

# Wilhelm Kanne – Entwickler, Naturfreund, Urgestein

Für jeden, der sich mit Naturheilkunde beschäftigt, ist Kanne Bio Brottrunk® ein Begriff. Genau vor 30 Jahren, 1981, standen die ersten Flaschen in den Regalen. Leider kann sich der Entwickler dieses Gesundheitsgetränks, Wilhelm Kanne, nun nicht mehr an seinem Jubiläum erfreuen. Am 3. Februar 2011 verstarb der ungewöhnliche Bäckermeister.

## Ein Urgestein aus Westfalen

*Dorothee Behrendt, Werner Behrendt*

Wer diesen Mann gekannt hat und jemals mit ihm zusammen sein durfte, konnte sich glücklich schätzen, diesen Unternehmer, Naturfreund und unglaublich herzlichen Mann kennengelernt zu haben.

Er war ein ungewöhnlicher Mensch, der als Bäckermeister einer Zufallsentdeckung mit vorbildlicher wissenschaftlicher Akribie nachgegangen ist und die Wirkungen seines „Kanne Brottrunks“ in mannigfacher Weise unter Beweis gestellt hat – als Stoffwechselregulator, als onkologische Begleittherapie und als effizientes Mittel bei dermatologischen Problemen.

Wenn man sich auf verschiedenen Veranstaltungen mit Herrn Kanne besprach, so hatte man immer das Gefühl, dass er über integrative Medizin und insbesondere über Ernährungsmedizin viel besser Bescheid wusste als wir, jedenfalls ging man selbst wohl informiert, aber nicht mit dem Gefühl einer Belehrung von dannen. Wir im Vorstand der NATUM erinnern uns sehr gerne an die Gastfreundschaft im Hause Kanne. Herr Kanne war auch weltlichen Dingen sehr zugewandt und man musste ihm gegenüber sehr sattelfest sein, um den Abend zu überstehen. Schade, dass es ihn mit seinem trockenen westfälischen Humor nicht mehr gibt.

## Wissenswertes zum Kanne-Brottrunk®

*Ingrid Gerhard*

Völlig unerwartet wurde Wilhelm Kanne im Alter von 77 Jahren aus Forschungsplänen gerissen, für deren Verwirklichung er, wie seine Frau sagte, 150 Jahre alt hätte werden müssen. Er entdeckte die Bedeutung des darmassoziierten Immunsystems (ohne es jemals so genannt zu haben) und die großen Chancen, dieses durch



**Wilhelm Kanne**  
Bäckermeister und  
Entwickler des  
Kanne Brottrunks®

\* 17. November 1933  
+ 3. Februar 2011

die Ernährung und die Darmflora zu beeinflussen. Inzwischen ist die Bedeutung der Darmflora (mit ihrem neuen Namen Mikrobiota) in der Schulmedizin angekommen.

**Entwicklung und Herstellung:** In den 50er-Jahren begann der Bäckermeister Kanne mit seinen Brotgärexperimenten. Bei der Herstellung von Original Kanne Bio Brottrunk® wird heute aus biologisch angebautem Getreide (Roggen, Weizen, Hafer), Natursauerteig und Steinsalz Brot gebacken, zerkleinert und mit Wasser aus eigener Quelle in Gärkessel gegeben. Dort bleibt es unter Ausschluss von Sauerstoff. Bei der Gärung nimmt der Kohlenhydratanteil ab, Milchsäure- und Kohlendioxidanteile steigen. Es handelt sich um eine reine Milchsäuregärung ohne die Entstehung von Alkohol. Bei der Weiterverarbeitung fällt noch das Kanne-Bio-Enzym-Fermentgetreide® ab, ein Milchsäuregärungsprodukt in Pulverform. Im vergangenen Jahr gelang schließlich die Herstellung eines hochkonzentrierten probiotischen Getränks, Kanne Bio Brottrunk® Pauer Essenz.

**Inhalt und Wirkung:** Kanne-Brottrunk enthält Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie wichtige Aminosäuren. Den Ausschlag geben aber die Enzyme und lebenden Laktobazillen, die aufgrund des durchlaufenen Pro-

## NATUM

Arbeitsgemeinschaft für  
Naturheilkunde, Akupunktur  
und Umweltmedizin in  
der Deutschen Gesellschaft  
für Gynäkologie und Ge-  
burtshilfe e.V.

[www.natum.de](http://www.natum.de)  
Informationen und  
Kongressankündigungen

[www.gesundundleben.info](http://www.gesundundleben.info)  
Gesundheitsportal der  
NATUM

**Geschäftsstelle**  
Katrin Harling  
Bosdorfer Str. 20  
27367 Hellwege

Tel.: (0 42 64) 8 37 45 42  
Fax: (0 42 64) 8 37 79 46

E-Mail: [info@natum.de](mailto:info@natum.de)

zesses säureresistent geworden sind. Wegen der lebenden Milchsäurebakterien – neben vielen anderen Stämmen der so wichtige *Lactobacillus reuteri* – gilt das Getränk als probiotisches Lebensmittel. Während in Kanne Bio Brottrunk® fünf Millionen koloniebildende Brotsäurebakterien und ca. 2.000 säureresistente Brotsäurehefen pro Milliliter enthalten sind, sind es in der Pauer Essenz 50 Millionen Laktobazillen. Kanne-Brottrunk hat einen pH-Wert von 3 und einen Energiegehalt von 56 kcal/l. Die Milchsäure wirkt als natürliches Desinfektionsmittel.

Der Kanne-Brottrunk normalisiert und stabilisiert die Darmflora, wirkt antidiarrhoisch und antiobstipatorisch, stabilisiert das Säure-Basen-Gleichgewicht, unterstützt die Leberfunktion, senkt Cholesterin- und Harnsäurewerte, wirkt antioxidativ, immun-modulatorisch und anti-entzündlich – auch bei lokalen Anwendungen.

**Grundlagenforschung:** In tierversuchsfreien zellbiologischen Testsystemen (Prof. Dartsch, Schongau) wurden folgende Eigenschaften des Kanne-Brottrunks nachgewiesen:

- nach Inkubation mit Bindegewebsfibroblasten trotz des sauren pH-Wertes keine Irritation, trotz des Bakterienstoffwechsels keine Veränderungen;
- dosisabhängige Inaktivierung freier Sauerstoffradikale im zellfreien Testsystem;
- anti-inflammatorische Wirkung im zellbasierten Testsystem;
- Die immunmodulierende Wirkung in vitro wurde im Mausmodell bestätigt: Erhöhung der Zellzahlen von Leukozyten, Lymphozyten und Monozyten sowohl nach oraler als auch verstärkt nach intraperitonealer Gabe.

Aktuelle Ergebnisse liegen von Prof. Monika Krüger, Uni Leipzig, vor:

- Durch Laktobazillenkonzentrate aus Brottrunk oder Enzymferment konnte in vitro das Wachstum der meisten pathogenen Keime, inklusive Pilze, bis zur vollständigen Hemmung beobachtet werden.
- Im Brottrunk enthaltene Laktobazillen konnten Biofilme bilden, durch die sie an den Darmepithelien haften und eine Barriere gegen das Anheften pathogener Keime bilden. Die im Biofilm produzierten Bakteriozine eliminierten pathologische Keime. Dabei waren die Laktobazillus-Monokulturen weniger effektiv als das Gemisch, wie es im Brottrunk vorlag. Die aktivsten Biofilmbildner waren *L. plantarum* und *L. buchneri*.

**Klinische Studienergebnisse:** zum Teil randomisiert gegen Placebo, existieren ebenfalls:

- signifikante Reduktion von Grippe, Erkältungskrankheiten, Magen-Darm-Symptomatik, Zunahme von Leistungsfähigkeit;
- Verbesserung der Leistungen von Sportlern;
- Abfall erhöhter Cholesterin- und Harnsäurewerte;
- Ausgleich der Blutzuckerprofile und Reduktion von HbA<sub>1c</sub> bei Diabetikern Typ 1 und 2;
- Beschleunigung der Ausschwemmung von inkorporiertem radioaktivem Cäsium. Bei russischen Kindern führte dies nach dem Tschernobyl-Störfall zur raschen Verbesserung des kardiovaskulären Systems und des Allgemeinbefindens. Lastwagenweise ließ Wilhelm Kanne kostenlos Brottrunk in das Kinderkrankenhaus Mogilev fahren. Der Erfolg war so groß, dass Kanne vor Ort eine neue Produktionsstätte baute und seitdem Brottrunk über Apotheken mit dem Namen „Prolacta“ verkauft wird.
- Steigerung der Lebensqualität onkologischer Patienten während der Hyperthermie;
- Präventive und kurative Wirkung bei Pollinose und Asthma;
- Besserung von Neurodermitis und Psoriasis.

**Erfahrungen aus der Praxis:** Meinen Erfahrungen in der Frauenheilkunde nach normalisiert der Brottrunk Darmprobleme – sowohl Reizdarm als auch Obstipation –, bessert Wechseljahresbeschwerden, Allergien, Pollinose, Neurodermitis, Migräne, Stimmung sowie Leistungsfähigkeit und reduziert Nebenwirkungen onkologischer Therapien. Rasche Erholung nach einer onkologischen Therapie, Infekten oder antibiotischer Behandlung konnte ich ebenfalls beobachten.

Die zusätzliche topische Anwendung (Sitzbäder, Auflagen oder Wickel) war hilfreich bei Genital-Pruritus und -entzündungen (auch Candida), schmierigen Wunden, Schwellungen und Hautveränderungen. Feucht-warme Leberwickel zeigten sich effektiv bei Übersäuerung und Schlafstörungen.

Die Umsetzung von Natur- und Umweltschutz in seiner eigenen Firma brachte Kanne im Jahr 2001 die Auszeichnung mit dem B.A.U.M.-Umweltpreis ein. Die Verknüpfung von Methoden zur Gesunderhaltung von Mensch und Natur hat ihn zu einem wichtigen Partner der NATUM gemacht.

**Dorothee Behrendt**  
**Werner Behrendt**,  
 ehemaliger erster Vorsitzender der NATUM

**Prof. Dr. Ingrid Gerhard**,  
 Vorstandsmitglied der NATUM  
[www.netzwerk-frauengesundheit.com](http://www.netzwerk-frauengesundheit.com)

### 3. Warnemünder Tage für Komplementärmedizin

**Termin**  
 6. bis 8. Mai 2011

**Ort**  
 Hotel Neptun Warnemünde

**Informationen/Anmeldung**  
 Institut für Prävention und Gesundheitsförderung Mecklenburg-Vorpommern GmbH

TUI ReiseCenter, Kongressabteilung  
 Tel.: (0 72 61) 94 67–26 oder –27  
 E-Mail: [sinsheim1@tui-reisecenter.de](mailto:sinsheim1@tui-reisecenter.de)

### 11. Konferenz der Deutschen Gesellschaft für Prävention und Anti-Aging Medizin e. V. (GSAAM)

**Termin**  
 12. bis 14. Mai 2011

**Ort**  
 Kulturzentrum Gasteig, München

**Informationen/Anmeldung**  
 GSAAM  
 Internet: [www.gsaam2011.de](http://www.gsaam2011.de)  
 Service Company Rother  
 Tel.: (0 53 44) 91 59–48  
 Fax: (0 53 44) 91 59–49

### Ganzheitliche Gynäkologische Onkologie – Modul A, B und C

**Modul B** (Endometrium- und Ovarialkarzinom)

**Termin**  
 19. März 2011

**Ort**  
 Fachklinik Dr. Herzog, Bad Salzhausen

**Modul A** (Mammakarzinom)

**Termin**  
 28. Mai 2011

**Ort**  
 Universitätsfrauenklinik Essen

**Modul C** (Maligne Erkrankungen der Zervix uteri, Vulva, Vagina und Vorstufen)

**Termin**  
 24. September 2011

**Ort**  
 Habichtswaldklinik, Kassel

**Informationen/Anmeldung**  
 NATUM e.V.  
 Tel.: (0 42 64) 8 37–45 42  
 E-Mail: [info@natum.de](mailto:info@natum.de)  
 Internet: [www.natum.de/ggo](http://www.natum.de/ggo)