

Lebenselixier aus der Wüste

Kamelmilch gilt als eine der gesündesten Milchsorten überhaupt. Sie ähnelt bezüglich Eiweisszusammensetzung der menschlichen Muttermilch und enthält weniger Laktose und weniger Cholesterin als Kuhmilch, dafür zehnmal mehr Eisen, dreimal so viel Vitamin C und deutlich mehr Kalzium, Magnesium und Zink.

Besonders wertvoll machen diese Milch aber die extrem kleinen, hitzebeständigen Antikörper sowie ein insulinähnliches Eiweiss, das den Magen unbeschadet passiert. Mediziner behandeln Diabetiker weltweit mit Kamelmilch. Typ-1-Diabetiker, die täglich Kamelmilch trinken, können ihre Insulinmenge um rund 70 Prozent reduzieren, wie Untersuchungen in Indien, Israel und Ägypten ergeben haben.

Damit nicht genug: Kamelmilch mildert auch Entzündungsprozesse an Pankreaszellen und fördert so die körpereigene Insulin-

produktion. Der einzigartige Cocktail aus entzündungshemmenden Stoffen, verträglichen Fetten, Vitaminen und Mineralien wird in der Heimat der Höckertiere schon seit Jahrtausenden medizinisch genutzt. Heute ist er oft das letzte Mittel für Kinder mit schweren Nahrungsmittelallergien.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO, die FAO, schätzt den Markt für Kamelmilch auf 10 Milliarden Dollar und will die Nutzung von Milchkamelen entsprechend fördern. «Das Potenzial ist enorm», sagt Anthony Bennett von der FAO, «Die Milch ist bares Geld.» Das gilt umso mehr, als Kamelmilch in den Golfstaaten auch als Aphrodisiakum gilt.

Im vergangenen Jahr bot Migros in ausgewählten Filialen in Österreich produzierte Kamelmilchschokolade als Weihnachtsartikel an. Allerdings war dies nur eine einmalige Aktion. (JC)