mittel						
Backhefe	Stark						
Bierhefe	Mittel						
Champignon	Mittel						
* Pfifferling	Keine						
Shiitake	Mittel						
Speisepilze	Stark						
Steinpilz	Mittel						
Hülsenfrüchte							
Lebensmittel	Reaktion						
Dicke Bohne	Schwach						
Grüne Bohne	Keine						
Grüne Erbse	Mittel						
Kichererbsen	Schwach						
Kidneybohne	Keine						
Linse	Schwach						
Lupineneiweiß	Keine						
Mungbohne	Schwach						
Sojabohne	Schwach						
Zuckerschote	Keine						
Milchprodukte							
Lebensmittel	Reaktion						
Appenzeller	Mittel						
Buttermilch	Sehr stark						
Camembert	Schwach						
Emmentaler	Stark						
Gouda	Mittel						
Greyerzer	Mittel						
Hüttenkäse	Mittel						
Joghurt	Stark						
Kuhmilch	Mittel						
Mozzarella	Mittel						
Parmesan	Mittel						
Getreide							
Lebensmittel	Reaktion						
Dinkel	Keine						
Einkorn	Keine						
Gerste	Schwach						
Grünkern	Mittel						
Hafer	Schwach						
Kamut	Mittel						
Roggen	Mittel						
Weizen	Stark						
Getreide & Gräser							
Lebensmittel	Reaktion						
Amarant	Keine						
Buchweizen	Schwach						
Hirse	Keine						
Quinoa	Schwach						
Reis	Keine						
Wildreis	Schwach						
Gewürze							
Lebensmittel	Reaktion						
Anis	Keine						
Cayenne-Pfeffer	Schwach						
Gewürznelke	Keine						
Ingwer	Keine						
Kardamom	Keine						
Knoblauch	Keine						
Kreuzkümmel	Keine						
Kümmel	Schwach						

Cytolisa Testergebnis

Herr
Maxi Muster
Musterstrasse
12345 Musterdorf

Testnummer 21923
Testdatum 08.11.2011
Gesamtscore 1356



Milchprodukte

Lebensmittel	Reaktion
Quark	Stark
Schafskäse	Keine
Schmelzkäse	Mittel
Stutenmilch	Keine
Tilsiter	Mittel
Ziegenkäse	Schwach
Ziegenmilch	Mittel

Nüsse

Lebensmittel	Reaktion
Cashewkern	Keine
Haselnuss	Keine
Kokosnuss	Keine
Makademianuss	Keine
Mandel	Schwach
Marone	Keine
Pistazie	Schwach
Walnuss	Keine

Obst

Lebensmittel	Reaktion
Ananas	Keine
Apfel	Keine
Aprikose	Keine
Banane	Keine
Birne	Keine
Blaubeere	Schwach
Brombeere	Keine
Datteln	Schwach
Erdbeere	Keine
Feige	Keine
Granatapfel	Keine
Grapefruit	Keine
Himbeere	Schwach
Honigmelone	Keine
Johannisbeere	Keine
Kaki	Keine
Kirsche	Keine
Kiwi	Keine
Kraanbeere	Keine
Limone	Keine
Litchi	Keine
Mandarine	Keine
Mango	Keine
Maracuja	Keine
Nektarine	Schwach
Orange	Keine
Papaya	Keine
Pfirsich	Keine
Pflaume	Mittel
Rhabarber	Keine

Obst

Lebensmittel	Reaktion
Stachelbeere	Keine
Sternfrucht	Keine
Wassermelone	Keine
Weintraube, hell	Keine
Zitrone	Schwach
Zuckermelone	Schwach

Öle & Samen

Lebensmittel	Reaktion
Distelöl	Schwach
Kürbiskerne	Keine
Leinsamen	Keine
Mohn	Keine
Olive	Keine
Pinienkerne	Keine
Raps	Keine
Sesam	Keine
Sonnenblumenkerne	Keine

Salat

Lebensmittel	Reaktion
Chicoreé	Keine
Eichblattsalat	Keine
Eisbergsalat	Keine
Endivien	Keine
Feldsalat	Keine
Kopfsalat	Keine
Lollo Rosso	Keine
Radicchio	Keine
Römersalat	Keine
Rucola	Keine

Tee

Lebensmittel	Reaktion
Brennnessel	Keine
Hagebutte	Keine
Hibiskusblüten	Keine
Hopfen	Keine
Kamille	Keine
Lavendelblüten	Keine
Lindenblüte	Keine
Matetee	Keine
Pfefferminze	Keine
Rotbuschtee	Mittel
Tee, grün	Keine
Zitronenmelisse	Keine

Cytolisa Testergebnis

Herr
Maxi Muster
Musterstrasse
12345 Musterdorf

Testnummer 21923
Testdatum 08.11.2011
Gesamtscore 1356



Verschiedenes

Lebensmittel	Reaktion
Backpulver	Keine
Carob	Keine
Carubin	Keine
Erdnuss	Keine
Guarkernmehl	Keine
Honig	Keine
Hühnereigelb	Keine
Hühnereiklar	Mittel
Kaffee	Keine
Kakaobohne	Keine
Schwarzer Tee	Keine

Cytolisa Testergebnis

Herr
Maxi Muster
Musterstrasse
12345 Musterdorf

Testnummer 21923
Testdatum 08.11.2011
Gesamtscore 1356



Nahrungsmittel, auf die Sie mit IgG-Antikörpern oberhalb des Schwellenwertes reagiert haben, werden farbig ausgedruckt.

A - Gruppe

Algen

Agar-Agar
Nori Alge

Arame
Spirulina

Chlorella
Wakame

Kombu Alge

Frische Kräuter

Bärlauch
Estragon
Liebstöckel
Rosmarin

Basilikum
Kerbel
Löwenzahn
Salbei

Bohnenkraut
Koriander (frisch)
Oregano
Schnittlauch

Dill
Kresse
Petersilie
Thymian

Gemüse

Artischocke
Blumenkohl
Frühlingszwiebel
Karotte
Lauch
Paprika
Rettich
Rotkohl
Spargel
Tomate
Zucchini

Aubergine
Brokkoli
Grünkohl
Kartoffel
Mais
Pastinake
Romanesco
Schalotte
Spinat
Topinambur
Zwiebel

Avokado
Chinakohl
Gurke
Kohlrabi
Mangold
Petersilienwurzel
Rosenkohl
Schwarzwurzel
Stangensellerie (frisch)
Weißkohl

Bambussprosse
Fenchel
Hokkaido Kürbis
Kohlrübe
Okraschote
Radieschen
Rote Beete
Sellerie
Süßkartoffel
Wirsing

Getreide & Gräser

Amarant
Reis

Buchweizen
Wildreis

Hirse

Quinoa

Hülsenfrüchte

Dicke Bohne
Kidneybohne
Sojabohne

Grüne Bohne
Linse
Zuckerschote

Grüne Erbse
Lupineneiweiß

Kichererbse
Mungbohne

Obst

Ananas
Birne
Erdbeere
Himbeere
Kirsche
Litchi
Nektarine
Pflaume
Wassermelone

Apfel
Blaubeere
Feige
Honigmelone
Kiwi
Mandarine
Orange
Rhabarber
Weintraube, hell

Aprikose
Brombeere
Granatapfel
Johannisbeere
Kraanbeere
Mango
Papaya
Stachelbeere
Zitrone

Banane
Datteln
Grapefruit
Kaki
Limonen
Maracuja
Pfirsich
Sternfrucht
Zuckermelone

Öle & Samen

Distelöl
Olive
Sonnenblumenkerne

Kürbiskerne
Pinienkerne

Leinsamen
Raps

Mohn
Sesam

Mit * gekennzeichnete Nahrungsmittel wurden auf Grund Ihrer persönlichen Anamnesedaten oder ernährungstherapeutischer Rückschlüsse markiert.

Cytolisa Testergebnis

Herr
Maxi Muster
Musterstrasse
12345 Musterdorf

Testnummer 21923
Testdatum 08.11.2011
Gesamtscore 1356



Nahrungsmittel, auf die Sie mit IgG-Antikörpern oberhalb des Schwellenwertes reagiert haben, werden farbig ausgedruckt.

Salat

Chicoree
Feldsalat
Römersalat

Eichblattsalat
Kopfsalat
Rucola

Eisbergsalat
Lollo Rosso

Endivien
Radicchio

B - Gruppe

Fisch & Meerestiere

Aal
Flunder
Hecht
Kabeljau
Red Snapper
Seeteufel
Thunfisch

Anchovi
Flußkrebs
Heilbutt
Kabeljau
Lachs
Rotbarsch
Seewolf
Tintenfisch

Austern
Forelle
Hering
Makrele
Sardine
Seezunge
Zander

Dorade
Garnelen
Hummer
Muschel
Schwertfisch
Steinbutt

Fleisch

Hirsch
Reh

Kaninchen
Rind

Lamm
Schweinefleisch

Pferd
Wildschwein

Geflügel

Ente
Pute

Gans
Strauß

Huhn
Wachtel

Perlhuhn

Getreide

Dinkel
Hafer

Einkorn
Kamut

Gerste
Roggen

Grünkern
Weizen

Gewürze

Anis
Kardamom
Lorbeerblatt
Pfeffer, grün
Senfkorn

Cayenne-Pfeffer
Knoblauch
Meerrettich
Safran
Süßholz

Gewürznelke
Kreuzkümmel
Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer
Vanille

Ingwer
Kümmel
Paprika (Gewürz)
Schwarzkümmel
Zimt

Nüsse

Cashewkern
Mandel

Haselnuss
Marone

Kokosnuss
Pistazie

Makademianuss
Walnuss

Tee

Brennnessel
Kamille
Pfefferminze

Hagebutte
Lavendelblüten
Rotbuschtee

Hibiskusblüten
Lindenblüte
Tee, grün

Hopfen
Matete
Zitronenmelisse

Verschiedenes

Carob
Hühnereiklar

Carubin
Kakaobohne

Honig

Hühnereigelb

Mit * gekennzeichnete Nahrungsmittel wurden auf Grund Ihrer persönlichen Anamnesedaten oder ernährungstherapeutischer Rückschlüsse markiert.

Cytolisa Testergebnis

Herr
Maxi Muster
Musterstrasse
12345 Musterdorf

Testnummer 21923
Testdatum 08.11.2011
Gesamtscore 1356



Nahrungsmittel, auf die Sie mit IgG-Antikörpern oberhalb des Schwellenwertes reagiert haben, werden farbig ausgedruckt.

C - Gruppe

Hefen & Pilze

Aspergillus niger
Champignon
Steinpilz

Austernpilze
* Pfifferling

Backhefe
Shiitake

Bierhefe
Speisepilze

Milchprodukte

Appenzeller
Gouda
Kuhmilch
Schafskäse
Ziegenkäse

Buttermilch
Greyerzer
Mozzarella
Schmelzkäse
Ziegenmilch

Camembert
Hüttenkäse
Parmesan
Stutenmilch

Emmentaler
Joghurt
Quark
Tilsiter

Verschiedenes

Erdnuss

Guarkernmehl

Kaffee

Schwarzer Tee

D - Gruppe

Verschiedenes

Backpulver

IgG-Positiv-Negativ-Liste

Nahrungsmittel, bei denen in Ihrem Blut keine IgG-Antikörper festgestellt werden konnten, bzw. deren Reaktionen unterhalb des Schwellenwertes lagen

Aal	Agar-Agar	Amarant	Ananas	Anchovi
Anis	Apfel	Aprikose	Artischocke	Aubergine
Austern	Avokado	Backpulver	Bambussprosse	Banane
Bärlauch	Birne	Blumenkohl	Brennnessel	Brokkoli
Brombeere	Carob	Carubin	Cashewkern	Chicoreé
Chinakohl	Dill	Dinkel	Dorade	Eichblattsalat
Einkorn	Eisbergsalat	Endivien	Ente	Erdbeere
Erdnuss	Feige	Feldsalat	Flunder	Flußkrebs
Forelle	Frühlingszwiebel	Gans	Garnele	Gewürznelke
Granatapfel	Grapefruit	Grüne Bohne	Grünkohl	Guarkernmehl
Gurke	Hagebutte	Haselnuss	Hecht	Heilbutt
Hibiskusblüten	Hirsch	Hirse	Hokkaido Kürbis	Honig
Honigmelone	Hopfen	Huhn	Hühnereigelb	Hummer
Ingwer	Johannisbeere	Kabeljau	Kaffee	Kakaobohne
Kaki	Kamille	Kaninchen	Kardamom	Karotte
Kerbel	Kidneybohne	Kirsche	Kiwi	Knoblauch
Kohlrabi	Kohlrübe	Kokosnuss	Kombu Alge	Kopfsalat
Koriander (frisch)	Kraanbeere	Kreuzkümmel	Kürbiskerne	Lavendelblüten
Leinsamen	Liebstöckel	Limone	Lindenblüte	Litchi
Lollo Rosso	Lorbeerblatt	Löwenzahn	Lupineneiweiß	Mais
Makademianuss	Makrele	Mandarine	Mango	Mangold
Maracuja	Marone	Matetee	Mohn	Muschel
Muskatnuss	Nori Alge	Okraschote	Olive	Orange
Papaya	Paprika	Pastinake	Perihuhn	Petersilienwurzel
Pfeffer, grün	Pfefferminze	Pferd	Pfirsich	Pinienkerne



Vielen Dank für Ihr Interesse!

Weitere Informationen finden Sie unter

Cyto Labor- und Vertriebs-GmbH
Ortsstraße 22
D-35423 Lich/Ober-Bessingen
Telefon +49 6404-90437
Fax: +49 6404-90458
E-Mail: info@cytolabor.de

www.cytolabor.de



Der Cytolisa® Test

Ein IgG-Test zur Nahrungsmittel-Immundiagnostik