

Was sind eigentlich Cranberries?: Nicht nur zum Essen - auch zum Heilen

(aid) - Die Cranberry oder Moosbeere ist eine kleine rote süß-saure Frucht, die ursprünglich im Norden Nordamerikas vorkommt. Man findet sie im amerikanischen Lebensmittelsortiment u.a. in Marmeladen, Kompotten oder Gelee und als Zutat in Muffins und Kuchen. Der kleinen roten Beere werden aber auch medizinische Wirkungen zugeschrieben. So soll sie zum Beispiel bei Blasenentzündungen wirksam sein. Die Cranberry weist hohe Gehalte an der Gerbsäure Tannin auf. Diese Gerbsäure bewirkt, dass sich Bakterien nicht in der Blasenwand einnisten können. Bereits die Indianer Nordamerikas verwendeten die Cranberries sowohl als Nahrungs- als auch Arzneimittel. Gestampft wurden die Beeren zusammen mit Hirschfleisch vermischt. Medizinmänner gebrauchten die Beere für Kompressen, um Gift aus Wunden zu ziehen. Cranberry-Saft wurde auch zum Färben von Teppichen, Decken und Kleidung benutzt. - Ihren Namen verdankt die kleine Beere den Kolonisten. Da die Blüte Ähnlichkeit mit dem Kopf und dem Schnabel des Kranichs hat, wurde sie auch danach benannt (crane).

aid, Renate Kessen

http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=1898

Weitere Informationen über Obst allgemein unter www.was-wir-essen.de/abisz/2081.cfm

Historie

Lange bevor die Pilgrim Fathers 1620 an der Küste von Cape Cod in Neuengland landeten, bereiteten die einheimischen Indianer aus Cranberries und Fleisch eine lang haltbare Mahlzeit mit Namen "Pemmican". Die Indianer schätzten die fruchtig herbe, tiefrote "Ibimi" oder "Sassamanesh" (Cranberry) nicht nur wegen ihres Nährwertes, sondern auch wegen ihrer heilenden Eigenschaften.

1621 feierten die Pilgrim Fathers das erste Thanksgiving oder Erntedankfest zusammen mit den Indianern und bereiteten ein Festmahl aus wildem Truthahn, Cranberries, Kürbis und Maisbrot.

Die Pilgrim Fathers gaben den Cranberries ihren heutigen Namen. Die Cranberry-Blüte erinnerte sie an den Kopf eines Kranichs. Daher nannten sie die Frucht "Crane Berry", was später zu Cranberry verkürzt wurde.

Anbauggebiete und Sorten

Seit 1720 werden Auslesen der ursprünglich nur in Nordamerika vorkommenden Cranberry oder großfrüchtigen Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon*) in ausgewählten Lagen angebaut.

Hauptanbauggebiete der Cranberry in den USA sind neben den Neu-Englandstaaten, Wisconsin, Oregon und Washington auch die kanadischen Provinzen Quebec und British Columbia.

Heute wird in vielen Cranberry-Anbaugebieten die Ernte mit der Wahl einer Cranberry-Queen gefeiert.

Die wichtigsten Cranberry-Auslesen sind die "Big Four" - "Early Black" - "Howes" - "Mc Farlin" - "Searles" oder auch "Jumbo"

Cranberries bevorzugen einen sauren, sandigen Boden, der ausreichend durchfeuchtet ist. Der Strauch wird zwischen zehn und 20 cm hoch und erreicht fünf Jahre nach der Pflanzung seine volle Ertragsfähigkeit.

Da die Cranberry Pflanze für Wachstum, Frostschutz und Ernte sehr viel Wasser benötigt, wird im Durchschnitt jeder Hektar Anbaufläche von viermal soviel Feuchtgebiet umgeben. Diese sind zu einem wichtigen Lebensraum seltener Tierarten geworden wie zum Beispiel für den weißköpfigen Seeadler.

Ernte

Die zur Erntezeit - während des "Indian Summers" - gefluteten Cranberry-Felder prägen als rote Seen aus Millionen schwimmenden Beeren die farbenprächtige Landschaft.

Ausgereifte tiefrote Cranberries werden bis zu zwei cm groß, haben ein knackig helles Fruchtfleisch und vier große Luftkammern, die sie in frischem Zustand wie einen Tennisball springen lassen.

Über 900 Cranberry Farmer, zusammengeschlossen in der Ocean Spray Marketing Co-operative for North American Cranberries, erzeugen ca. dreiviertel der Welt-Cranberry Ernte. In diesem Jahr wurden rund 190.000 Tonnen geerntet, was dem sehr guten Ernteergebnis des Vorjahres entspricht.

Ein Kilogramm Cranberries besteht aus ca. 1.000 Beeren. Die durchschnittliche Erntemenge an Cranberries eines Jahres würde aneinandergereiht 45-mal um die Erde reichen.

Zubereitung und Verzehr

FrISCHE Cranberries - von Oktober bis Dezember auch in Deutschland auf dem Markt - werden hauptsächlich zum Backen und als Sauce zu Wild- und Geflügelgerichten verwandt.

Cranberries werden in Nordamerika hauptsächlich zu Kompott, Sauce oder zu Fruchtsaftgetränken weiterverarbeitet. In Nordamerika, England, Skandinavien, der Schweiz und jetzt auch in Deutschland wird Cranberry Classic als erfrischendes Getränk mit der herb-süßen Note und als Zutat für Mixgetränke angeboten.

Nährwerte und Heilwirkung

100 g frISCHE Cranberries enthalten: 52 kcal/ 218 kJ, 2 mg Natrium, 56 mg Kalium, 6 mg Phosphor, 7,5-10,5 mg Vitamin C

Eine Tannin-Verbindung in Cranberries kann Harnwegsinfektionen vorbeugen. (Rutgers State University New Jersey/ USA, 1998; Harvard Medical School, Boston/ USA, 1994)

Proanthocyanide der Cranberry können vorbeugend gegen Herz- und Kreislaufkrankungen wirken.

Cranberries enthalten Anthocyanin. Dieser Stoff gehört zu den Antioxidantien, d.h. sie schwächen die Wirkung freier Radikaler ab, wirken Zellschäden entgegen und können so helfen, Herz- und Kreislaufkrankungen vorzubeugen.

Das in Cranberries enthaltene Vitamin C hat eine antioxidative Wirkung und kann darüber hinaus das Immunsystem stärken.

Als die Pilgrim Fathers 1620 an der Küste von Cape Cod in Neu England landeten, waren sie vom Hungertod bedroht. Erst als ihnen die dort ansässigen Indianer zeigten, wie man von den einheimischen Pflanzen und Wild leben konnte, waren sie gerettet.

Nachdem die Pilgrim Fathers das erste harte Jahr überlebt hatten, bereiteten sie zusammen mit den Indianern ein Festmahl aus wildem Truthahn, Cranberries, Kürbis und Maisbrot und feierten so 1621 das erste Erntedankfest.

Unter den amerikanischen Indianern waren Cranberries hochgeschätzt, nicht nur wegen ihres Nährwertes, sondern ebenso wegen ihrer heilenden Eigenschaften. Wunden wurden mit Cranberry-Saft ausgewaschen. Die Medizinmänner bereiteten Cranberry-Umschläge, um das Gift aus den Pfeilwunden zu ziehen.

Die nordamerikanischen Indianer nutzen Cranberries auch für dekorative Zwecke, wie z.B. zum Färben der Federn, Decken, Kleidung und der Haare.

Während der langen Walfangreisen, waren die Frachträume der amerikanischen Schiffe voll mit Cranberries, mit denen die Seemänner dem gefährlichen Skorbut vorbeugten. Cranberries enthalten Vitamin C und durch die natürliche Wachsschicht waren sie lange haltbar.

Die Cranberry oder großfrüchtige Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon*) gehört zur Familie der Heidekrautgewächse und zur Gattung der Heidelbeere. Die große, dunkelrote Beere hat ein helles, knackig festes Fruchtfleisch und einen fruchtig-herben Geschmack. Cranberries weisen zum Teil weiße oder cremefarbene Streifen auf. Diese sind kein Zeichen von Unreife. Die Beeren entwickeln eine einheitlich rote Farbe während der Verarbeitung.

Die Cranberry blüht im späten Juni und frühen Juli. Die Ernte beginnt Mitte September und dauert bis Anfang November.

In Nordamerika gibt es weit über 100 verschiedene Cranberry Sorten. In einem Bulletin der Universität Massachusetts findet sich sogar der Verweis auf 175 Sorten. Die meisten sind Auslesen aus Wildvorkommen, die den Namen des Farmers tragen, der sie selektiert hat. Hierzu gehören "Die Großen Vier" ("The Big Four"), welche die im Anbau bedeutendsten Sorten sind. Hierbei handelt es sich um "Early Black", "Howes", "McFarlins" und "Searles". - "The Big Four":

a.) "**Early Black**" wurde im Jahre 1875 in Massachusetts benannt und ist die am häufigsten angebaute Frühsorte. Reife ab Anfang September, mittelgroß, schwarzrot glänzend, birnenförmig. Lagerungsergebnisse wechselnd, für viele Bodenarten geeignet. Wegen der dunklen Farbe für die Herstellung von Saft und Kompott gut zu verwenden.

- b.) Die "**Howes**" wurden bereits im Jahre 1843 in Massachusetts benannt. Reife im Oktober, daher für nördliche Anbauggebiete wenig brauchbar. Beeren bis 23 mm lang, oval, gleichmäßig groß, mittelrot, glänzend, auf dem Lager gut nachreifend. Sehr pektinreich, gut geeignet für die Verwertung, lagerfähig, ertragreich.
- c.) Die "**Mc Farlin**" wurden im Jahre 1874 in Massachusetts ausgelesen und ist in Washington und den pazifischen Bundesstaaten die Hauptsorte. Reife Mitte Oktober. Beeren langrund, uneinheitlich, bis 27 mm groß, mit starkem Reif (Wachsschicht), fest, haltbar. Ertragreich, gute Qualität.
- d.) Die "**Searles**" oder "**Jumbo**" wurden in Wisconsin im Jahre 1893 ausgelesen und sind dort die Hauptsorte. Sie besitzt im Vergleich zu ihren Artverwandten und den anderen Cranberry Auslesen den höchsten Gehalt an Vitamin C. Reife zweite Septemberhälfte. Beeren bis 23 mm groß, langoval, tiefrot, auch gefleckt, ohne Glanz. Sehr ertragreich, lagerfähig und von guter Qualität.

Für die Ernte gibt es zwei Methoden. Bei der trockenen Ernte werden Maschinen benutzt, die einem Mährescher ähneln, der die Beeren mit seinen rotierenden Rechen vorsichtig von den Stielen pflückt. Die gesammelten Beeren fallen auf ein Förderband und werden in einem Behälter gesammelt. Trocken geerntete Beeren werden als frische Cranberries verkauft.

Die Nassernte ist wesentlich effizienter. Die Felder werden bis zu einer Höhe von ca. 45 cm überflutet. Eine Vorrichtung auf schwimmenden Pontons erzeugt einen Wasserstrudel, der die Beeren löst. Jede Cranberry enthält vier Luftkammern, die sie an die Wasseroberfläche treiben lässt. Die Beeren werden in Behälter abgesaugt. Cranberries, die nass geerntet werden, werden zu Saucen und Saft verarbeitet.

Um den absoluten Frische- und Qualitätstest zu bestehen, muss jede Cranberry sieben Mal über zehn Zentimeter hohe Holzbarrieren springen. Minderwertige oder beschädigte Beeren springen nicht.

Die erste fertige Cranberry-Sauce entstand 1912 unter dem Label von Ocean Spray. Damals erbrachte die Cranberry Ernte einen Ertrag von 23.000 Tonnen. Heute werden rund 190.000 Tonnen geerntet.

07.0 Cranberry - *Vaccinium macrocarpon*

Cranberry = Kranichbeere = großfrüchtige Moosbeere = *Vaccinium macrocarpon*

Bibliographie:

Langer 1936,

Maurer 1912,

Pardeller 1913,

Artbeschreibungen: Harz 1964; Krüssmann 1978

Anbauggebiete:

Nördliche Bundesstaaten der USA und Kanada

Anbaufläche:

Ca. 10.000 ha

Botanische Arten:

Cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) gehört zur Untergattung *Oxycoccus* (Gewöhnliche Moosbeere/ *Vaccinium oxycoccos*), die sich von den übrigen *Vaccinium*-Arten durch vierzählige Blüten mit zurückgeschlagenen Kronblättern unterscheidet. Moosbeeren sind diploid ($2n = 24$).

Sorten:

Eine große Anzahl von Cranberry-Sorten findet man in Nordamerika. Unter Bezug auf ein Bulletin der Agricultural Experimental Station der Universität Massachusetts wird mitgeteilt, daß es 175 Sorten gibt. Die meisten sind Auslesen aus Wildvorkommen, die den Namen des Farmers tragen, der sie selektiert hat. Hierzu gehören "Die Großen Vier" ("Big Four"), die im Anbau bedeutendsten Sorten.

Auslesen aus Wildvorkommen:

Early Black: Im Jahre 1875 in Massachusetts benannt, die am häufigsten angebaute Frühsorte. Reife ab Anfang September, mittelgroß, schwarzrot glänzend, birnenförmig. Lagerungsergebnisse wechselnd, nur mittlere Erträge, aber für viele Bodenarten geeignet. Wegen der dunklen Farbe für die Herstellung von Saft und Kompott gut zu verwenden.

Howes: Im Jahre 1843 in Massachusetts benannt. Reife im Oktober, daher für nördliche Anbauggebiete wenig brauchbar. Beeren bis 23 mm lang, oval, gleichmäßig groß, mittelrot, glänzend, auf dem Lager gut nachreifend. Hoher Pektingehalt, gut geeignet für die Verwertung, lagerfähig, ertragreich.

Mc Farlin: Im Jahre 1874 in Massachusetts ausgelesen, in Washington und den pazifischen Bundesstaaten die Hauptsorte. Reife Mitte Oktober. Beeren langrund, uneinheitlich, bis 27 mm groß, tiefrot mit starkem Reif (Wachsschicht), fest, haltbar. Ertragreich, gute Qualität.

Searles (Jumbo): In Wisconsin im Jahre 1893 ausgelesen, dort die Hauptsorte. Reife zweite Septemberhälfte. Beeren bis 23 mm groß, langoval, tiefrot, auch gefleckt, ohne Glanz. Sehr ertragreich, lagerfähig und von guter Qualität. Sie besitzt im Vergleich zu ihren Artverwandten und den anderen Cranberry-Auslesen den höchsten Gehalt an Vitamin C.

Standortansprüche:

Cranberries gedeihen nur auf sauren Böden in einem pH-Wert-Bereich zwischen 4,0 und 5,0. In den USA bevorzugt man für den Anbau Moorböden mit Sanduntergrund. Die Pflanzen lieben ein Klima mit feucht-kühlen Sommern und

milden Wintern mit Temperaturen bis -18°C . Bei längeren Kälteperioden besteht die Gefahr, daß die Blätter vertrocknen. Dann müssen die Felder geflutet werden. Die Flächen sollen das Wasser rasch abfließen lassen, gleichzeitig aber auch innerhalb weniger Stunden 7 bis 10 cm hoch mit Wasser überstaut werden können, um Frostschäden zu vermeiden. Da die Pflanzen ein längeres Überstauen schlecht vertragen, muß das Wasser ebenso rasch wieder ablaufen.

Vegetatives Wachstum:

Cranberries haben sich mit ihrem Pflanzenbau den Bedingungen ihres Standortes angepaßt. Die Pflanzen besitzen die Fähigkeit, an ihren Sprossen kurze Nebenwurzeln auszubilden, sie entwickeln jedoch keinen Wurzelstock. Die Triebe wachsen nahezu endlos weiter. Im Kontakt mit dem Boden bilden sie Wurzeln. Cranberries bilden bis zu zwei Meter lange Sprossen (Langtriebe oder "Ausläufer"), die sie zum Rekordhalter unter den Verwandten ihrer Art machen, die der Erde aufliegen. Die Nebenwurzeln an den Trieben sind kurz und unverzweigt und bilden wie alle Erikengewächse keine Wurzelhaare aus. Sie sind vielmehr auf die symbiotische Beziehung mit Mykorrhizapilzen angewiesen, die ihnen das Gedeihen auf den extrem sauren Böden erst ermöglichen.

Bewässerung:

Je nach Ernteverfahren werden die Anbauflächen mit Wasser überflutet. Nach der Trockenernte überstaut man die Felder für eine Woche, um die losgerissenen Triebe wieder anwachsen zu lassen und um heruntergefallene Beeren und abgerissene Pflanzenteile am Ufer einzusammeln. Für die Naßernte überstaut man die Flächen bis 45 cm hoch und sammelt die abgelösten Beeren entweder mit der Maschine oder in einer Ecke des Beckens.

Frucht und Fruchtentwicklung:

Je nach Sorte dauert die Beerenentwicklung 75 bis 100 Tage, so daß die Reife im September/Oktober einsetzt. Bestimmte Inhaltsstoffe und eine Wachsschicht sind dafür verantwortlich, daß die Früchte der späteren Sorten auch im Winter noch genießbar bleiben und bis Weihnachten gelagert werden können. Das Fruchtfleisch ist fest, knackig und recht sauer. Cranberries enthalten Vitamin C (7,5-10,5 mg/ 100 g frische Früchte).

Ernte und Ertrag:

In älteren Anlagen werden Kammschaufeln eingesetzt, um die Früchte auszukämmen. Heute gibt es daneben auch Vollerntemaschinen, die in trockenen oder überfluteten Anlagen arbeiten. Naßernter schlagen die Früchte oftmals nur ab, die Beeren werden dann am Ufer vom Wind zusammengeweht und mit Förderbändern in Transportgefäße gefüllt. Naß geerntete Ware wird überwiegend der industriellen Verwertung zugeführt.



Vergleich mit Preiselbeere

Nährwert und Inhaltsstoffe

100 g frische Cranberries enthalten:

52 kcal/ 218 kJ

2 mg Natrium

56 mg Kalium

6 mg Phosphor

7,5-10,5 mg Vitamin C

Antioxidantien

sowie sekundäre Pflanzen-Inhaltsstoffe.

Die gesundheitsfördernden Eigenschaften der Cranberries sind in den USA seit langem bekannt und Bestandteil volkstümlicher Überlieferungen. Die Indianer nutzten Cranberries zum Heilen von Wunden und zum Färben von Stoffen. Die Seefahrer nahmen die Beeren mit auf Walfangreisen, um dem Skorbut vorzubeugen.

Verschiedene neue und neueste wissenschaftliche Studien belegen, dass die Inhaltsstoffe der Cranberries der Gesunderhaltung des menschlichen Körpers in vielen Bereichen förderlich sind.

So hat sich beispielsweise die Anwendung von Cranberrysaft im Bereich der Vorbeugung von Harnwegsinfektionen besonders bewährt. Die aktuellen Studien legen einen **Verzehr von zweimal einem Glas (250ml) Cranberrysaft jeweils morgens und abends** nahe.

Wenn Sie mehr zum Thema Harnwegsinfektionen erfahren wollen, gibt Ihnen der [Artikel](#) "Zweimal am Tage verhindert die Plage" viele wertvolle Tipps. Oder finden Sie heraus, was die Cranberry für Ihre Mundhöhle, Ihr Herz oder Ihren Magen tun kann. Informieren Sie sich auch ausführlich in den [Studien](#), die Sie bei uns beziehen können.

Forschungserkenntnisse zur gesundheitserhaltenden Wirkung der nord-amerikanischen Cranberry

Seit 1984 haben viele Studien die unterschiedlichen gesundheitserhaltenden Eigenschaften der nordamerikanischen Cranberry bestätigt, insbesondere den „Anti-Adhäsions“-Effekt auf bestimmte Bakterien. Ocean Spray Cranberry Classic Fruchtsaftgetränk enthält natürliche Proanthocyanide (Vaccinium proanthocyanidins, auch VACPACs genannt), die dafür verantwortlich gemacht werden, das Anhaften von Bakterien im Harnwegsbereich zu verhindern und somit dazu beitragen, den Harnwegstrakt gesund zu erhalten. Mit anderen Worten: VACPACs machen bestimmte gefährliche Bakterien im Körper kampfunfähig, so dass diese "Bakterien" sich nicht festsetzen können. Erste wissenschaftliche Erkenntnisse über die Cranberry betrafen die Gesunderhaltung der Harnwege. In letzter Zeit veröffentlichte Studien geben Hinweis, dass Cranberries auch Schutzfaktoren für die Gesundheit in anderen Teilen des Körpers enthalten. Vorstudien deuten an, dass Cranberries bestimmte Bakterien über den gleichen Anti-Adhäsions-Mechanismus, der auch für die Gesundheit der Harnwege sorgen kann, im Magen und in der Mundhöhle ausser Gefecht setzen. Während diese Untersuchung sich noch in einem frühen Stadium befindet, ist es doch interessant, die Cranberry als ein vielversprechendes Hilfsmittel zur natürlichen Bekämpfung von Bakterien zu anzusehen. Neuere Studien beschäftigen sich auch mit dem möglichen Einfluss der Cranberry auf die Gesunderhaltung der Herzkranzgefäße.

Die neuesten Studien wurden auf dem Ersten Cranberry Symposium am 12.11.2004 in London vorgestellt.

Weiterführende Informationen finden Sie unter www.cransym.org. Die archivierten Seminare in Bild und Ton finden Sie direkt unter <http://www.virtexc3.com/oceanspray/>

Falls Sie einzelne oder auch alle Beiträge als PowerPoint Charts benötigen, können Sie diese unter folgender Adresse postalisch, telefonisch oder per Email als CD-Rom anfordern:

Cranberry Information Center
c/o TQ Communications Partner
Grethenweg 82
60598 Frankfurt
Tel: 069 - 68 60 63 56
Fax: 069 - 68 60 63 55
Email: info@cranberries.de

Erstes Cranberry Symposium in London: Vorstellung neuester Studienerkenntnisse

Ein eintägiges Symposium mit dem Titel 'Cranberry – its role in disease prevention' fand am Freitag, den 12. November, in London in der Royal Society of Medicine statt. Die Veranstaltung wurde geleitet von Dr. Stuart Stanton, emeritierter Professor für Urogynokologie an der St. George's Medical School. Das Symposium stellte aufregende neue Forschungsergebnisse aus den Bereichen der bakteriellen anti-Adhäsion, der Mageng- und der Mundgesundheit, aber auch interessante Erkenntnisse im Bezug auf kardiovaskuläre Erkrankungen vor. Die Vorträge richteten sich an interessierte Gynäkologen, Hämatologen, Urologen, Geriater, Zahnärzte, Allgemeinärzte, Kontinenzberater, Pflegepersonal, Ernährungsberater, und Apotheker. Folgende Schwerpunkte wurden behandelt und vorgestellt:

Cranberry - its origins and properties. Dr. Joseph Speroni, Director of Research, Ocean Spray Cranberries, Inc. USA
Cranberry as paradigm for the antiadhesion therapy of microbial diseases. Prof. Itzhak Ofek, Dept of Human Microbiology, Tel Aviv University, Israel

Cranberry proanthocyanidins and their role in maintaining urinary tract health. Dr. Amy B. Howell, Research Scientist, Marucci Center for Blueberry

Cranberry-lingonberry juice and Lactobacillus GG juice in UTI prevention in women. Prof. Tero Kontiokari, Asst. Prof of Paediatrics, University of Oulu, Finland

Cochrane review on cranberry and urinary tract infection. Prof. Peter Davey (invited), Medicines Monitoring Unit, Department of Clinical Pharmacology and Therapeutics, University of Dundee, Dundee, Scotland

Cranberry and warfarin - the facts. Dr David Bevan, Senior Lecturer in Haematology, St George's Hospital, London

High molecular weight cranberry constituent inhibits adhesion and reduces salivary mutans streptococci. Dr Ervin Weiss, Department of Prosthodontics, Hadassah Hebrew University Medical Center, Jerusalem, Israel

Cranberry and helicobacter pylori infection. Dr Bill Go, UCLA, USA

Future direction in cranberry research at the US National Institutes of Health. Dr. Amy B. Howell, Research Scientist, Marucci Center for Blueberry Cranberry Research, Rutgers University

Cranberry in the Diet – Nutritional Considerations. Dr. James Stubbs, The Rowett Research Institute, Aberdeen, Scotland

Weitere Informationen finden Sie unter www.cransym.org. Die archivierten Seminare in Bild und Ton finden Sie direkt unter <http://www.virtexc3.com/oceanspray/>

Falls Sie einzelne oder auch alle Beiträge als PowerPoint Charts benötigen, können Sie diese unter folgender Adresse postalisch, telefonisch oder per Email als CD-Rom anfordern:

Cranberry Information Center
c/o TQ Communications Partner
Grethenweg 82
60598 Frankfurt
Tel: 069 - 68 60 63 56
Fax: 069 - 68 60 63 55
Email: info@cranberries.de

Anwendung bei Harnwegsinfekten

Mai 1984 – Journal of Urology – Urinary Tract Health

Auf der Suche nach der Ursache der dem Cranberry-Saft zugeschriebenen einzigartigen Wirkungen auf die Gesunderhaltung der Harnwege stellen Forscher der Young Youngstown State University fest, dass dieser Effekt mit der Fähigkeit der Cranberry zusammenhängen kann, das Haften von Bakterien an den Wänden der Harnwege zu verhindern. Die Wissenschaftler fanden heraus, dass 0,45 l Cranberry Juice Cocktail (in Deutschland: Cranberry Classic) bei den Versuchspersonen das Festsetzen von Bakterien der Gruppe E. coli signifikant einschränkte, die zu 80 bis 90 Prozent die Ursache von Harnwegsinfektionen sind.

30. Mai 1991 – The New England Journal of Medicine – Urinary Tract Health

Forscher der Universität von Tel Aviv bestätigen den Anti-Adhäsions-Effekt von Cranberry-Saft und versuchen, die Substanzen in Cranberries zu identifizieren, die für diesen Vorgang verantwortlich sind. Sie kommen zu dem Schluss, dass ein Verbund von Substanzen "unbekannter Natur" E. coli Bakterien davon abhält, an den Blasenwänden zu haften. Der Saft von Orangen, Ananas, Mangos, Guaven und Grapefruits wies eben diesen Anti-Adhäsions-Effekt nicht auf.

9. März 1994 – Journal of the American Medical Association – Urinary Tract Health

Forscher der Harvard Medical School führen den ersten überwachten und breit angelegten klinischen Versuch durch um nachzuweisen, dass der regelmäßige Genuss von Cranberry Cocktail (in Deutschland: Cranberry Classic) die Anwesenheit von Bakterien in den Harnwegen signifikant reduziert. Die Forscher fanden heraus, dass der Effekt nicht auf einen stärkeren Säuregehalt im Urin zurückzuführen ist (der Urin der Cranberry-Saft-Trinker war keinesfalls säurehaltiger als der von Versuchspersonen, die ein Placebo-Getränk ohne Cranberries zu sich nahmen), und sie spekulierten, dass in der Cranberry etwas ganz Spezifisches enthalten sei, das Bakterien daran hindere, im Harnwegsbereich anzuhafte. Diese Untersuchung wurde mit 153 Frauen im Durchschnittsalter von 78 Jahren durchgeführt; sie tranken täglich 0,3 l Cranberry Juice Cocktail (in Deutschland: Cranberry Classic) mit einem Cranberry-Saftanteil von 27 Prozent.

1997 – Journal of Family Practice – Urinary Tract Health

In einem kleinen doppel-blinden klinischen Test fanden Forscher der Weber State University heraus, dass sexuell aktive Frauen im Alter von 18 bis 45, die täglich über einen Zeitraum von sechs Monaten ein diätetisches Nahrungsergänzungsmittel aus sprüh-getrocknetem Cranberry-Saft zu sich nahmen, in signifikant geringerem Ausmaß Harnwegsinfektionen erlitten als Frauen, die ein Placebo einnahmen.

8. Oktober 1998 – The New England Journal of Medicine – Proanthocyanidins Identified

Ein von Rutgers geführtes Team von Wissenschaftlern identifiziert die aktiven Substanzen, die für die Gesunderhaltung der Harnwege verantwortlich sind, als Proanthocyanide oder verdichtete Tannine. Die Forscher kommen zu dem Schluss, dass die in Cranberry-Saft enthaltenen Substanzen "Vaccinium proanthocyanidins (VACPAC's)" für den gesundheitsfördernden Effekt im Harnwegsbereich verantwortlich sind.

Frühjahr/Sommer 2000 – University of Western Ontario – Urinary Tract Health

Eine Studie mit hospitalisierten, katheterisierten Patienten vergleicht die Effekte beim Genuss von Cranberry Juice Cocktail (in Deutschland: Cranberry Classic) mit denen beim Verzehr von Wasser. Der Vergleich zeigt eine

signifikante Reduktion von Bakterien an den Blasenwänden bei Einnahme von Cranberry-Saft. Das Trinken von Wasser allein hat keinen Einfluß auf das Anhaften von Bakterien.

April 2001 – Rutgers University – Urinary Tract Health

Die auf der "Experimental Biology 2001" vorgestellte Studie besagt, dass die Cranberry-Vaccinium Proanthocyanide (VACPACs) vom Körper absorbiert werden. Dies lässt vermuten, dass, wenn die einmal absorbierten Cranberry-Proanthocyanide (VACPACs) in die Blutbahn gelangen, sie an anderen Stellen des Körpers verfügbar werden und so den Anti-Adhäsions- und / oder Anti-Oxidations-Effekt ausüben können. Zum ersten Mal hilft die in vivo Forschung die Rolle der Cranberry VACPACs als aktive Komponenten, zuständig für die Anti-Adhäsion verschiedener E. coli Bakterien, im Harnwegsbereich, zu bestätigen.

Juni 2001 – British Medical Journal – Urinary Tract Health

Medizinische Untersuchungen an der Universität von Oulu, Finnland, belegten, dass durch den Konsum von Cranberry-Fruchtsaftgetränk das Wiederauftreten von Harnwegsinfektionen bei den untersuchten Frauen um bis zu 50 Prozent reduziert werden konnte. Vorausgehende Untersuchungen hatten bereits die Cranberry mit der Reduzierung von Bakterien, die mit Harnwegsinfekten in Zusammenhang stehen, in Verbindung gebracht. Diese Ergebnisse unterstützen weiter die vorbeugende Funktion der Cranberry bei dieser Art Infektionen.

April 2002 – Rutgers University – Microbial Anti-adhesion

Auch die Rutgers University veröffentlicht eine Studie in "Experimental Biology", in der auf den ANti-Adhäsions-Effekt der Cranberry hingewiesen wird. Trauben- und Apfelsaft hingegen zeigten diesen Effekt nicht.

Juni 2002 – The Canadian Journal of Urology – Urinary Tract Health

Eine medizinische Studie, die von einem Urologen an der University of British Columbia mit 150 Frauen durchgeführt wurde, fand heraus, dass die Einnahme von Cranberrysaft das Wiederauftreten von Harnwegsinfekten reduzieren kann. 40 Prozent der Frauen in der Gruppe, die Cranberrysaft erhielten, bekamen deutlich weniger häufig Harnwegsinfektionen im Vergleich zu der Placebo-Gruppe. Auch die Einnahme von Antibiotika konnte im Vergleich zur Placebo-Gruppe reduziert werden.

19. Juni 2002 – Journal of the American Medical Association – Antibiotic Resistance

Ergebnisse, die in einem wissenschaftlichen Leserbrief in der Ausgabe von 19. Juni 2002 des *Journal of the American Medical Association* (JAMA) veröffentlicht wurden, deuten darauf hin, dass der regelmäßige Konsum von Cranberry-Fruchtsaftgetränk einen wirksamen Schutz gegen bestimmte antibiotika-resistente Bakterien bilden kann, die Harnwegsinfekte (HWI) verursachen können. Diese neueste Studie, zusammen von Rutgers University, der State University of New Jersey und der University of Michigan durchgeführt, legt die Vermutung nahe, dass der regelmäßige Konsum von Cranberry-Fruchtsaftgetränk die Gefahr, an Harnwegsinfekten zu erkranken, reduzieren kann und somit auch gleichzeitig die Verabreichung von Antibiotika unterbindet.

März 2003 – American Journal of Clinical Nutrition – Urinary Tract Health

Untersuchungen an der Universität von Oulu, Finnland, belegten die verringerte Wahrscheinlichkeit des Wiederauftretens von Harnwegsinfektionen in Verbindung mit dem Genuss von frischem Fruchtsaft. Ernährungsgewohnheiten scheinen einen wichtigen Risikofaktor im Zusammenhang mit Harnwegsinfekten darzustellen; eine Ernährungsberatung könnte ein erster Schritt auf dem Weg zur Verbeugung von Harnwegsinfektionen sein.

Januar 2004 – Cochrane Database Systematic Reviews – Urinary Tract Health

Die Cochrane Collaboration veröffentlichte eine Forschungsuntersuchung, wonach Cranberrysaft die Anzahl symptomatischer Harnwegsinfekte bei Frauen reduzieren kann. Die Cochrane Collaboration ist eine uneigennützig Organisation mit Standort Großbritannien, deren Aufgabe es ist, Menschen zu helfen eine gutinformierte Entscheidung bei Fragen der Gesundheitsvorsorge zu treffen, indem sie systematische Untersuchungen über die Auswirkungen von Maßnahmen im Gesundheitswesen zusammenstellen.

Mundhöhle

Dezember 1998 - The Journal of the American Dental Association - Gum Disease

Eine Studie der Universität Tel Aviv deutet darauf hin, dass bestimmte Verbindungen in der Cranberry das Anhaften von verschiedenen im Mund heimischen Bakterien an Zähnen und an anderen Bakterien verhindert. Offensichtlich handelt es sich hierbei um den gleichen Anti-Adhäsions Mechanismus, der auch für die Gesunderhaltung der Harnwege verantwortlich ist. Die betroffenen Mundbakterien wurden bisher ursächlich mit der Parodontose in Verbindung gebracht. Weitere Studien sind notwendig, um die potentiellen Vorteile für die Gesundheit zu belegen.

Krebs

April 2000 – The University of Western Ontario - Breast Cancer

Eine Studie der University of Western Ontario untersucht die Auswirkungen des täglichen Konsums von Cranberry Juice Cocktail (in Deutschland: Cranberry Classic) und anderen Cranberry-Erzeugnissen auf die Ausbreitung menschlicher Brustkrebszellen in Tieren. Die Vorstudie fand heraus, dass Cranberry-Bestandteile die Entwicklung

von Tumoren in Mäusen hemmen, denen zuvor menschliche Brustkrebszellen injiziert wurden. Weitere Studien sind erforderlich, um mögliche Vorteile für die menschliche Gesundheit verstehen zu können.

März 2003 – University of Massachusetts – Breast Cancer

Eine Studie der Universität von Massachusetts, Dartmouth, fand heraus, dass unter 20 untersuchten Früchte Cranberries die höchste Absorptionswirkung von freien Radikalen haben. Nach einer Gabe von nur 6,7 prozentigem Cranberry Fruchtsaftgetränk waren nach 20 Stunden mehr als 20 Prozent menschlicher Brustkrebszellen vernichtet. Weitere Studien sind notwendig, um die potentiellen Vorteile für die Gesundheit zu belegen.

Herz

April 2000 – University of Wisconsin-LaCrosse - Cardiovascular Health

Erste Ergebnisse einer in vitro Studie der University of Wisconsin-LaCrosse lassen vermuten, dass Cranberry-Saft die Gesundheit der Herzmuskel-Gefäße unterstützen könnte. In dieser Studie erwies sich Cranberry-Saft als ein wirksames Anti-Oxidationsmittel, das die Oxidierung von LDL Cholesterin verhindert. Die Oxidierung von LDL-Cholesterin trägt vermutlich zur Arteriosklerose bei.

10-15. September, 2000 – International Conference on Polyphenols in Freising-Weihenstephan, Germany - Cardiovascular Health

Forscher an der University of Wisconsin-Madison überprüfen eine Reihe von Spuren von Cranberry Flavonoiden in vitro und stellen fest, dass einige von ihnen die LDL Oxidation verhindern. Unter den getesteten Spuren waren die in der Cranberry vorhandenen Proanthocyanide besonders wirksam um LDL vor der Oxidation zu bewahren.

17. September, 2000 – International Conference and Exhibit on Nutraceuticals and Functional Foods - Cardiovascular Health

Forscher an der University of Massachusetts-Amherst entdecken, dass aus Cranberry-Samen gewonnenes Öl Anteile an Omega-3-Fettsäuren und Tocotrienolen enthält. Einige Forscher vertreten die Ansicht, dass Omega-3-Fettsäuren, die nur selten in Pflanzen gefunden werden, zur Gesunderhaltung des Herzens beitragen können. Die in vitro Studie gibt Hinweise darauf, dass Tocotrienole Bestandteile von Vitamin E sind, die starke Anti-Oxidations-Eigenschaften aufweisen.

April 2001 – University of Wisconsin-Madison - Cardiovascular Health

Die auf der "Experimental Biology 2001" präsentierte Studie befasst sich mit einem Tierversuch zur Fähigkeit der Cranberry Cholesterin und LDL Cholesterin zu reduzieren. Die Wissenschaftler finden heraus, dass eine regelmäßige Einnahme von Cranberry-Juice-Pulver das gesamte Cholesterin und LDL Cholesterin bei hypercholesterin Schweinen substantiell reduziert. Sie markieren damit zum ersten Mal einen derartigen Effekt in vivo bei Cranberries.

April 2001 – University of Scranton - Cardiovascular Health

Eine weitere auf der "Experimental Biology 2001" vorgestellte Studie findet heraus, dass Cranberries, verglichen mit anderen Früchten, einen hohen Grad an Anti-Oxidations-Eigenschaften besitzen. Dabei hatte die Cranberry bei der gewählten Methode - als frische Frucht - die höchste Konzentration sowohl an Polyphenolen als auch an freien Phenolen von insgesamt 20 in der Studie getesteten Früchten.

Magen

Dezember 2000 - Federation of European Microbiological Societies (FEMS) - Preventing Ulcers

Eine kürzlich veröffentlichte Studie von Forschern der Tel Aviv University, des Weizmann Institute of Science und Haifa Technion findet erste Beweise, dass die Cranberry auch einen Anti-Adhäsions Effekt auf H. pylori Bakterien haben kann, die die Ursache von Magengeschwüren sind. Die in vitro Studie, die menschliche Zellen der Magenschleimhaut und Cranberry-Bestandteile untersucht, gibt Hinweise, dass der Anti-Adhäsionseffekt der Cranberry die Bakterien davon abhalten könnte, an der Magenschleimhaut anzudocken. Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Untersuchung der Ursachen, die zu manchem Magengeschwür führen. Weitere Untersuchungen sind notwendig um die möglichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu verstehen.

Studien - Cranberry Health Milestones (Stand Mai 2005)

[FORSCHUNGSERGEBNISSE ZUR GESUNDHEITSERHALTENDEN WIRKUNG DER NORD-AMERIKANISCHEN CRANBERRY \(PDF Dokument, Bitte klicken Sie hier\)](#)

Studie: Lipophilic and Hydrophilic Antioxidant Capacities of Common

[PDF Dokument Download](#)

bestellung@cranb	Bestellung von	57:tt_content:21	1	bestellung@cranb
------------------	----------------	------------------	---	------------------

Vorhandene medizinische Studien

- (1) Sobota A. E.
Inhibition of Bacterial Adherence by Cranberry Juice: Potential to Use for the Treatment of Urinary Tract Infections,
The Journal of Urology, Volume 131, 1984, 1013-1016
Ofek Itzhak, et al.
- (2) Anti-*Escherichia Coli* Adhesin Activity of Cranberry and Blueberry Juices,
The New England Journal of Medicine, Volume 324, 1991, 1599
- (3) Avorn Jerry et al.
Reduction of Bacteriuria and Pyuria After Ingestion of Cranberry Juice
Journal of the American Medical Association, Volume 271, 1994, 271: 751-754
- (4) Walker Edward B., et al.
Cranberry Concentrate: UTI Prophylaxis,
The Journal of Family Practice, Volume 45, 1997, 167-168
- (5) Howell Amy B., et al.
Inhibition of the Adherence of P-Fimbriated *Escherichia coli* to Uroepithelial-Cell Surfaces by Proanthocyanidin Extract from Cranberries
The New England Journal of Medicine, Volume 339, 1998, 1085-1086
- (6) Reid, G. et al.,
Cranberry Juice Consumption may reduce Biofilms on Uroepithelial Cells: Pilot Study in Spinal Cord Injured Patients
Spinal Cord, 2001, 39, 26 – 30
- (7) Howell Amy B. et al.,
In Vivo Evidence that Cranberry Proanthocyanidins Inhibit Adherence of P-fimbriated *E. coli* Bacteria to Uroepithelial Cells
Rutgers University – Experimental Biology 2001
- (8) Weiss Ervin H et al.,
Inhibiting Interspecies Coaggregation of Plaque Bacteria
Journal of the American Dental Association, Volume 129, 1998, 1719-1723
Science News
- (9) Berry promising Anticancer Prospects
Science News, Volume 157, 2000, 298
- (10) Wilson Ted et al.,
Cranberry Extract Inhibits low Density Lipoprotein Oxidation
La Cross Exercise and Health Program, University of Wisconsin-La Crosse and Gundersen Lutheran Medical Center, April 200
- (11) Krueger C.G. et al.,
Potential of Cranberry Flavonoids in the Prevention of Copper-induced LDL oxidation
Polyphenols Communications 2000, Freising-Weihenstephan, September 11-15, 2000
- (12) Wassef Nawar
Cranberry Seed Oil: A New Source of Tocotrienols, Omega-3 Fatty Acids, and other Bioactive Components

International Conference and Exhibit on Nutraceuticals and Functional Foods, September 17, 2000

- (13) Dreher Reed Jess et al.,
Cranberry Juice Powder Decreases Low Density Lipoprotein Cholesterol in Hypercholesterolemic Swine
University of Wisconsin-Madison, „Experimental Biology 2001“, April 2001

- (14) Vinson Joe A.
Cranberry: A Fruit with an Unusually Rich Source of Antioxidants
University of Scranton, Department of Chemistry, Scranton, Pennsylvania, April 2001

- (15) Burger Ora et al.,
A High Molecular Mass Constituent of Cranberry Juice Inhibits Helicobacter pylori Adhesion to Human Gastric Mucus
Federation of European Microbiological Societies (FEMS), Volume 29 2000, 295-301

Falls Sie Interesse an einer der Studien bzw. an einer kompletten Informationsmappe haben, wenden Sie sich bitte an das:

Cranberry Information Center

Peter-Michael Geissler

Grethenweg 82

60598 Frankfurt am Main

Tel.: 069-68 60 63 56

Fax: 069-68 60 63 55

Email: info@cranberries.de

Wissenschaftlicher Berater

Prof. Dr. med. Klaus Jork

Direktor des Instituts für Allgemeinmedizin

Klinikum der Johann Wolfgang Goethe-Universität

Doppel-Sieg für Cranberry

Die Power-Beere erringt in zwei Studien erneut Spitzenpositionen durch „Anti-Oxidanz-“ und „Anti-Adhäsions-Power“

LAKEVILLE-MIDDLEBORO, Massachusetts - 2. Mai 2005

Wenn es um die Fähigkeit geht, menschliche Zellen vor freien Radikalen zu schützen und bestimmte Bakterien abzuwehren, dann ist die kleine Cranberry mit den ihr eigenen Substanzen einfach die „Stärkste“. In einer im Juni 2004 im US-amerikanischen Journal of Agricultural and Food Chemistry* veröffentlichten Studie wurde die 'Total Anti-Oxidant Capacity' (TAC), d.h. das gesamte anti-oxidative Wirkstoffpotential pro Gramm von 100 gebräuchlichen Nahrungsmitteln analysiert. Dabei erzielte die Cranberry mit fast 95 TAC pro Gramm den höchsten Wert von allen untersuchten Früchten, gefolgt von wild wachsenden Heidelbeeren (93), Pflaumen (62) und Heidelbeeren aus kultiviertem Anbau (62).

Frühere klinische Studien in Kanada bestätigen, dass die Inhaltsstoffe von einem Glass Cranberry Fruchtsaftgetränk, täglich genossen, das gute Cholesterin vermehren. Dieses wiederum hilft dem Herz, durch seinen einzigartigen anti-oxidativen 'Muskel', sich gegen freie Radikale zu schützen.

Seit Jahren ist die amerikanische Cranberry auch in Deutschland nicht nur als schmackhafte Frucht und als Fruchtsaftgetränk, sondern auch wegen ihrer gesundheitserhaltenden „Anti-Adhäsions“-Eigenschaften beliebt. Diese können zur Abwehr bestimmter bakterieller Infektionen, insbesondere von Harnwegsinfekten beitragen. Zahlreiche Studien belegen, dass ein seltener Typ von Proanthocyanidinen (kondensierte Tannine) in der Power-Beere durch ihren „Anti-Kleb“-Effekt das Andocken von bestimmten Bakterien im Körper effektiver verhindern kann als andere Früchte. Der doppelte Schutz: Täglich zwei Gläser (morgens und abends jeweils 150 ml) des herbsüßen Cranberry Classic Fruchtsaftgetränks von Ocean Spray (Bezugsquellen im LEH unter cranberries.de) helfen durch ihre Inhaltsstoffe nicht nur vor bestimmten Infektionen, zum Beispiel der Harnwege, des Magens und des Zahnfleisches zu schützen, sondern tragen auch zur Senkung des Cholesterinspiegels bei. Zur Abwechslung gibt es auch leckere getrocknete oder frische Cranberries (von September bis Januar in der Obst und Gemüseabteilung) September oder auch als raffinierte Ergänzung zu Müsli, Joghurt oder Chutneys.

Ocean Spray wurde vor 75 Jahren von drei Pflanzern auf Cape Cod, Massachusetts, gegründet und vereint heute heute mehr als 650 Cranberry-Pflanzer in Massachusetts, Wisconsin, New Jersey, Oregon, Washington, British

Columbia und weiteren Teilen Kanadas. Somit ist Ocean Spray Nordamerikas älteste und größte Cranberry-Pflanzenzogenossenschaft und dort führender Produzent von Säften und Fruchtsaftgetränken. Für das Fiskaljahr 2004 meldete das international agierende Unternehmen einen Brutto - Umsatz von 1,4 Milliarden US \$.

(422 Wörter / 31. Mai 2005)

[02.05.2005 Doppel-Sieg für Cranberry 02.05.2005 Badefreuden - Blasenleiden?](#)

[25.11.2004 Cranberry schlägt Rotwein mit doppeltem Punkt-Sieg](#)

[25.09.2004 Trotz Hurricane: die frischen Cranberries aus den USA sind wieder da!](#)

[11.05.2004 Zweimal am Tage verhindert die Plage](#)

[29.06.2003 Race for the Cure - Bartender und Cranberry Farmer erlösen 4.000 Euro für Kampf gegen Brustkrebs](#)

[27.03.2003 Eine neue Studie untersucht die positive Wirkung von Cranberrysaft auf die Vorbeugung von Herzerkrankungen](#)

[11.11.2002 Harnwegsinfekte - doch \(k\)ein Problem nur der kalten Jahreszeit?](#)

[19.06.2002 Wirkstoffe von Cranberries können vor Antibiotika-resistenten Bakterien, die Harnwegsinfekte verursachen, schützen. Weniger Infektionen bedeuten möglicherweise weniger Antibiotika-Therapien.](#)

[25.09.2001 Es ist wieder Cranberry-Zeit](#)

[19.07.2001 Neue Studie: Regelmäßiger Genuss von Cranberry-Saft reduziert die Wahrscheinlichkeit einer Harnwegserkrankung um mehr als die Hälfte](#)

[28.06.2001 Mit indianischem Heilwissen gegen die vermeintliche "verkühlte Blase"](#)

[28.06.2001 Cranberry Saft - gerührt und geschüttelt!](#)

[29.09.2000 Forschungsergebnisse geben neue Hinweise auf die Wirksamkeit von Cranberries gegen Bakterien, die Geschwüre erzeugen](#)

[29.09.2000 Harnwegsinfektionen bei Frauen 27.06.2000 Neu: Forscher entdecken weiteres Potential an](#)

[gesundheitserhaltenden Wirkstoffen in Cranberries 31.01.2000 Cranberry Classic - Das Original von Ocean Spray](#)

[02.12.1999 Frische Cranberries schützen Zähne 15.10.1999 Neue Cranberry-Ernte frisch auf dem Markt 24.09.1999](#)

[Vertriebskooperation zwischen beckers bester GmbH und Ocean Spray International Inc. 16.10.1998 Die Cranberry](#)

[ist da 07.10.1998 Die Cranberry hilft Harnwegsinfektionen vorzubeugen](#)

6.2005 - Gesundheit Cranberrys machen Darmviren den Garaus

Im Labor schützt der Saft aus den roten Beeren Zellen vor dem Eindringen der Erreger

Saft aus Cranberrys kann nicht nur bei Harnwegsinfektionen, sondern ebenso effektiv gegen Darmviren helfen. Das legt eine Studie amerikanischer Forscher nahe. Eine Behandlung mit dem Saft aus den roten Beeren, die zu den Heidelbeeren gehören, hinderte die Erreger daran, sich an rote Blutkörperchen zu heften oder Wirtszellen zu infizieren.

Die Wissenschaftler um Patrice Cohen testeten die Wirkung des Safts der aus Nordamerika stammenden Cranberrys, auch [Großfrüchtige Moosbeeren](#) genannt, an Darmviren, die bei Affen und Ziegen vorkommen. Solche Viren dienen häufig als Modell für Erreger, die beim Menschen schwere Darminfektionen und Durchfälle verursachen. Diese Erkrankungen sind besonders in Entwicklungsländern ein Problem, da sie dort viele Kinder das Leben kosten.

In diesen Modellversuchen stellten die Forscher fest, dass in mit dem Saft behandelten Wirtszellen keine Viren nachzuweisen waren. "Unsere Studien deuten auf einen antiviralen Effekt des Saftes unter bestimmten Bedingungen hin", erklärt Cohen. In weiteren Studien an menschlichen Patienten muss allerdings noch gezeigt werden, ob der Beerensaft auch bei schlichtem Verzehr einen Effekt gegen Darmviren und damit auch gegen durch diese Erreger hervorgerufenen Erkrankungen zeigt, so die Forscher.

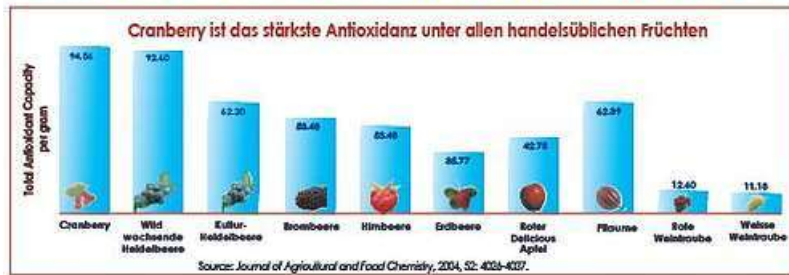
Patrice Cohen et al. [St. Francis College, Brooklyn](#):

[Beitrag auf der Hauptversammlung der Amerikanischen Gesellschaft für Mikrobiologie](#), Atlanta

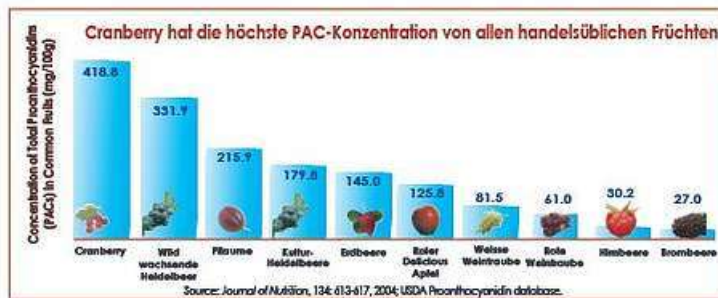
ddp/wissenschaft.de – Cornelia Dick-Pfaff

Weitere Meldungen zum Thema [- Darm -](#)
finden Sie im Archiv von www.wissenschaft.de
<http://www.cranberryinstitute.org/>
<http://cranberries.de/>

Cranberry's Doppelschutz: Anti-Oxidanz und Anti-Adhäsions Power



Ihre anti-oxidativen Kräfte tragen zum Schutz des Herzens, die anti-adhäsiven Eigenschaften der Proanthocyanidine (oder PACs) zum Schutz der Harnwege, des Magens & der Zähne bei.



[Warenkunde von Kluth: getrocknete Cranberries](#)

Cranberries, getrocknet und gesüßt. ... Allgemeine Warenkunde: ... Gesüßte, getrocknete Cranberries enthalten Fruchtfeststoffe und damit deren positive ...

www.kluth.com/seiten/hauptseiten/5_naehrwerte/warenkunde/waren_cranberries.html - 9k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Cranberry](#)

Warenkunde Obst. Cranberry. 100 g Cranberries enthalten: 35 kcal (145 kJ), 0,3 g Eiweiß, 0,5 g Fett, 6,2 g Kohlenhydrate, 2,9 g Ballaststoffe, 0,5 mg Eisen, ...

www.bewusst-einkaufen-gesund-leben.de/.../obst-und-gemuese/warenkunde-obst0/warenkunde-cranberry.html - 13k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Müslibrot mit Pistazien und Cranberries : Rezept von kuechengoetter.de](#)

Müslibrot mit Pistazien und Cranberries. Erstellt von Petra Holzapfel - bewertet mit (1) - 2 E-Mail-Adresse eingeben. Warenkunde (alle zeigen) ...

www.kuechengoetter.de/rezpte/Brot-Broetchen/Mueslibrot-mit-Pistazien-und-Cranberries-61005.html - 63k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Rote-Bete-Cranberry-Konfitüre : Rezept von kuechengoetter.de](#)

500 g Rote Beten, 2 Sternanis, 500 g frische *Cranberries* (ersatzweise Johannisbeeren), ... E-Mail-Adresse eingeben.
Warenkunde (alle zeigen) ...
www.kuechengoetter.de/rezepte/Marmeladen-Gelees/Rote-Bete-Cranberry-Konfituere-6436.html - 59k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[USA kulinarisch - Warenkunde und amerikanische Produkte](#)

Warenkunde & USA-Produkte. Auch wenn die amerikanische Küche meist unkompliziert nachzukochen ist: ... Ich möchte mehr wissen zu *Cranberries*, Jerky. ...
www.usa-kulinarisch.de/warenkunde.htm - 19k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[FRÖHLICH in Straubing](#)

Warenkunde Cranberries Die gesunde Frucht aus Nordamerika *Cranberries* sind rot bis schwarz gefärbte Beeren und gehören zu der botanischen Gattung der ...
www.froehlich-in-straubing.de/seiten/news.php?category=/Infos/Warenkunde&rows=15 - 14k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[FRÖHLICH in Straubing](#)

Cranberries sind rot bis schwarz gefärbte Beeren und gehören zu der botanischen Gattung der ... Pastinaken; *Warenkunde Cranberries*; *Warenkunde* ...
www.globall.de/seiten/news.php?objectID=6338&category=/Infos/Warenkunde&rows=15 - 10k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)
[PDF]

[Warenkunde](#)

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)
Warenkunde. 1997-2007. impressum. Die Inhalte dieser CD-ROM wurden von der (3), pixelio.de (1); PREISELBEEREN/CRANBERRIES: *Cranberry* Marketing ...
www.chmielorz.de/produkte/leseprobe/42_Inhaltsverzeichnis%20Warenkunde.pdf - [Ähnliche Seiten](#)
[PDF]

[Frische Cranberries bringen Farbe ins Menü](#)

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)
verfärben, beginnt die Ernte der *Cranberries*. Denn erst nachdem die ... Als Beerenfrüchte stecken *Cranberries* voller ... Thema *Warenkunde*. Absender: ...
www.cranberries-usa.de/gifs/download/presstexte/PT%20Herbst%2008-09%202004.pdf - [Ähnliche Seiten](#)

[www.gesund.co.at / Kochrezept der Woche: Obstsalat mit Marillen ...](#)

Cranberries dann mit dem Obstsalat vermischen und mit etwas geriebener Zitronenschale ... Inklusive Gesundheitstipps, *Warenkunde* und Vorratshaltung! ...
www.gesund.co.at/GESUND/GesundeErnaehrung/RezeptderWoche/2008/RezeptW26-Obstsalat.htm - 54k

[Cranberries verhelfen zu gesunden Harnwegen - gesundheit.com](#)

MediaDomain GmbH - *gesundheit.com* - Informationen zu: *Gesundheit*, Ernährung, Fitness, Wellness und Beauty, Alternativen Heilweisen, Apotheken, Heilpflanzen, ...
www.gesundheit.com/gc_detail_4_gc05070416.html - 13k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[gesundheit.de - Was sind Cranberries?](#)

Cranberries sind kleinen roten Beeren aus Nordamerika zum Essen geeignet und mit heilender Wirkung .
gesundheit.de.

www.gesundheit.de/wissen/ernaehrung/cranberries/index.html - 18k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Die Powerbeeren kommen:](#)

Als Beerenfrüchte stecken *Cranberries* voller bioaktiver Powerstoffe, die das Immunsystem stärken und für unsere *Gesundheit* unverzichtbar sind. ...

www.buschmann-winkelmann.de/beelitzer-spargel-und-mehr/cranberries.html - 22k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Gesundheit: Kariesschutz mit Cranberries - Wissenschaft - stern.de](#)

24. Nov. 2005 ... Klein, rot, rund und gesund - *Cranberries* sind antimikrobielle Multitalente. Jetzt haben Forscher entdeckt, dass der Saft der Beeren vor ...

www.stern.de/wissenschaft/gesund_leben/:Gesundheit-Kariesschutz-Cranberries/550301.html?rel=catredir - [Ähnliche Seiten](#)

[Cranberries aus den USA: GESUNDHEIT](#)

Cranberries getrocknet und gesüßt Nährwerte in 100g, *Cranberries* frisch Nährwerte in 100g. Energie, 308 kcal, Energie, 46 kcal. 1290 kJ, 193 kJ ...

www.cranberries-usa.de/pages/gesund_naehr_d.php - 36k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Cranberries aus den USA: GESUNDHEIT](#)

1984 belegte eine erste richtungsweisende Studie, dass *Cranberries* die *Gesundheit* des Harntraktes fördern. Seither haben zahlreiche Studien diese Ergebnisse ...

www.cranberries-usa.de/pages/gesund_harnweg_d.php - 21k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Cranberries die gesunde Frucht der Indianer - Lifestyle - Kochmagazin](#)

Cranberries die *gesunde* Frucht der Indianer Pemmican heißt jene abenteuerliche Mischung aus getrocknetem Büffel Fleisch, Fett und *Cranberries*, mit denen die ...

www.kochmix.de/kochmagazin-cranberries-die-gesunde-frucht-der-indianer-263.html - 37k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[openPR.de - Pressemitteilung - Claudia Trummer, Selbständiger ...](#)

Vor allem Beeren und Trauben sind wahre Superfrüchtchen, wenn es darum geht, etwas für die *Gesundheit* zu tun. Die heimische Weintraube sowie die *Cranberry*, ...

www.openpr.de/news/123343/Die-Super-Beeren-Cranberries-und-Trauben-staerken-Herz-und-Immunsystem.html - 68k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Cranberries aus den USA: GESUNDHEIT](#)

Wo die Indianer einst auf ihre Erfahrung vertrauten, ist heute wissenschaftlich belegt, dass *Cranberries* positiv auf die *Gesundheit* wirken. ...

www.cranberries-usa.ch/pages/gesund_heit_d.php - 18k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Cranberries: Home](#)

Cranberry-Preiselbeer Vergleich · *Gesundheit* ... 10.08.2007 - *Cranberries* können Entzündungen vermindern welche häufig zu ersten Zahnfleischerkrankungen ...

www.cranberries.de/ - 16k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)