

Allergie, voeding en innerlijke transformatie

MELK UIT HET VERLEDEN



Reïncarnatietherapeute Marianne Notschaele ontmoet regelmatig mensen die heftig reageren op producten waarin koemelk zit. Ze krijgen het warm, hun huid gaat tintelen, gevolgd door misselijkheid, braken, diarree en kortademigheid. Alsof hun lichaam aangeeft: melk hoort hier niet! Kun je iets doen aan koemelkeiwit-allergie? Voeding aanpassen? Vorige levens bekijken?

TEKST: MARIANNE NOTSCHAELE-DEN BOER

Niet alles is te verklaren vanuit vorige levens. Was dat maar zo. Dan was mijn eigen koemelkeiwit-allergie allang opgelost. Ondanks regressiewerk blijf ik hypergevoelig voor koemelkproducten. Als kind had ik afwisselend maanden eczeem en daarna weer longklachten. Het was geen astma, maar wat dan wel? Eenmaal volwassen, werd duidelijk dat ik extreem reageer op voedsel met koemelkeiwit. De geur van karnemelk of yoghurt maakt me misselijk. Spaghettisaus of pizza met kaas eroverheen, heerlijk – maar tien minuten later begin ik te hoesten. Melk, roomboter, kaas: mijn lijf komt in opstand. Tegenwoordig weet ik wat ik beter wel en niet kan eten: plantaardig, gezond en zonder dierlijke melkeiwitten. Soms bezwijk ik voor een stukje kaas. Het gevolg: hoestbuien waarin ik bijna stik, vergelijkbaar met een pinda-allergie. Oppassen dus. Voordeel: ik eet er gezonder door. Nadeel: ik snak soms naar echte oude kaas in plaats van vega-neppers. Wel heb ik veel begrip gekregen voor anderen met allergische reacties. Kortom, soms hebben allergieën met vorige levens te maken, maar lang niet altijd.

Bedorven melk

Studente Loiza (22) reageerde heftig na het eten van roomboter en kaas. Haar huid prikte, ze kreeg het heet, werd benauwd en braakte bijna onmiddellijk. Via regressie stuitte we op een vorig leven: een boerin in het zeventiende-eeuwse Frankrijk. Samen met haar man pachtte ze een boerderij met enkele koeien. De melk- en kaasproductie droeg ze af aan de landheer. Eén keer was de melk – vanwege te hoge zomerse temperaturen – bedorven en de kaas beschimmeld. De landheer was furieus. Het gezin dronk de zure melk en at de beschimmelde kaas zelf. Wekenlang hadden ze ernstige darmklachten, huiduitslag en koorts. Ze verzwakten, konden het werk niet meer doen en werden uit hun boerderij gezet. De boerin gaf de melk de schuld en nam zich voor nooit meer koeienmelk te gebruiken. Dat voornemen werkte door in latere levens. Zodra Loiza melk of kaas rook, werd ze misselijk. Na het herinneren van dit oude verhaal verdween haar allergische reactie grotendeels. Kaas of boter in een gerecht zette haar lichaam niet langer direct in de alarmstand.

Kaashandelaar

Ook kinderen kunnen sterk reageren op melk en kaas. Luca (4) begon angstig te kribben bij het zien van plakjes kaas op zijn bord. Volgens zijn moeder ‘was hij zwaar allergisch voor kaas’. Maar hoe dan? Via spel- en teken therapie werkte ik met hem aan zijn angst. Hij tekende eerst zonder problemen één plakje kaas, maar bij het tekenen van meerdere kazen hyperventileerde hij. Vervolgens



© Tekst: Marianne Notschaele-den Boer, RHA Publishing, www.vorigelevens.nl

tekende hij een mager mannetje op een platte schuit, naast gestapelde kazen. “Dat ben ik!”, zei hij. In een vorig leven was hij kaashandelaar geweest in Noord-Holland. Eén keer in de zoveel tijd vervoerde hij zijn kazen over het water, van zijn boerderij naar de stad. Tijdens stormachtig weer sloeg zijn boot om en verdween zijn kostbare handelswaar in de diepte. Deze financiële catastrofe kwam hij niet te boven. Met kleurtjes en glitterlijm brachten we op papier onderscheid aan tussen vroeger en nu. Totdat Luca begreep dat een plakje kaas op zijn boterham veilig was. Zijn lichaam hoefde niet langer in paniek te schieten. Zijn moeder vond het ‘een wonder’ dat hij niet meer huilend de kaas van zijn boterham trok. De hysterische gil- en huilpartijen waren voorbij.

Melk en vlees

Renate (42) kreeg stekende buikpijn bij melk in combinatie met vlees. Dit was terug te voeren op een vorig leven als joodse man, die volgens koosjere eetregels leefde. In gevangenschap moest hij noodgedwongen melk en vlees samen eten, wat schuldgevoelens opriep. Renate dacht dat ze allergisch was voor melk. Maar na verwerking van deze herinneringen beseftte ze dat ze zich nu niet aan koosjere regels hoefde te houden. Met het loslaten van oude schuldgevoelens verdween haar intolerantie.

Symboliek en alternatieven

Erkennen dat een vorig leven kan meespelen, brengt vaak al een energetische verschuiving teweeg. Soms verdwijnt een allergie niet helemaal, maar inzicht leidt tot verzachting en biedt ruimte aan heling. Melk staat in veel culturen symbool voor zuiverheid, moederlijke zorg en goddelijke voeding. Kaas, als getransformeerde vorm van melk, verbeeldt innerlijke rijping en groei. Wie moeite heeft met melk of kaas, kan dat zien als metafoor voor haperingen in voeding, zorg of transformatie. Het lichaam weerspiegelt vaak een dieper verhaal van ziel en ontwikkeling. Een allergie kan ook in dit leven beginnen. Gevoelige lichamen reageren sterk op stoffen in koemelk of resten van medicijnen die kalveren krijgen. Gelukkig zijn er plantaardige alternatieven: sojamelk (romig, neutraal), havermelk (zacht, licht zoet), amandelmelk (nootachtig), rijstmelk (neutraal) en kokosmelk (zoet). Er bestaat plantaardige kaas op basis van soja, tapioca of cashewnoten. Lees etiketten aandachtig en vermijd lactose en verborgen ingrediënten als caseïne en wei. Rivella bevat bijvoorbeeld wei, een bijproduct van kaasbereiding. Vervang roomboter door plantaardige varianten als zonnebloem- of kokosolie. Wees voorzichtig met koekjes en cake waarin veel roomboter zit. Schakel een voedingscoach of arts in om specifieke triggers op te sporen en blijvende alternatieven te vinden.

Of je nu kiest voor regressie of havermelk: luister naar het verhaal dat je lichaam vertelt – vaak dieper geworteld dan je denkt. •