

Moro-Suppe

Charakterisierung des Heilmittels

Karotten; *Daucus carota* ssp. *Sativus*

Die Karottensuppe nach Moro wird insbesondere bei hartnäckiger Diarrhoe eingesetzt.

Das in Karotten enthaltene Oligogalakturonid hemmt schon in einer Konzentration von 0,005% die Anheftung schädlicher Keime an die Darmmukosa.

Zur Geschichte des Heilmittels

Dass eine lange gekochte Karottensuppe hervorragend gegen kindliche Durchfälle wirkt, hatte der Direktor der Heidelberger Kinderklinik Dr. E. Moro

https://de.wikipedia.org/wiki/Morosche_Karottensuppe schon 1908 entdeckt und damit gute Erfolge bei der Bekämpfung von Diarrhoe erzielt. Es gelang ihm, die Sterbe- und Komplikationsrate von Kindern mit Durchfallerkrankungen drastisch zu senken.

Wirkung bezogen auf Indikation

Beim Kochen der Karotten entstehen kleinste Zuckermoleküle, sogenannte Oligosaccharide, die den Darmrezeptoren zum Verwechseln ähneln. Deshalb docken die Erreger statt an die Darmwand an die Zuckermoleküle an und werden somit ausgeschieden.

Anwendungsgebiete:

- Bakt. Infektionen
- Microbiom-Störung
- Chemotherapie-assoziierte Diarrhoe

Benötigtes Material

- 500 g Karotten
- 1 l Wasser
- 3 gr. Kochsalz

FrISChe Karotten bevorzugen

Anleitung

Entweder tiefgekühlte Karottenstücke als Basis nutzen oder frISChe Karotten waschen, sehr sparsam schälen, kleinschneiden und im Wasser mit Jodsalz mind. 1 -1,5 Stunden garen.

Anschließend fein pürieren und 5- 6 Portionen über den Tag verteilt essen.

Zeitaufwand

Herstellung ca. 20 Minuten. Kochen ca. 1,5 Stunden.

Besondere Hinweise für Anwender*innen und Patient*innen

Über den Tag verteilt in 5-6 Portionen essen.

Hinweise zur externen Evidenz und weiterführende Literatur

- Lehrbuch Heilpflanzenkunde Ursel Bühring 5. Auflage Seite 210
- Ernährung bei Krebserkrankungen / www.krebsverband-bw.de Seite 35