



Siebenstern Imkerei

Der Geist der Wahrheit

Eine kleine Portion „Hallo Wach“
über unsere „Lebensmittel“

Diese Schrift wurde auch als Informationsquelle zusammengestellt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie soll zur Anregung für weitere Eigenrecherchen dienen.

Dankbar sind wir für jeden Hinweis und Mitteilungen zu den genannten Themen Hausmittel und Lebensmittel.

Durch Ihre Mithilfe und Weitergabe Ihres Wissens wird sich diese Zusammenstellung ständig zum Nutzen vieler Menschen erweitern.

Zu den einzelnen Artikel findet der Leser Quellenangaben und Literaturhinweise

Siebenstern Imkerei

Hauptstrasse 9

D 67590 Monsheim

www.Siebenstern-Imkerei.de

Tel.: 06243 5886

Fax.: 06243 8166

Inhaltsverzeichnis

	Seitenzahl
➤ Was ist los mit unserem Brot?	5
➤ Industrieprodukt Brot	6
➤ Zusatzstoffe in Lebensmitteln	8
➤ Salz - vom weißen Gold zum weißen Gift	7
➤ Der Murks mit der Milch	9
➤ Schadstoffe in der Milch	11
➤ Aus der Hexenküche der verschiedenen Milchprodukte	11
➤ Ist Kuhmilch überhaupt gesund?	12
➤ Die Calcium-Lüge	12
➤ Soja als Alternative?	13
➤ Die okkulte Wirkung von Fleisch, Milch und pflanzlicher Nahrung	14
➤ Der Pfuscher mit dem Mineralwasser	16
➤ Gen- und Bio-Nahrung im Vergleich	18
➤ Die Weisheit der Ratten	19
➤ Die Weisheit der Eichhörnchen	19
➤ Die Weisheit der Kühe	19
➤ Die Weisheit der Rehe	20
➤ Fettsucht entsteht nicht durch Fettverzehr	20
➤ Das Cholesterin-Märchen	21
➤ Hintergründe zu Industriezucker	21
➤ Suchtverhalten bei Kindern durch Nahrungsmittel	24
➤ Farbstoffe und Hyperaktivität	27
➤ Künstliche und "natürliche" Aromen	28
➤ Aromen als Mastmittel	29
➤ Geheimhaltung der Zutaten	30
➤ Die Quelle der Gesetze - ein Lobbyistengremium	31
➤ Pestizidverseuchung unserer Lebensmittel	32
➤ "Probiotische" Bakterien	34
➤ Die Wirkung des Süßstoffes Aspartam	35
➤ Die Aspartam Krankheit	37
➤ Warum Impfen gegen Grippe unsinnig ist	39
➤ Wie Viren "nachgewiesen" werden	42
➤ Wenn das Handy mit den Genen plaudert	43
➤ Heilen durch Schwingungen	45
➤ Misslungene Ansteckungsversuche	46
➤ Light Produkte: Genuss oder Reue ?	48
➤ Die Nahrung die wir zu uns nehmen	52
➤ Obst und Gemüse verlieren an Nährwert	55

**Der Geist der Wahrheit und der Geist der Freiheit - dies sind die Stützen der
Gesellschaft.
*Henrik Ibsen***

**Unsichtbar wird der Wahnsinn, wenn er genügend große Ausmaße angenommen hat.
*Bertolt Brecht***

**Der heutige Mensch lacht über den Unverstand seiner Vorfahren und beginnt mit
stolzem Selbstvertrauen eine Reihe von neuen Verwirrungen, über die dann wieder
die Nachkommen lachen werden.
*Nikolai Gogol***

**Es ist leichter eine Lüge zu glauben, die man schon hundert mal gehört hat, als die
Wahrheit, die man noch nie gehört hat.
*Robert Lynd***

Was ist los mit unserem Brot?

Brot schmeckt nicht mehr wie früher

Seit Monaten ist mir das Frühstück verleidet, denn, ich finde kaum einen Genuss mehr an den auf dem Tisch stehenden Backwaren: seien es Brötchen, sei es Brot!

Ein herber Verlust an Lebensqualität, wie ich meine! Früher hatte das Brot ein Aroma, das man hier nicht zu Papier bringen kann, es schmeckte jedenfalls, je nach Rezept des Bäckermeisters, immer auch nach dem verwendeten Getreide. Doch frisches, kräftiges und duftendes Brot, dessen Geschmack nach Roggen oder Weizen mich früher mit dem naturbelassenen Aroma des Getreides jeden Tag neu erfreute, scheint nun der Vergangenheit anzugehören. Muss das sein??

Zumeist sind die Brötchen außen sehr hell, kaum mit einer aromatischen Kruste versehen und zudem innen nur noch halb gar. Sollen sie dann mit Butter beschmiert werden, sind es nur noch flache zähe "Teigfladen". Im Geschmack: völlig ohne!

Die Bissen danach drei- bis viermal gekaut, hat man mehr eine teigige - klitschige Masse, ein eher klebriger Klumpen im Mund, als das Ergebnis eines durchgebackenen Brot- oder Brötchenbissens.

Also versuchte ich es nun im Bäckerladen mit den Beiworten, "...aber bitte dunkel gebacken!" – und erhoffte mir wenigstens gar gebackene Brötchen. Doch das Ergebnis schwankte nun zwischen mittelbraun, über dunkelbraun bis hin zu schwarz, das heißt, es war fast angebrannt.

Ich führe das auf den neuen Trend des kleinen elektrischen Ofens im Bäckerladen zurück - der lediglich Strahlungshitze anstatt Klimahitze wie beispielsweise beim Steinofen abgibt.

Mein Einkauf von Brötchen ging daraufhin rapide zurück, denn ich wollte mich nicht schon des Morgens ärgern. Mit Brot machte ich dieselben Erfahrungen. Es ist eine ziemlich geschmacklose bröselige Masse, insbesondere die Kruste ist eine eher zähe Substanz, die man beim Verzehr mit dem Kauen auf einem Lederriemen vergleichen kann. Ich überlegte mir, wenn so etwas undefinierbares - Brot genannt - so geschmacklos ist, so muss es wohl auch einen kaum nennenswerten Nährwert haben! Gespräche mit anderen Leuten bestätigten mir meinen Befund, was die Substanz und den Geschmack angeht, doch wie es heute so geht, mit der resignierenden abschließenden Bemerkung: "...man kann ja doch nichts dagegen machen!"

Nun wollte ich der Sache auf den Grund gehen, ich forschte also nach, warum unser Brot nicht mehr so ist wie früher. Zunächst kaufte ich Brot und Brötchen bei mehreren anderen Bäckern. Die Erfahrungen waren erstaunlicherweise die gleichen. Das Brot schmeckte überall gleich! Ob es Eifeler- Bauern- Misch- oder Roggenbrot, oder sonst welches war, man erkannte kaum einen Unterschied. Wozu dann aber die vielen Namen?

Nun aber kam mir der Zufall zur Hilfe. Vor einer Bäckerei stand ein Lkw einer Bäckerei-Einkaufsgenossenschaft und man lud dort Mehl ab. In braunen Papiersäcken, wie man sie von Zementsäcken her kennt. Mir fiel ins Auge, was auf den Säcken in großen Lettern stand, nämlich das Wort "INSTANT" .

Daraufhin fiel es mir wie Schuppen von den Augen: "Instant"? Das kannte ich doch schon vom Neskaffee her? Zuhause angekommen blätterte ich sofort im Lexikon das Wort "Instant" nach - und siehe was stand da?

Instantprodukt = Lebensmittel in Form eines pulverisierten Extrakts, das durch Hinzufügen von Flüssigkeit in kürzester Zeit zum Genuss bereit ist". So "Meyers großes Handlexikon" 1997.

Ich folgere: Unser Brot ist also "pulveresierter Extrakt"!! Was schlicht auch bedeutet, dass es nach einem Einheitsrezept hergestellt ist, weshalb das Backergebnis der einzelnen Bäcker dann auch überall gleich schmeckt! Dem mit chemischen Backtriebmitteln vermischten Fertigmehl werden lediglich als Variation unterschiedliche Zusätze hinzu

gegeben. Probieren Sie es doch an Ihrem Ort auch einmal! Wenn es nicht so ist, dann leben sie in der Tat noch in einer richtigen „Naturbrot-Oase“!

In jedem Fall ist der Brotkunde nicht nur der geschmacklich, sondern auch der auch gesundheitlich Benachteiligte. Und das muss sich ändern!

Quelle: <http://www.wfg-gk.de/warum33.html>

Anmerkung von Wahrheitssuche: Das oben Beschriebene bezieht sich nicht auf Brot aus dem Bioladen!

Industrieprodukt Brot

Viele Verbraucher haben von der Bäckerei das Bild eines traditionellen und lokalen Handwerks. Nimmt man an, im Handwerk werde der Teig noch eigens angerührt, geknetet, geformt und gebacken, so gibt es nur noch ein Drittel handwerkliche Bäckereien. Trifft dies nicht zu, arbeitet die Bäckerei in der Regel mit einer Backmischung.

Die Zutaten eines Backmischbrottes sind oft weder den Kunden noch dem Bäcker in Einzelheiten bekannt und deren Einsatzzweck unklar. Es mangelt an einer Deklarationspflicht für die Inhaltsstoffe.

Zwar gibt es Richtlinien, die regeln, was in welche Brotsorte hineingehört und wie die Handelsnamen lauten dürfen, doch fehlt quasi ein „Reinheitsgebot“, das weitere Zutaten ausschließt. Lediglich die Öko-Bäckereien müssen sich an klare Backrichtlinien halten.

Der Einsatz der Backhilfsmittel hat vorrangig wirtschaftliche Gründe: So werden die Gär- und Backzeiten verkürzt, Backfehler vermieden und die Teigverarbeitung erleichtert.

Das hat natürlich einen Haken: Zum Beispiel wird der ernährungsphysiologische Wert von Vollkornbrot durch den Einsatz von sogenannter Kunstsauer gesenkt, weil die im Vollkorn fest gebundenen Mineralstoffe erst durch die längere Sauerteiggärung der menschlichen Verdauung zugänglich werden. Bei der verkürzten Teigführung werden auch die brottypischen Aromastoffe nicht gebildet. Um diesen Mangel zu beheben, wird durch die Zugabe von Enzymen dem Geschmack ein wenig nachgeholfen.

Eine weitere Folge des Einsatzes von Backmitteln ist die Zunahme von Berufskrankheiten bei Bäckern. Durch die künstliche Anreicherung mit Enzymen im Mehl leiden heute deutlich mehr Bäcker unter Bäckerasthma und Allergien als noch in den 70er Jahren.

Alles in allem hat ein Brot auf Basis einer Fertigmischung eine längere Zutatenliste und damit auch mehr Akteure in der Produktionskette. [...]

Entscheidend sind die Backmittelhersteller, die anschließend aus dem Mehl, verschiedenen Hilfsstoffen, Backtriebmitteln und Enzymen eine Backmischung zusammenstellen. Mit der verlängerten Produktlinie und größeren räumlichen Entfernungen gehen vor allem Kundennähe und Transparenz verloren; die Brotherstellung gewinnt industriellen Charakter.

Quelle: Kirsten Wiegmann: Unser täglich Brot unter der Lupe. Eine Broschüre des Instituts für angewandte Ökologie e.V. Darmstadt 2000. (www.oeko.de/service/gemis/files/doku/g4-brot.pdf).

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

1. Unschädliche Zusätze:

E100, E101, E103, E104, E105, E111, E121, E126, E130, E132, E140, E151, E152, E160, E161, E162, E170, E174, E175, E180, E181, E200, E201, E202, E203, E236, E237, E233, E260, E261, E263, E270, E280, E281, E282, E290, E300, E301, E303, E305, E306, E307, E308, E309, E322, E325, E326, E327, E331, E333, E334, E335, E336, E337, E382, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E408, E410, E411, E413, E414, E420, E421, E422, E440, E471, E472, E473, E474, E475, E480

2. Verdächtige Zusätze:

E125, E141, E150, E153, E171, E172, E173, E240, E241, E477

3. Gefährliche Zusätze:

E102, E110, E120, E124

4. Störung der Gesundheit:

- * Darmstörung: E220, E221, E223, E224
- * Verdauungsstörungen: E338, E339, E340, E341, E450, E461, E463, E465, E466, Eiscreme E407
- * Hauterkrankungen: E230, E231, E232, E233
- * Zerstörung von Vitamin B12: E200
- * Cholesterin: E320, E321
- * Empfindlichkeit der Nerven: E311, E312

- * Mundfäule: E330 ist am gefährlichsten (Krebserregend) enthalten in z.B. SCWEPPE'S ZITRONE, AROMASENF, MEZZO-MIX, KRABBEFLEISCH, BONBEL-KÄSE, PILZE in DOSEN

5. Krebserregende Zusätze:

E131, E142, E210, E211, E213, E214, E215, E216, E217, E239

ACHTUNG: E123 ist sehr KREBSERREGEND!! In den USA und den GUS-Staaten verboten.

Auf diese Zusätze besonders bei folgenden Lebensmitteln achten:

E123/E110, VORSICHT!!

Gummibärchen, TREETS, SMARTIES, HARIBO Weingummi, Schokolinsen, ZOTT-Sahnepudding, IGLO - Fischstäbchen, KRAFT - Dorahm mit Creme - Fraiche, KRAFT-Salami, Streichkäse, Vanille-Pudding E102, E110, Fertigsoßen aller Art

BITTE: Aufhängen und benutzen. Es geht um Ihre Gesundheit und die Ihrer Kinder. Verhindern Sie die Anwendung dieser Zusätze, indem Sie die Erzeugnisse genau auswählen, die Sie kaufen. Der Käufer bestimmt letztendlich die Zusammensetzung des Fabrikats. Denken Sie an die Gesundheit Ihrer Kinder. Kopieren Sie diese Aufstellung und verteilen Sie diese unter Ihren Freunden und Bekannten.

Quelle: Abschrift eines Aushanges der Kinderklinik UNI -Düsseldorf

Ausführlicher hier: <http://www.tnt.uni-hannover.de/js/subj/other/cooking/zusatz.html>

Salz - vom weißen Gold zum weißen Gift

Das, was heutzutage als Würz- und Geschmacksmittel zusätzlich fast allen Nahrungsmitteln beigegeben wird, ist kein Salz! Richtiges Salz, das in der Vergangenheit auch als „weißes Gold“ bezeichnet wurde, besteht aus 84 Elementen. Das heutige „Kochsalz“ ist raffiniert, es enthält von den ursprünglich 84 Elementen nur noch zwei, nämlich Natrium und Chlorid (Kochsalz = NaCl). Dieses Natriumchlorid ist vollkommen tot, nichts kann darin überleben, nicht einmal natürliche Keime, die den Verwesungsprozess in Lebensmitteln verursachen, weshalb es ja auch als Konservierungsmittel eingesetzt wird. Es ist eigentlich Gift für den menschlichen Körper.

NaCl kann im Körper nur sehr langsam abgebaut werden, 5-7 Gramm am Tag. In den Fertigprodukten nehmen die Menschen aber durchschnittlich schon 20 Gramm am Tag zu sich, dazu kommt noch das Selberwürzen. NaCl muss also im Körper abgelagert werden. Somit befindet sich der Organismus ständig in einem unausgeglichenen, gereizten Zustand. Um nicht sofort der Salzvergiftung zu erliegen, kapselt der Körper die schädlichen Moleküle in Wassermoleküle ein. Dazu rafft er seine Wasserreserven zusammen. Wir nennen diesen Vorgang auch Hydratation. Der Nachteil für uns besteht darin, dass zu diesem Zwecke das wertvollste Wasser in unserem Organismus Verwendung findet und das ist unser Zellwasser. Das salzhaltige Gewebe quillt dadurch auf, doch die Zellen schrumpfen. Weil sich das Salz mit der Zeit meist in der unteren Hälfte des Körpers ansammelt, sendet er das Wasser besonders nach dort. Wenn manche Leute nun viel Wasser in den Beinen haben, dann leiden sie nicht an Wassersucht, sondern an »Salzsucht«.

Ein Kochsalzüberschuss entmineralisiert auch die Körperzellen! Natriumchlorid hat im Körper nämlich zunächst das Bestreben, alle die Bestandteile, die ihm in den Raffinierungsschritten mit 2000 Chemikalien entzogen wurden, wieder an sich zu reißen. Dieses ist im übrigen ein Effekt, den man auch bei anderen raffinierten Produkten, wie Zucker, Öl und Mehl beobachten kann. Bei unserer chronischen Unterversorgung mit Mineralstoffen gelingt dieses nur sehr unvollständig. Aber selbst wenn die Nahrung an sich genügend Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen enthält, um den Bedarf zu decken, so leidet der Körper dennoch Mangel. Denn infolge des sich überall eindringenden Natriumüberschusses kann er die im Essen vorhandenen Mineralien nicht genügend aufnehmen und für sich nutzbar machen.

Meersalz ist kein Stück anders als Kochsalz, es ist auch raffiniert, es spielt also letztendlich keine Rolle ob es aus dem Meer kommt oder nicht.

Dagegen besteht natürliches Salz, nämlich Steinsalz oder Kristallsalz, aus genau den 84 Elementen, aus denen auch der Mensch besteht. Anders als beim Kochsalz ist ein zuviel von Natursalz gar nicht möglich. Was zu viel ist, kann und wird unproblematisch ausgeschieden. Viele würden sagen: Salz, das nicht aus Pflanzen kommt, ist anorganisch und kann nicht verstoffwechselt werden. Das stimmt aber nur bedingt, denn: Das Leben überhaupt, jedes Leben, ist bekanntlich aus der Ursuppe entstanden, die Ursuppe war nichts anderes als Sole, also Wasser mit Salz. Das alles ist aber keinesfalls Vergangenheit denn noch heute ist das nicht anders, jeder neue Mensch entsteht auch heute noch in Sole. Die Flüssigkeit in der Gebärmutter ist nämlich schlicht Sole, aus „anorganischem“ Salz. Der zweite Punkt ist, dass Salz gar nicht verstoffwechselt werden muss! es hat nämlich die Fähigkeit sich in Wasser aufzulösen, es ist dann etwas völlig neues, Sole nämlich.

Sole ist der größte Feind der Kosmetikindustrie, es hilft zugleich gegen trockene und fettige Haut, soll wahre Wunder wirken im Beseitigen von Narben, Streifen aus Bindegewebsschwäche, Orangenhaut, aber auch zum Augen- und Naseausspülen kann es benutzt werden, eine Brille ist dann womöglich nicht mehr notwendig und Taschentücher auch nicht. Viele Bluthochdruckpatienten hatten nach der Einnahme von natürlichem Salz auch wieder einen normalen Blutdruck. Ein einziges Solebad wirkt wie vier Tage fasten. Nicht nur als Bad oder Creme ist Salz geeignet, es schmeckt, wie Natrium-Chlorid, salzig aber kann ohne Einschränkungen zum würzen benutzt werden, man bekommt mit der Zeit sogar ein ganz anderes Gefühl dafür.

Nach: <http://www.wasserundsatz.info/salz.htm>

Verwandte Themen:

Schlechte Ernährung und Aggressivität
Gehirnzerstörer Glutamat (Geschmacksverstärker) Beide Themen aus dem Netz genommen. Durch Werbung hinterlegt.

Der Murks mit der Milch

Nach Dr. Bruker, Dr. phil. Mathias Jung: Der Murks mit der Milch. Gesundheitsgefährdung durch Milch, Genmanipulation und Turbokuh, vom Lebensmittel zum Industrieprodukt. 2001.

Die Folgen der Milch-Pasteurisierung

1937 fand in Berlin der 11. Weltmilchkongress statt. Der Leiter des Bakteriologischen Instituts der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt verkündete damals angesichts von Tuberkuloseerkrankungen bei Kühen Folgendes: "Also ergibt sich hieraus die Notwendigkeit einer Pasteurisierung der Milch, bis die Verhältnisse am Orte der Milcherzeugung den hygienischen Belangen entsprechen. Erst dann sollte eine Rohmilchversorgung eintreten." Die Pasteurisierung war also bereits seit den dreißiger Jahren nur als eine Übergangslösung betrachtet worden!

Milch reagiert nicht nur sehr empfindlich gegenüber Temperaturunterschieden, sondern auch auf physische Beeinflussungen. 38 °C ist die natürliche Umgebungstemperatur. Jede Temperaturänderung hat Auswirkungen auf "dieses hoch-komplexe biologische System", erklärt man dem Leser. Heute haben wir starke thermische und physische Beanspruchungen der Milch durch Hochleistungspumpen, Transportwege und nicht zuletzt durch Verarbeitungsvorgänge in Maschinen und den Durchfluss durch Leitungssysteme von Molkereien und Abfüllanlagen. Die Folgen sind u.a. eine veränderte Keimflora und Destabilisierung der Fett- und Eiweißanteile. Die Kühlung der Milch beschleunigt noch den Austritt von freiem Fett, dass durch obige Einflüsse begünstigt wird und letztendlich mit für die Ranzigkeit der Milch verantwortlich ist.

1971 sorgte der Herzspezialist Dr. Kurt A. Oster für Aufsehen bei der Milchwirtschaft. Er hatte Hinweise darauf, dass homogenisierte Milch eine der Ursachen für Herzkrankheiten sein könnte. Durch den Prozess der Homogenisierung werden die drei Tausendstel Millimeter großen Fettkügelchen zertrümmert. Danach sind die Überbleibsel kleiner als ein Tausendstel Millimeter. Durch dieses Verfahren wird u.a. auch das Milchenzym Xanthin-Oxydase freigesetzt, welches die Darmwand passiert, in die Blutbahn gelangt und dann die Arteriosklerose begünstigt.

Wie ist das möglich? Durch die Homogenisierung gelangt das besagte Enzym auf die Innenseite der zerkleinerten Milchpartikel und ist somit unangreifbar für die Magensäure und die Darmverdauung. Forscher der US-Universität in Beirut haben dabei auch dieses Enzym in weißen Blutkörperchen von menschlichen Milchtrinkern nachgewiesen. Diese neue Erkenntnis ist natürlich ein Ärgernis für die deutsche Milchwirtschaft, die diese Ergebnisse sofort dementierte aber bis heute den Gegenbeweis schuldig blieb. Zusätzlich fanden Forscher in Kopenhagen in Tierfütterungsversuchen heraus, dass durch die Homogenisierung die Allergenität von Milch um das zwanzigfache steigt.

Durch Pasteurisierung kommt es zu einem veränderten Salzgewicht in der Milch. Es finden Kettenreaktionen statt, die die physischen Feinheiten der Milch schädigen oder zerstören. Es ist somit eine Irreführung des Verbrauches, wenn man diese Milch noch als "frisch" verkauft, doch dies wurde nach mehreren Klagen der Milchindustrie erlaubt.

In einer Versuchsreihe wurden Katzen jeweils rohe Milch, pasteurisierte Milch, Kondensmilch oder Trockenmilch verabreicht - jedoch nicht ohne vorher eine Anreicherung durch Vitamin D in Form von UV-Bestrahlung auszulassen. Das Resultat: Bei Rohmilch entwickelten sich die Katzen gut und starben einen natürlichen Alterstod. Bei pasteurisierter Milch zeigten die Weibchen eine verminderte Gebärfähigkeit und Knochenveränderungen auf. Die Jungen

wiesen eine anormale Entwicklung auf und die Männchen lebten nicht länger als zwei Monate. Sie litten u.a. an Knochenveränderungen und Rachitis.

Bei einer weiteren Differenzierung wurde eine Gruppe eineinhalb Jahre alter Tiere ausschließlich mit Milch gefüttert. Bei Milch von Kühen, die als Zufutter Vitamin D-bestrahlte Hefe erhielten, fand man bei den Katzen starke Rachitis. Bei Milch von Kühen, die nur Grünfutter bekamen, war dies nicht der Fall. Ferner zeigte sich bei Fütterung mit rohem Fleisch und roher Milch eine normale Skelettbildung. Bei gekochtem Fleisch traten Veränderungen am Gebiss auf. Bei der zweiten Generation kam es zu Schädelmissbildungen und zu einem deformierten Gebiss. Diese Merkmale verstärkten sich in der darauf folgenden dritten Generation nochmals.

Nachdem bei diesen Katzen wieder zur Vollnahrung zurückkehrte, trat die Normalisierung erst in der vierten Generation nach der Umstellung wieder ein. Nicht nur bei den Katzen, auch in den Gehegen wurde erstaunliches festgestellt: Im Käfig, wo Rohfleisch und Rohmilch verfüttert wurde, war ein Wachstum von üppigem Unkraut festzustellen. Beim Käfig mit Kochkost blieb der Boden brach. Völlig steril war es sogar bei dem Gehege, wo Kondensmilch verfüttert wurde!

Noch schädlicher als das nur "Pasteurisieren" ist das "Ultrahoherhitzen", wie es bei der H-Milch angewendet wird. Hier wird die Milch auf Temperaturen bis zu 150 °C einsetzt. Somit werden auch die phantastische Haltbarkeit von bis zu sechs Wochen - 42 Tage - erreicht. Bruker erwähnt hier die Erkenntnisse von Kollath, wonach H-Milch ein völlig denaturiertes und totes Nahrungsmittel ist. Eine der Versuche, die Kollath mit Ratten durchführte, brachte ans Licht, dass die Ernährung mit Kasein, dem Milcheiweiß keinerlei Schäden bei den Ratten hervorrief, während die Erhitzung auf 73 °C - mit Alkohol extrahiert - tiefgreifende Gesundheitsschäden ans Tageslicht brachte.

Bleiben noch alternative "Milch-Technologien" zur Wärmebehandlung zu erwähnen. Als da wären "Mikrofiltration", "Entkeimungsseparation", "Gepulste Hochenergiefeldtechnik", "Hochdruckverfahren", "Ultraschallbehandlung", "Gepulstes hochintensives Licht", "Bestrahlung" und "ESL- und Pure-Lac-Verfahren".

Lag der H-Milch-Anteil 1970 noch bei mageren 3,3 Prozent, waren es sieben Jahre später bereits 40 Prozent. 1974 erreichte man 55 Prozent, 1980 56 Prozent. Neuere Zahlen liegen an dieser Stelle leider nicht vor.

Es wird auch der Sache auf den Grund gegangen, warum es kaum öffentliche Kritik zum Beispiel an der H-Milch gibt. Die unabhängige Kontrollinstanz sollte hier eigentlich die DGE, die Deutschen Gesellschaft für Ernährung mit dem Vorsitzenden Professor Volker Pudel sein. Im Jahre 1988 gab McDonalds eine Broschüre mit dem vertrauenerweckenden Titel "McDonalds und die vernünftige Ernährung" heraus. Und man höre und staune, der liebe Prof. Pudel schrieb hierzu das Vorwort. Die DGE wird vom Autor somit auch als "Sprachrohr der Nahrungsmittelindustrie" bezeichnet. Neben H-Milch und Mc Donalds hat sie auch schon Werbung für Coca Cola gemacht.

Das Kapitel "Keine Gefahr in der Rohmilch" ist eines der besten Beweise für die Zusammenarbeit der DGE mit der Industrie. So wurden im Februar 1995 die Zuschauer einer Sendung von der DGE darüber "informiert", dass der Verzehr von Rohmilch lebensgefährlich, unter Umständen sogar tödlich verlaufen könne. Schuld sei das "Escherichia coli"-Bakterium (EHEC). Wenige Wochen später kam dann die Entwarnung durch das "Landwirtschaftliche Wochenblatt". Leider zu spät: zahlreiche Bauern, die Rohmilch ab Hof verkauften, klagten über nicht wiedergutzumachende Verluste. Dabei war das Peinliche an der Sache, dass das EHEC-Bakterium ein sog. "ubiquitäres" Bakterium ist, also jenes, welches überall anzutreffen ist, zum Beispiel auch im rohen Fleisch. Eine Untersuchung der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung in Nordrhein-Westfalen von über eintausend Proben ergab übrigens das ernüchternde Ergebnis, dass keine einzige Probe EHEC-Spuren aufwies. Eine Stellungnahme der DGE und der Milchindustrie lässt bis heute auf sich warten.

Schadstoffe in der Milch

Unsere Milch wird zwar auf rund einhundert Gift- und Schadstoffe untersucht. Doch es darf nicht unterschlagen werden, dass weit mehr als dreihundert verschiedene Gift- und Schadstoffe, dreimal so viel, als getestet wird, enthalten sein können.

1991 erregte eine Presseinformation des "Bundes für Umwelt und Naturschutz in Deutschland" (B.U.N.D.) die Aufmerksamkeit von Dr. Bruker. Zum dritten mal wurde schadstoffarme Milch prämiert, die sich durch extrem niedrigen Gehalten von PCB und Organochlorpestiziden auszeichnete. "Dieser Wettbewerb diente dem Zweck der Entgiftung" war im weiteren Textlaut zu lesen. Eigentlich sollte dies doch selbstverständlich sein, wird sich der Leser zu recht fragen, oder? Aber es kommt noch dreister: Hier ein Originalzitat der Pressestellungnahme:

"Bauern, die schadstoffarme Milch erzeugen, haben in der Regel höhere Produktionskosten. Die hohen Grenzwerte ermöglichen es aber den Molkereien, auch solche Milch zu verarbeiten, die hoch belastet ist. Der verantwortungsbewusste Erzeuger erhält dadurch keine Anerkennung. Dessen Milch wird benötigt, um die Milch weniger verantwortungsbewusster Erzeuger vermarkten zu können. Ein Wettbewerb um die möglichst gering belastete Milch findet dadurch innerhalb der Erzeuger einer Molkerei nicht statt."

Geht man nach Dr. Bruker, ist in dem Textlaut der Pressemitteilung von "Belastungspfaden" der Milch die Rede. Was ist damit konkret gemeint? Belastungspfade sind zum Beispiel Zukauffuttermittel, meist Importe aus anderen Ländern, in denen bei uns bereits verbotene Pestizide noch zum Einsatz kommen und dessen Rückstände im Futter und in der Milch nachweisbar sind, zum Beispiel DDT. Aber auch Siloanstriche, Schmiermittel, Hydrauliköl, Anstriche, Plastikfolien usw. lässt sich als PCB-Träger lokalisieren. "PCB ist heute praktisch überall nachweisbar." ist die ernüchternde Erkenntnis, zu der man schnell gelangt. So kommt es in der Milch und im Knochenmark zu einer Anreicherung des fünfundsingzigtausendfachen Wertes, der noch im Boden festgestellt werden kann. Bleibt abschließend noch zu erwähnen, dass die Wiesen, auf denen Kühe noch weiden dürfen, mittlerweile kali- und phosphatüberdüngt sind.

Aus der Hexenküche der verschiedenen Milchprodukte

Dr. Bruker stellt nun verschiedene industrielle Milchprodukte vor. Er führt aus, dass der biologische Wert der Kondensmilch gleich null ist und dass auch beim Milchpulver durch die Dehydrierung alle wasserlöslichen Vitamine entzogen werden. Zusätzlich erfolgt hier eine Begasung mit Akrylnitrat, die die Haltbarkeit nochmals steigern soll. Über die Giftigkeit des Akrylnitrats verliert aber niemand ein Wort. Milchpulver ist nach den Worten von Dr. Bruker besonders verantwortungslos als Babynahrung.

Aber auch Milchmischgetränke werden vom Autor kritisiert. Man findet in ihnen kaum noch natürliche Fruchtzusätze. Chemisch-synthetische Aroma-, Farb- und Füllstoffe sind der Stand der Dinge. Natürlich darf unser "alter Bekannter", der Fabrikzucker, nicht fehlen. Für den Verbraucher, meist Kinder und Jugendliche, äußerst hinterhältig ist auch das Verschieben der Konservierungsstoffe aus dem Produkt selbst in die Fruchtzugaben, womit die Deklarationspflicht umgangen wird.

Bleibt uns nun noch der Joghurt, "des Deutschen liebstes Milchprodukt". Generell gilt eine Milcherhitzung über einhundert Grad Celsius. Auch ist die Zugabe von Enzymen üblich, wie zum Beispiel Transglutaminase, das dafür sorgt, dass der Joghurt auch "schön cremig" wird. Auch hier gilt wieder, dass es keine Deklarationspflicht für Konservierungsstoffe im Fruchtanteil gibt. Nicht ungeschoren kommen auch sog. "probiotische Joghurts" in Brukers Buch davon. Ob Nestlé's LC 1, Müllers Pro Cult, Danones Actimel, oder viele andere - für sie gilt, hört man auf die Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel, folgendes: es ist "wissenschaftlich nicht zulässig, die neuen probiotischen Erzeugnisse in Umlauf zu bringen, **da noch zu wenig über die Darmflora bekannt ist.**" Eine Schädlichkeit ist somit nicht ausgeschlossen, sondern wird vielmehr durch die Praxiserfahrungen Dr. Brukers bestätigt. So zeigen Magen-Darm-empfindliche Personen beim Verzehr von Joghurt verstärkt Beschwerden im Verdauungstrakt auf.

Bei den Milchprodukten mischt auch die chemische Industrie mittlerweile kräftig mit. Einer der Schwerpunkte ist dabei ein "Milch-Ersatzprodukt". Dabei war es nicht ohne Grund bis 1990 in Deutschland verboten, Milch-Ersatzprodukte herzustellen.

Im Kapitel "Künstlicher Milchshake mit Darm-Auslaufsperrung" findet man die Fortsetzung, die diesmal in Form eines Artikels von Veit Kostka genossen werden darf. Veit Kostka ist Tierarzt an der Universität Gießen und Mitglied der "Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin" (AGKT). Er schreibt: "Bearbeitete Schlachtabfälle, Lederabfälle, Abfälle der Fleisch- und / oder Fischindustrie, aber auch Kartoffelschälabfälle oder künstlich gezüchtete Einzeller" werden miteinander vermengt und in Säure gerührt. Das Endprodukt besitzt einen guten Geschmack und weißes bis gelbliches Aussehen.

Eines der abstrusesten Produkte ist wohl ein cholesterin- und kalorienfreier Fettersatz "made in USA", genannt "Olestra". Dieser ist zum Beispiel in Milchshakes für "Abmagerungswillige" enthalten. Dabei muss diesem Fettersatz allerdings aufgrund eines nicht resorbierten Kunstfettes ein "Anti-Anal-Leakage-Agent" (eine Schließmuskel-Auslaufsperrung) zugesetzt werden, anderenfalls wird der Verbraucher von massiven Durchfällen heimgesucht.

Ist Kuhmilch überhaupt gesund?

Die Gabe von Kuhmilch verstößt eigentlich gegen naturgesetzliche Regeln. In der Natur findet man nämlich keinen artenübergreifenden Milchaustausch. Bekannt sind auch gesundheitliche Probleme beim Kind, wenn man auf Kuhmilch umstellt. Häufig folgen Krankheitserscheinungen wie Hautausschläge oder Schwellung der Lymphknoten; auch Durchfall oder Verstopfung ist bei Säuglingen anzufinden. Dr. Bruker erklärt, dass es bei Babys keine Auswirkungen auf Organe gibt, sondern, dass "Schädlichkeiten" direkt durch ausscheidende Organe wie Haut oder Darm erledigt werden. Auch trifft man häufig Hautausschläge bei Kindern an. Deren wahre Ursache, nämlich Stoffwechselstörungen in Folge der Milch, wird oft als Neurodermitis interpretiert.

Neben der Besserung von Schulleistungen nach dem Absetzen von Kuhmilch, verschwinden viele Erkrankungen der Atemwege, die meist von einer Schleimhautschwellung her rühren. Auch vergrößerte Mandeln bilden sich innerhalb eines Jahres auf Normalgröße zurück und sind somit in den meisten Fällen kein Grund zur Operation. Allerdings zeigen nicht alle Kinder diese Symptome auf. Rund 1/3 aller Kinder reagieren auf diese oder ähnliche Weise auf den Konsum von Kuhmilch und werden deshalb von der Medizin als "lymphatische Kinder" bezeichnet, die durch hohe Infektanfälligkeit, Schwellung der Lymphknoten und bzw. oder wiederkehrende Schleimhautkatarrhe auffallen.

Die Calcium-Lüge

Im vierten Kapitel räumt das Autorenduo mit einem der größten Irrglauben auf: "Ohne Milch keine gesunden Knochen - die Milchlobby und die Calcium-Lüge". Hört man auf die Milchindustrie, leiden wir bald alle an Osteoporose, der gefürchteten "Knochendünne", wenn wir nicht täglich Milch und Milchprodukte zu uns nehmen.

Es ist für die Industrie nicht nur hilfreich, sondern geradezu notwendig, durch die Deklaration der Milch als wertvollen Eiweiß- und Calciumlieferanten die aufgestauten Milchseen abzutragen. Damit ist die vorher erwähnte Osteoporose eine willkommene Drohgebärde. So leidet die deutsche Bevölkerung unter einem "Lawinenhaften Wachstum" an Calciummangel, seltsamerweise liegt aber Deutschland seit Jahren weltweit an der Spitze beim Milchverbrauch. Ein Widerspruch.

Da fragt man sich doch, warum gerade Calcium auserkoren wurde, als Mangelware dazustehen? Auch hier hilft Dr. Bruker weiter: Es soll eine gewisse Unentbehrlichkeit des "weißen Goldes" in die Köpfe der Verbraucher gehämmert werden, indem man darauf - Irreführenderweise - hinweist, dass andere Nahrungsmittel nicht genügend Calcium enthielten.

Ein sehr interessante Aussage der Milchlobby findet man auch in der Zeitschrift Funk-Uhr, Ausgabe 01/93 unter der Rubrik "Leser Fragen - Experten Antworten" zum Thema Vegetarismus: "Vegetarier können ihren Calciumbedarf nicht decken. Sie müssten täglich

mindestens ein Kilogramm Kresse essen." Sechs Jahrzehnte Praxiserfahrung Dr. Brukers mit mehreren zehntausend Patienten mit seiner "vitalstoffreichen Ernährung" zeigen ein anderes Ergebnis.

Außerdem muss der Körper das Calcium verwerten und abbauen können. Hierzu benötigt er Vitamin D. Es geht somit nicht um einzelne biologische Nährstoffe, sondern um die Gesamtheit der Inhaltsstoffe. Eine einfache, abwechslungsreiche Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln reicht somit vollkommen aus und wir müssen uns keinerlei Sorgen machen, dass wir irgendwo einen Mangel an Vitalstoffen haben.

Die überschüssigen Milchseen, die in den siebziger Jahren bei den Absatzstrategen der Milchindustrie für Kopferbrechen sorgten, führten auch zu dem genialen Plan, der als "EG Schulmilchprogramm" 1977 publik wurde. Damit gelang es "absatzpolitischen und gesundheitspolitischen Anliegen zu entsprechen". Ein Zwischenbericht zehn Jahre später zeigt auf, dass man ein "schulergerechtes Angebot an Milch und Milcherzeugnissen" bereitstellt. Wahre Lobeshymnen ertönten auf die Eiweißversorgung durch Milch, gleiches gilt für die "herrlichen Mineralien" und die allseits bekannte "Calcium-Lüge".

Dabei stützt dich dieser Zwischenbericht auch auf den Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, der aufzeigte, dass eine Versorgungslücke von Vitamin B2 bei Kinder und Jugendlichen von bis zu dreißig Prozent vorhanden ist. Dr. Bruker entgegnet hier entschieden und erklärt, dass dies "blanker Unsinn" ist. So sei ein Mangel an Vitaminen bei jedem Kind und jedem Erwachsenen vorhanden, wenn nicht genügend Frischobst und -gemüse gegessen wird. Außerdem kann nie ein Lebensmittel allein verantwortlich gemacht werden für Mineralien- und Vitaminzufuhr.

Es kam sogar soweit, dass die Milchwirtschaft Elternvertreter und Lehrer regelrechten Schulungen unterzog, um so Fuß zu fassen. Sogar örtliche "Schulmilchberater" wurden eingesetzt. "Das Schulmilchprogramm ist einer der genialsten und schlagkräftigsten Coups der Nahrungsmittelindustrie seit 1945", urteilt Dr. Bruker im weiteren Verlauf.

Soja als Alternative?

Sojamilch wird in der Reform- und Naturkostszene als "Alternativmilch" verwendet. Nicht zuletzt werden sie von einer starken Propaganda seitens der Sojalobby unterstützt, die das "hochwertige Sojaprotein" in den Himmel lobt, nebenbei aber die Nichtexistenz von nativem Eiweiß verschweigt. Lebenserhaltendes Eiweiß ist nämlich allein jenes, welches nicht durch Hitzeeinwirkung denaturiert, sprich in seiner physikalischen und biologischen Wirksamkeit verändert wurde. Dieses native Eiweiß findet man deswegen nur im rohen, ungekochten Zustand vor.

Sojamilch und Tofu: - beides besteht aus erhitztem, gekochtem Sojabrei, wobei man unterschiedliche Konzentrationen von denaturiertem Eiweiß feststellen kann. Was viele auch nicht wissen ist, dass, um diese Sojaprodukte erst genussfähig zu machen, man sie durch Nahrungsmittelsynthetiker erst konzentriert, strukturiert und anschließend aromatisiert. Sojamilch kann deswegen auch nicht roh getrunken werden! Vielfach wird es vorher noch mit Fabrikzucker, Emulgatoren und künstlichen Aromen "aufgepeppt". So verwundert es nicht, dass man den Satz "Sojamilch hat in der Kinderernährung nichts, aber auch gar nichts zu suchen!" in fetten Lettern vorfindet.

Dr. Bruker differenziert aber dieser Stelle entscheidend, indem er hervorhebt, dass gegen Sojabohnen als Gemüse, im Eintopf, als Sprossen, als Zugabe zu Frischkost oder als qualitativ gute Sojasoße zur Geschmacksverfeinerung nichts einzuwenden ist!

Bei der Butter soll man vorzugsweise zu "Deutscher Markenbutter" greifen. Ideal wäre Sauerrahmbutter, oder auch noch Süßrahmbutter. Vorsicht ist nach den Worten von Dr. Bruker bei Verpackungen, die nur das Wort "Butter" zieren. Butterschmalz kann dagegen selbst aus Butter hergestellt werden und braucht nicht extra gekauft werden

Die okkulte Wirkung von Fleisch, Milch und pflanzlicher Nahrung

"Dadurch, daß der Mensch Esoterik oder Anthroposophie ernsthaft auf sich wirken läßt,... verhärtet sich heraus aus dem gesamten Gefüge der vier Glieder der menschlichen Wesenheit der physische Leib... Dadurch aber zeigt er sich eigentlich erst als etwas, woran man schwerer zu tragen hat als vorher. Man empfindet ihn unbeweglicher als vorher. Dazu kommt, daß die anderen Glieder nun leichter beweglich sind. [Vergleich: Absetzung von in Wasser gelöstem Salz durch Abkühlung] ... Und insbesondere fängt man an, in seinem Leibe alle diejenigen Einschlüsse zu verspüren, welche sozusagen innerhalb dieses physischen Leibes ein gewisses, von vornherein selbständiges Dasein führen. Und hier kommen wir auf eine Frage der Fleischkost.

... Man versteht das Verhältnis des Menschen zu seinen Nahrungsmitteln dann recht, wenn man das Verhältnis des Menschen zu den übrigen Naturreichen, zunächst zum Pflanzenreich ins Auge faßt. Das Pflanzenreich, als ein Reich des Lebens, führt die anorganischen Stoffe, die leblosen Stoffe bis zu einer gewissen Organisation herauf. Daß die lebendige Pflanze werde, das setzt voraus, daß die leblosen Stoffe in einer gewissen Weise — wie eben in einem lebendigen Laboratorium — verarbeitet werden bis zu einer gewissen Stufe der Organisation herauf. So daß wir in der Pflanze ein Lebewesen vor uns haben, welches die leblosen Naturprodukte bis zu einer gewissen Stufe der Organisation bringt. Der Mensch ist nun so organisiert als physischer Organismus, daß er in der Lage ist, den Organisationsprozeß da aufzunehmen, bis wohin die Pflanze ihn gebracht hat, und dann ihn von dem Punkte an weiterzuführen, so daß der höhere Menschenorganismus entsteht, wenn der Mensch das, was die Pflanze bis zu einem gewissen Grade organisiert hat, weiterorganisiert. ... Das Natürlichste wäre, daß der Mensch einfach den Organisationsprozeß da fortsetzt, wo ihn die Pflanze stengelassen hat, das heißt die Pflanzenorgane so nimmt, wie sie sich draußen darbieten, und von da aus in sich selber weiterorganisiert. Das würde eine gerade Linie der Organisation geben, die nirgends irgendwie durchbrochen wäre: von der leblosen Substanz bis zur Pflanze, bis zu einem gewissen Punkt der Organisation, und von diesem Punkt bis zum menschlichen Organismus hindurch.

Nehmen wir nun gleich das Größte: der Mensch genießt das Tier. Im Tier haben wir ein Lebewesen vor uns, welches den Organisationsprozeß auch schon weiterführt als die Pflanze, bis zu einem gewissen Punkte über die Pflanzenorganisation hinausführt. So daß wir von dem Tiere sagen können, es setzt den Organisationsprozeß der Pflanze fort. Nehmen wir nun an, der Mensch ißt das Tier. Da tritt in einer gewissen Weise das Folgende ein: der Mensch hat jetzt nicht nötig, das an inneren Kräften anzuwenden, was er hätte anwenden müssen bei der Pflanze. Hätte er da angefangen, die Nahrungsmittel organisieren zu müssen, wo die Pflanze aufgehört hat, dann hätte er eine gewisse Summe von Kräften anwenden müssen. Die bleibt nun ungenützt, wenn er das Tier ißt; denn das Tier hat die Organisation der Pflanze schon bis zu einem gewissen höheren Punkte heraufgeführt; erst da braucht der Mensch jetzt anzufangen. Wir können also sagen: Der Mensch setzt nicht die Organisation da fort, wo er sie fortsetzen könnte, sondern er läßt Kräfte, die in ihm sind, ungenützt und setzt später die Organisation fort; er läßt sich von dem Tiere einen Teil der Arbeit abnehmen, den er leisten müßte, wenn er die Pflanze genießen würde. Nun besteht das Wohlsein eines Organismus nicht darin, daß er möglichst wenig leistet, sondern darin, daß er alle seine Kräfte wirklich in Tätigkeit bringt. ... Alles, was so zur Untätigkeit im menschlichen Organismus verurteilt wird, bewirkt zugleich, daß die betreffenden Organisationen, welche sonst tätig wären, brachgelegt werden, gelähmt, verhärtet werden. So daß der Mensch einen Teil seines Organismus tötet oder wenigstens lähmt, wenn er das Tier genießt. Diesen Teil seines Organismus, den der Mensch so in sich verhärtet, den trägt er dann mit durch das Leben wie einen Fremdkörper. Diesen Fremdkörper fühlt er im normalen Leben nicht. Wenn aber der Organismus [durch spirituelle Entwicklung] so innerlich beweglich wird und seine Organsysteme voneinander unabhängiger werden, dann beginnt der physische Leib, der ohnedies schon, wie wir charakterisiert haben, sich unbehaglich fühlt, sich noch unbehaglicher zu fühlen, weil er ja jetzt einen Fremdkörper in sich hat.

Daher also kommt es, **daß Fortschritt an innerem Leben allmählich eine Art von Ekel erzeugt** an tierischer Nahrung. Nicht als ob man dem [Esoteriker] die tierische Nahrung verbieten müßte; sondern das gesund fortschreitende Instinktleben wehrt sich nach und nach gegen die tierische Nahrung und mag sie auch nicht mehr; und das ist auch viel

besser, als wenn der Mensch aus irgendeinem abstrakten Grundsatz heraus Vegetarier wird. Das Beste ist, wenn die Anthroposophie den Menschen dazu bringt, eine Art Ekel und Abscheu vor der Fleischnahrung zu haben, und es hat nicht viel Wert in bezug auf das, was man seine höhere Entwicklung nennen kann, wenn der Mensch auf andere Weise sich die Fleischnahrung abgewöhnt. So daß man sagen kann: Die tierische Nahrung bewirkt in dem Menschen etwas, was für den physischen Leib des Menschen eine Last wird, und diese Last wird empfunden. Das ist der okkulte Tatbestand von einer Seite....

Das [instinktive] Willensleben, das mehr unbewußt verläuft, das mehr in Affekten und Leidenschaften verläuft, das feuert die tierische Nahrung an. Es ist daher eine durchaus richtige äußere Beobachtung, wenn gesagt wird, daß kriegerische Völkerschaften mehr der tierischen Nahrung zuneigen als friedfertige Völkerschaften. ..."

Der Einfluss von Milch, pflanzlicher und tierischer Nahrung auf die Bindung des Menschen an die Erde

"Sehen Sie, es ist zum Beispiel interessant, zu vergleichen dreierlei Arten von Nahrungsmitteln in bezug auf ihre kosmische Bedeutung: das ist die Milch und alles, was mit ihr zusammenhängt, das ist die Pflanzenwelt und alles, was mit ihr zusammenhängt, nämlich aus ihr bereitet wird, und das ist die tierische Nahrung. ... Wenn Sie okkultistisch die Welt durchforschen würden, würden Sie das, was Milchsubstanz ist, auf der Erde, aber auf keinem anderen Planeten unseres Sonnensystems finden. Was produziert wird innerhalb der Lebewesen in ähnlicher Weise auf anderen Planeten unseres Sonnensystems, würde sich Ihnen als etwas ganz anderes, als die irdische Milch ist, darstellen. Die Milch ist etwas spezifisch Irdisches. Und wenn man das generalisieren wollte, was Milch ist, so müßte man sagen: Die Lebewesen eines jeden Planetensystems haben ihre eigene Milch.

Wenn man das Pflanzensystem unserer Erde untersucht und es okkultistisch vergleicht mit den Pflanzensystemen anderer Planeten, mit dem, was damit verglichen werden kann, so muß man sagen: Zwar sind die Formen verschieden der Pflanzenwesenheit auf der Erde und der Pflanzenwesenheit auf anderen Planeten unseres Sonnensystems, aber das innere Wesen der Pflanze auf der Erde ist doch nicht bloß ein irdisches, sondern ein zum Sonnensystem gehöriges; das heißt, die Pflanzenwesenheit unserer Erde ist verwandt mit der Pflanzenwesenheit der anderen Planeten unseres Sonnensystems, so daß wir in den Pflanzen gleichsam hereinragen haben etwas, was sich finden ließe auch auf anderen Planeten unseres Systems. Was die Tierwelt betrifft, so folgt es ja schon aus dem, was über die Milch gesagt worden ist, daß sie radikal verschieden ist als irdische Tierwelt von all dem, was Ähnliches auf anderen Planeten gefunden werden könnte. Wenn man nun das Erlebnis sozusagen der Milchnahrung nimmt, so zeigt sich die Milchnahrung vor dem Blick, vor dem Erlebnis des Okkultisten so, daß sie für den Menschenleib dasjenige bedeutet, was ihn sozusagen an die Erde, an unseren Planeten fesselt, was ihn zusammenbringt mit dem Menschengeschlecht auf der Erde als zu einer gemeinsamen Gattung mit diesem Menschengeschlecht gehörig. ... Alles das, was durch die Milchnahrung dem menschlichen Organismus zugeführt wird, ... macht ihn zum Erdenbürger und hindert ihn nicht, ein Bürger des ganzen Sonnensystems zu sein.

Anders ist es bei der Fleischnahrung. Die Fleischnahrung, die entnommen ist dem Reich, das spezifisch irdisch ist, und die entnommen ist nicht so wie die Milch dem unmittelbaren Lebensprozeß des menschlichen oder tierischen Lebewesens, sondern die entnommen ist demjenigen Teil der tierischen Substanz, die schon zubereitet ist für das Tier, diese Fleischnahrung fesselt den Menschen speziell an die Erde, macht ihn zum Erdengeschöpf so, daß man sagen muß: So viel der Mensch seinen eigenen Organismus durchdringt mit den Wirkungen der Fleischnahrung, so viel entzieht er sich an Kräften, um überhaupt von der Erde loszukommen. Er verbindet sich durch die Fleischnahrung im eminentesten Sinn mit dem Erdenplaneten. ...

Die Pflanzennahrung ist eine solche, daß sie in dem Organismus jene Kräfte rege macht, welche den Menschen in eine Art kosmische Verbindung bringen mit dem ganzen planetarischen System. Das, was der Mensch zu vollbringen hat, wenn er die Pflanzennahrung in seinem eigenen Organismus weiterverarbeitet, das regt Kräfte an, die im ganzen Sonnensystem enthalten sind, so daß der Mensch in seiner physischen Hülle ein

Anteilnehmer an den Kräften des ganzen Sonnensystems wird, also sich ihnen nicht fremd macht, sich aus ihnen nicht herausreißt. ... Die Leichtigkeit des Organismus, die er erhält durch die Pflanzennahrung, die hebt über die Erdschwere hinweg...

Aus dem, was gesagt worden ist, können Sie entnehmen, daß es gerade bei der okkultistischen, bei der esoterischen Entwicklung eine ungeheure Bedeutung hat, nicht sich sozusagen an die Erde zu fesseln, mit aller Erdschwere sich auszustatten durch den Fleischgenuß, wenn er entbehrt werden kann nach den individuellen und Vererbungsverhältnissen... Dagegen beginnen schon gewisse Bedenklichkeiten, wenn der Mensch fanatischer Vegetarier in dem Sinn sein wollte, daß er alle Milch und alle Milchprodukte meiden wollte. Gerade bei der Entwicklung der Seele nach dem Geistigen hin kann das gewisse Gefahren einschließen, und zwar aus dem Grunde, weil der Mensch sehr leicht dadurch, daß er allen Milchgenuß meidet, leicht zu einem gewissen bloßen Lieben des von der Erde Wegstrebenden kommt und die Fäden leicht verliert, die ihn mit dem verbinden, was auf der Erde an Menschlichem getrieben wird.

Es ist daher wohl zu beachten, daß es in einem gewissen Sinn gut ist, wenn gerade der [okkult] Strebende sich nicht zum fanatischen spirituellen Schwärmer dadurch macht, daß er sich die Schwierigkeit in der physischen Hülle schafft, die schon diese physische Hülle wegbringen will von aller Verwandtschaft mit dem Irdisch-Menschlichen. Damit wir nicht gar zu sehr seelische Entwicklung anstrebende Sonderlinge werden, damit wir nicht entfremdet werden menschlichem Fühlen, menschlichem Treiben auf der Erde, ist es gut, wenn wir uns als Wanderer auf der Erde in einer gewissen Weise beschweren lassen durch den Milchgenuß und durch den Genuß von Milchprodukten. Und es kann sogar eine ganz systematische Trainingung sein für einen Menschen, nicht nur immer sozusagen in den spirituellen Welten zu leben und dadurch erdenfremd zu werden, sondern daneben Aufgaben auf der Erde zu erfüllen... Dadurch wird er seinen Organismus, seine physische Hülle erdenverwandt, menscheitsverwandt machen, aber nicht so an die Erde fesseln, mit Erdensein beschweren, wie das der Fall ist durch den Fleischgenuß.“

aus: Rudolf Steiner, Welche Bedeutung hat die okkulte Entwicklung des Menschen für seine Hüllen und sein Selbst?, GA 145, 20. März 1913

ausführlicher: <http://www.anthroposophie.net/lexikon/db.php?id=176>

Der Pfusch mit dem Mineralwasser

Dass Kohlensäure schädlich für die Gesundheit ist, dies hört man komischerweise fast nirgends. Dabei ist sie schwerer als Luft, bläht einen innerlich auf und lässt einen matt und lahm fühlen. Kohlensäure besteht aus Kohlenstoff, der eigentlich ein Abfall- und Ausscheidungsprodukt des menschlichen Körpers ist, wie Kot und Urin. Der Körper ist bestrebt dieses Gift, so schnell wie möglich aus allen Zellen loszuwerden. Es sich zuzuführen, ist auf keinen Fall vernünftig und hat rein gar nichts mit „prickelnd“ oder „erfrischend“ zu tun.

Kohlensäure ist, wie schon der Name sagt, sauer. Säuren haben wir jedoch durch unsere Lebensweise schon viel zu viele im Körper. Die Magenschleimhaut wird nun durch die Gasbläschen gereizt, so dass es bei empfindlichen Menschen sogar zu Magenschleimhautentzündung kommen kann und auch für die Nieren ist das saure Wasser eine Belastung.

Außerdem verstärkt Kohlensäure die Gefahr, dass sich die anorganischen Mineralien zu noch größeren Teilchen zusammenschließen: Aus der Verbindung von Kalzium und Hydrogencarbonat entsteht beispielsweise Kalk, der sich dann in den feinen Blutgefäßen und auch im Gehirn absetzen kann. Das führt zur Verkalkung.

Kohlensäure zerstört auch die biophysikalische Struktur des Wassers. Getränke, die Kohlensäure enthalten, stehen nämlich immer unter Druck. Dieser physikalische Druck verändert die Kristallstruktur des Wassers. Chemisch ist das Wasser zwar unverändert, biophysikalisch allerdings fast tot. Es verliert seine lebenswichtige Fähigkeit, Biophotonen freizusetzen und damit seine Lebenskraft (Levitationskraft). Aus unserem Lebensmittel Nummer Eins ist durch CO₂ ein totes Mittel geworden!

Dabei wäre das Wasser gar nicht verkeimt, wenn es die biophysikalisch wichtige Struktur hätte. Da es diese Struktur meistens nicht hat, ist Kohlensäure ein willkommenes Mittel, um den schlechten Geschmack zu kaschieren. Wer aus seinem Lieblingsmineralwasser einmal die Kohlensäure heraus schüttelt und es dann trinkt, wird es merken. Aber viele Hersteller sind nur durch die Zugabe der leicht desinfizierenden Kohlensäure in der Lage, die geforderte Keimzahl nicht zu überschreiten. Bei hoher Nachfrage nach kohlenstofffreiem Wasser haben die Abfüller nun ein Problem: Sie müssen die Keimzahl nun ohne Kohlensäure gering halten um den gesetzlichen Anforderungen zu genügen.

Was machen die Hersteller nun? Der Gesetzgeber erlaubt die Ozonierung zum Entfernen der Eisen-Ionen und das wird hier genutzt. "Nebenbei" werden bei genügender Ozonkonzentration alle Keime abgetötet. Obwohl das Ozon in harmlosen Sauerstoff gespalten wird, so ist doch durch diesen Prozess die Struktur im Wasser zerstört. Es bleibt ein Wasser ohne biophysikalische Energie, ein totes Wasser, ein Wasser das kein Leben schenken oder fördern kann. Man hat das Wasser aus dem Schoße der Natur gerissen. Reifes Wasser tritt alleine an die Oberfläche. Beobachten kann man dieses an artesischen Brunnen.

Trotz Desinfizierung und Abtötung des Wassers ist das angeblich so gesunde Mineralwasser manchmal massiv mit Bakterien kontaminiert. Vor einigen Jahren untersuchte das Landesgesundheitsamt in Stuttgart 1171 Proben aus verschiedenen Betrieben und fand nicht weniger als in 6,3 Prozent der Proben Stuhlkeime. Der Nachweis von Hautkeimen in Mineralwasser wies auf eine erhebliche Kontamination durch Hände hin. In dem Institut für Umweltmedizin und Krankenhaushygiene am Universitätsklinikum Freiburg wurden 61 verschiedene Heilwässer und so genannte stille Wässer untersucht. Dabei fand man in 13 verschiedenen, teilweise sehr bekannten Markenwässern Krankheitserreger, die bei sehr abwehrgeschwächten Patienten unter bestimmten Voraussetzungen sogar zu lebensbedrohlichen Infektionen führen könnten.

Obwohl sich nach diesen Untersuchungen und nach einer Kampagne der Stiftung Warentest die Hygienesituation bei deutschen Mineral- und Heilwässern erheblich verbessert hat, fand das Landesgesundheitsamt in Stuttgart im Jahr 2001 immer noch in zwei von 59 Mineralwasserproben Stuhlkeime. Stuhlkeime gehören in die Toilette, nicht ins Mineralwasser.

Die Mineralwasserindustrie war bisher auch nicht in der Lage, in einer einzigen wissenschaftlich einwandfreien vergleichenden Studie nachzuweisen, dass Mineralwasser gesünder ist als das ganz normale deutsche Leitungswasser. Dagegen hat das Bundesamt für Risikobewertung 44 Prozent aller deutschen Mineralwässer als ungeeignet für Babys eingestuft, da sie zu hohe Mengen an Uran enthielten. Die Quelle des Urans sind Phosphate im Tiefgestein, aus dem viele Wässer gewonnen werden (<http://www.welt.de/data/2005/10/14/788388.html>).

Viele Menschen glauben, sie könnten ihren Mineralhaushalt mit Hilfe eines Mineralwassers in Ordnung bringen. Die Mineralien im Wasser liegen jedoch in einer Form vor, wie sie unsere Zellen nicht aufnehmen können, sie können vom menschlichen Organismus nicht verstoffwechselt werden. Erst wenn Mineralien von Pflanzen verstoffwechselt und in eine organische Struktur umgewandelt werden, sind sie für unseren menschlichen Körper verwertbar. Die Pflanzen verkapseln sozusagen die Mineralstoffe. Andererseits kann Mineral- oder kohlenstoffhaltiges Wasser keine Giftstoffe mehr aufnehmen, da es bereits gesättigt ist. Die Mineralien im Mineralwasser sind also eher schädlich als gut, weil sie die Ausscheidung von Schlackenstoffen verhindern. Empfehlenswert sind also nur Wässer mit einem niedrigen Mineralgehalt unter einem Gramm pro Liter, die so genannten Akratopegen.

Man achte einmal auf die Inhaltsbeschreibung preisgünstiger und teurer Mineralstoffpräparate. Man wird feststellen, dass die hochpreisigen Produkte Gluconate, Chelate oder auch Orotate enthalten. Mit diesen kann der Körper die Mineralstoffe aufnehmen. In den preiswerten und unwirksameren Präparaten dagegen finden Sie überwiegend Carbonate, Sulfate und Chloride. Carbonate sind allerdings akzeptabel, wenn sie im Verbund mit organischen Säuren vorliegen und sich vor dem Verzehr in wässriger Lösung befinden. Hier entstehen dann sozusagen "vor Ort" die organisch gebundenen

Mineralien. Man sieht also, dass die Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln das Prinzip sehr wohl verstanden haben. Die zweite Aufnahmemöglichkeit der Mineralstoffe ist die in kolloidaler Form. Hier sind die Mineralstoffe "allerkleinst zerrieben" und können so durch die Zellwand diffundieren.

Auf Wasserfilter sollte man nicht vertrauen. Das oben genannte Institut fand bei einer Untersuchung an zehn verschiedenen Haushaltswasserfiltern heraus, dass bei mehr als der Hälfte des gefilterten Wassers die Keimzahl wesentlich höher war als im Leitungswasser. Beim bekanntesten Wasserfilter in Deutschland war die Keimzahl teilweise sogar 10.000-fach höher als im Leitungswasser. Einige Wasserfilterhersteller setzen ihren Wasserfiltern nun **antibakterielles Silber zu, um das Keimwachstum im Wasserfilter zu verhindern.** Die Anreicherung des Wassers mit Silberionen kann zu Ablagerung des Silbers in Haut, Schleimhäuten und verschiedenen Organen, vor allem den Nieren führen. Und natürlich haben verschiedene Bakterien längst auch Resistenzen gegen Silber entwickelt. Insgesamt muss man sagen, dass Wasserfilter Vor- und Nachteile haben.

Natürliches Mineralwasser muss aus einer unterirdischen Quelle stammen und am Quellort abgefüllt werden. Es muss von ursprünglicher Reinheit sein und aufgrund seiner Mineralstoffzusammensetzung amtlich anerkannte ernährungsphysiologische Wirkungen haben.

Quellenvorlagen:

<http://www.wfg-gk.de/gesund.html>

<http://www.wasserundsalz.info/mtvo.htm>

<http://euroaqua.at/de/berichte/wasserarten.html>

http://www.ras-training.de/neu/wasser/tipps_zum_wassertrinken.htm

nano.online+3sat online vom 03/01/2001

Frankfurter Rundschau vom 25.06.03

Gen- und Bio-Nahrung im Vergleich

Mittlerweile liegen uns zahlreiche Studien Erkenntnisse über die Auswirkungen gentechnisch veränderter Lebensmittel vor. Vladimir Radyuhin schreibt in der Zeitschrift "The Hindu": "Eine Studie, die an dem Institut für Nahrung der Russischen Akademie der Wissenschaften durchgeführt wurde, ergab, dass Ratten, die mit Rote Beete und gentechnisch veränderten Kartoffeln gefüttert wurden, abnormale Veränderungen in Leber und anderen Organen entwickelten"(1). Und der Österreicher Josef Hoppichler vom Staatlichen Institut für weniger Begünstigte und Berggegenden schrieb unter anderem in einen Brief an die US-Botschaft: "Wussten Sie, dass ... besonders in Verbindung mit dem Gebrauch von herbizid-resistenten Pflanzen ... toxische Auswirkungen auf das Sperma der Säugetiere haben und das Potential haben, die Hormonbalance zu schädigen?"(2)

Einen Tag vor Beginn der UN-Konferenz über Bio-Sicherheit im Februar 2004 teilte der Direktor der Norwegian Institute for Gene Ecology, Terje Traavik, die allerneuesten Forschungsergebnisse über Gentechnik mit. So sind die Pollen eines gentechnisch veränderten Maises möglicherweise mitverantwortlich für eine Krankheit, die Dorfbewohner eines nahen Maisfeldes auf den Philippinen befallen hat.

In den USA wurde die Umgebung von Gentech-Feldern untersucht. Zwei unabhängige Labors testeten hierbei Mais, Sojabohnen und Raps. Das Ergebnis: Von Mais und Sojabohnen war die Hälfte und vom Raps 83 Prozent kontaminiert. Hinzu kommt, dass DNS "tausende von Jahren im Ackerboden überleben kann" (3). Ist die Gensaat also erst einmal freigesetzt, kann sie sich auch nach tausenden Jahren etablieren.

Dagegen zeigen Langzeitstudien, dass die Ernte-Erträge des Bio-Anbaus in Industrieländern sogar oft größer sind als dies des konventionellen Anbaus. 8,98 Millionen Bauern führten nachhaltigen Anbau in Asien, Lateinamerika und Afrika ein. Dabei fand man verlässlich heraus, dass durch Züchtung und Techniken der Agrarökologie des nachhaltigen Anbaus die Ernten enorm gesteigert werden konnten: Um 50 Prozent bei künstlicher Bewässerung und bis zu 100 Prozent bei Bewässerung durch Regen (4)! Hinzu kommt die gesunde Wirkung

von Bio-Nahrung: Bei Männern zum Beispiel hatte Bio-Ernährung eine 30 Prozent höhere Spermienkonzentration zur Folge. Und bei Zuchttieren, Kaninchen, Hühnern und Ratten, die mit Bio-Nahrungsmitteln gefüttert wurden, war die Fruchtbarkeit größer, die Samenqualität besser und die Anzahl der Totgeburten geringer (5).

Mittlerweile hat die Gen-Industrie ihren eigenen Beweis erbracht, worum es ihr geht: Um zu verhindern, dass Bauern, trotz Verbotes, einen Teil ihrer Getreide-, Bohnen- etc. Ernte dazu benutzen, Samen für das kommende Jahr zu gewinnen, wurden Gene entwickelt, die den Samen für diesen Fall abtöten. "Eingeschaltet" werden diese Gene durch Dünger und Pestizide. Dieses Killer-Gen ist bereits patentiert.

(1) The Hindu (online edition), September 2003.

(2) Er spielte auf eine Studie an, die im August 2002 im Environ Health Perspect veröffentlicht wurde.

(3) Die Untersuchung von Professor Alan Cooper und seine Veröffentlichung in der neuseeländischen Tageszeitung Dominion Post, 25. 4. 2003.

(4) Jonathan Matthews: Bericht über die Studie von Aaron Grassi, Institute of Science inn Society. Die Untersuchung von Feldern von Nichtgentechn-Anbau: The Independent, 7. 3. 04.

(5) Alberta verlimirov, Werner Müller: Metastudie über Bio-Nahrung: www.ernte.at oder bio.ernte.at

Nach: Uwe Helferich: Bio schlägt Gentechnik - Studien beweisen Gefahr von Genfood und Vorteile von Bio-Lebensmitteln. In: raum&zeit, Bd. 130, 2004. S. 25 -26.

Die Weisheit der Ratten

Die Washington Post berichtete, dass Nagetiere, die gewöhnlich gern Tomaten fressen, die gentechnisch veränderten FlavrSavr-Tomaten verschmäht hatten, mit denen die Wissenschaftler ihre Versuchstiere füttern wollten. Calgenes Vorstandsvorsitzender Roger Salquist sagte über seine Tomate: "Glauben Sie mir, man könnte ihnen ein Feinschmeckermenü daraus zubereiten, und...(sie) würden sie trotzdem nicht mögen."

Die Ratten wurden schließlich über Magensonden mit den Tomaten zwangsernährt. Mehrere Tiere entwickelten Magenverletzungen; sieben von vierzig Ratten starben innerhalb von zwei Wochen. Die Tomate wurde zugelassen.

Aus "Trojanische Saaten" von Jeffrey M. Smith (original. "Seeds of Deception").

Die Weisheit der Eichhörnchen

Jahrelang hatte ein im Ruhestand lebender Farmer in Iowa jeden Winter Eichhörnchen gefüttert, indem er draußen Maiskolben auslegte. In einem Jahr wollte er endlich wissen, ob den Eichhörnchen Bt-Mais oder konventioneller Mais besser schmeckt. Er legte beide Varianten aus, etwa sieben Meter voneinander entfernt. Die Eichhörnchen fraßen die Körner von den konventionellen Maiskolben und rührten den Bt-Mais nicht an. Pflichtschuldigst legte der Farmer an der ersten Futterstelle neue konventionelle Kolben aus, und auch sie waren bald wieder abgefressen, während der Bt-Mais weiterhin verschmäht wurde.

Den Farmer packte die Neugier. Was würden die Eichhörnchen tun, wenn es nur noch Bt-Mais gab? Um das herauszufinden, legte er keinen konventionellen Mais mehr aus. Damals herrschte in Iowa gerade kältester Winter. Trotzdem rührte niemand den Bt-Mais an. Die Eichhörnchen suchten sich ihr Futter anderswo. Nach ungefähr zehn Tagen knabberten sie schließlich von einem Kolben die Spitze ab. Das war alles. Dem Farmer taten die Tiere Leid, so legte er wieder konventionellen Mais an die Futterstellen, und prompt fraßen die Eichhörnchen wieder.

Die Weisheit der Kühe

1998 erntete Howard Vlieger auf seiner Farm in Maurice, Iowa, sowohl konventionellen Mais als auch die gentechnisch veränderte Bt-Variante. Er war gespannt wie seine Kühe auf den Pestizid produzierenden Bt-Mais reagieren würden, und so füllte er die eine Seite seines fast sechs Meter langen Futtertrogs mit Bt-Mais und die andere Hälfte mit dem normalen Futter. In der Regel fraßen seine Kühe alles auf und ließen niemals Reste übrig. Als er jedoch 25 Tiere in den Pferch ließ, drängelten sich alle auf der einen Seite des Troges, in der sich der naturbelassene Mais befand. Als sie ihn aufgefressen hatten, knabberten sie noch ein wenig an dem Bt-Mais, überlegten es sich aber bald anders und entfernten sich.

Einige Jahre später nahm Vlieger gemeinsam mit vielen anderen Farmern in Ames , Iowa, an einer Wahlversammlung von Präsidentschaftskandidat Al Gore teil. Besorgt darüber, dass Gore offenbar keine Einwände gegen gentechnisch veränderte Nahrung hatte, bat Vlieger den Kandidaten um Unterstützung für ein kürzlich in den Kongress eingebrachtes Gesetz, das eine Kennzeichnung von Gennahrung verlangte. Gore antwortete, die Wissenschaftler seien der Meinung, es gebe keinen Unterschied zwischen gentechnisch veränderter und konventioneller Nahrung. Vlieger erklärte, er sei - bei allem Respekt - anderer Meinung, und beschrieb wie seine Kühe sich geweigert hatten, den gentechnisch veränderten Mais zu fressen. Am Ende der Geschichte meinte er: "Meine Kühe sind gescheiter als diese Wissenschaftler." Im Raum brach tosender Beifall aus. Gore fragte, ob auch andere Farmer festgestellt hätten, dass ihre Tiere anders auf das transgene Futter reagierten. Ungefähr zwölf bis zehn Hände gingen hoch.

"Wenn auf einem Feld Genmais und konventioneller Mais stand, dann hat das Vieh immer erst den konventionellen Mais gefressen."
Gale Lush, Nebraska

"Ein Nachbar hat den neuen Bt-Mais angebaut. Als das Vieh auf die Felder getrieben wurde, wollte es den Mais einfach nicht fressen".
Gary Smith, Montana

"Meine Kühe mögen den offen bestäubten Mais lieber als die Hybridsorten, aber auch die Hybridsorten schlagen den Bt-Mais noch um Längen".
Tim Eisenbeis, South Dakota

1999 war in einem Artikel von Acres USA zu lesen, dass die Kühe sogar durch einen Zaun gebrochen und durch ein Feld mit Roundup-Ready-Mais gezogen waren, um an den konventionellen Mais zu kommen, den sie dann fraßen. Den Genmais rührte das Vieh nicht an.

Aus: GM-FREE Magazine, vol. I, no. 3, August/September 1999

Die Weisheit der Rehe

Howard Vlieger, Farmer aus Maurice, IOWA, USA (publiziert in "Trojanische Saaten", J.M. Smith)

Der Schriftsteller Steve Sprinkel beschrieb, wie eine Herde von etwa vierzig Rehen auf einem Feld mit ökologisch angebauten Sojabohnen äste, aber das auf der anderen Straßenseite gelegene Feld mit Roundup-Read-Soja nicht anrührte. Auch Waschbären wussten Öko-Mais zu schätzen, während sie den Bt-Mais auf einem anderen Feld in der Nähe verschmähten. "Und sogar die Mäuse zeigen kein Interesse an den Genpflanzen, wenn es eine Alternative dazu gibt."

Aus: Steve Sprinkel, "When the Corn Hits the Fan", Acres, USA 18. September 1999.

Quelle: http://www.initiative.cc/Artikel/2006_07_06%20Weisheit%20der%20Tiere.htm

Fettsucht entsteht nicht durch Fettverzehr

Entgegen der allgemein verbreiteten Meinung entsteht die Krankheit Fettsucht nicht durch Fettverzehr. Fett wird im intakten Stoffwechsel zu den Endprodukten Kohlensäure und Wasser abbaut. Wenn nun das Fett nicht mehr abgebaut werden kann, dann liegt das nicht an zu viel Fett, sondern am Fehlen biologischer Wirkstoffe (Vitalstoffe), die diesen Abbau normalerweise bewerkstelligen. Dann kommt es nämlich zu einer Fehlsteuerung des Stoffwechsels, der das krankhafte Stoffwechselzwischenprodukt Fett entstehen lässt und im Körper deponiert.

Die biologischen Wirkstoffe fehlen, wenn man isolierte Kohlenhydrate zu sich nimmt, die also keine Ballaststoffe mehr haben. Und das sind Zucker und Weißmehl. Diese überschüssigen Kohlenhydrate werden in Fett umgewandelt. Also auf Zucker und Weißmehl sollte man verzichten, wenn man abnehmen will, nicht auf Fett. So erklärt sich auch, weshalb die Fettablagerung auch bei einer Reduktionskost von nur 800 Kalorien am Tag entsteht. Das Fett wird jedoch abgebaut, sobald man naturbelassene Fette und eine vitalstoffreiche Kost zu sich nimmt, auch wenn sie 2000 - 3000 Kalorien und mehr enthält! Dies bestätigten jahrzehntelange Beobachtungen von Dr. Bruker.

Gerade Dicke müssen darauf achten, genügend naturbelassene Fette zu essen, da nur sie ausreichend fettlösliche Vitamine und ungesättigte Fettsäuren enthalten, die für den reibungslosen Abbau des gegessenen Fettes zu den Endprodukten Kohlensäure und Wasser notwendig sind. In der Behandlung der Fettsucht ist daher der Verzehr naturbelassener Fette wichtig, das heißt, von Butter und kalt geschlagenen Ölen. Die durch die Raffination gewonnenen Fette, wie die üblichen Handelsöle, Margarinen und Kunstfette, sollen streng gemieden werden.

Quelle: Dr. med. Max Otto Bruker: Cholesterin - der lebensnotwendige Stoff. Lahnstein 2002.

Das Cholesterin-Märchen

Von Christian Kaiser nach Dr. Bruker

Die Zivilisationskrankheiten traten, zusammen mit den Krankheiten die ihre Ursachen in Umwelteinflüssen und in der Lebensweise haben, an die Stelle der früheren seuchenhaften Infektionen wie Pest, Cholera oder Tuberkulose.

Diese Krankheiten spielen heute kaum mehr eine Rolle, dafür steigen die Zivilisationskrankheiten seit etwa einhundert Jahren kontinuierlich an. Auch spiegelt die statistisch höhere Lebenserwartung ein falsches Bild der heutigen "Volksgesundheit" wieder. Durch die verminderte Säuglingssterblichkeit erreichen Männer und Frauen heute ein Durchschnittsalter jenseits der Siebzig. Dass dies allerdings auch in früheren Zeiten nicht unüblich war, zeigt ein Blick in die römische Geschichte. Dort lag das Mindestalter, um in den Senat gewählt zu werden, bei sechzig Jahren.

Die ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten haben jedoch immer den Verstoß gegen die Grundgesetze der Natur gemein. Zu diesen Verstößen gehören eindeutig die Erzeugung künstlicher Nahrungsmittel in der Fabrik: Fabrikzuckerarten, Auszugsmehle, Fabrikfette - "Substanzen, die so isoliert in der Natur nicht vorkommen", stellt Dr. Bruker fest.

"Speziell auf das Cholesterinproblem abgestellt, führt es zu der irreführenden Vorstellung, daß an einer Erhöhung des Cholesteringehalts im Blutserum der Verzehr cholesterinhaltiger Nahrungsmittel schuld sei. Dies führt dann wiederum zu der Bewertung der einzelnen Nahrungsmittel nach ihrem Cholesteringehalt. Wie falsch diese Betrachtungsweise ist, geht daraus hervor, daß der Cholesteringehalt des Blutes unabhängig ist vom Cholesteringehalt der zugeführten Nahrung. Er wird von zahlreichen anderen Faktoren bestimmt." (S. 28)

Eine zentrale Rolle kommt dabei dem menschlichen Stoffwechsel zu. Dieser darf nicht getrennt nach Fett, Eiweiß und Kohlenhydraten betrachtet werden, sondern als ein Gesamtstoffwechsel. In jeder Körperzelle läuft dieser ständig zur gleichen Zeit ab. Kommt es aus irgendwelchen Gründen zu Störungen, so ist immer der gesamte Stoffwechsel - also

Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratstoffwechsel - gestört. Hier liefert der Autor "eindeutige Beweise", wie er selbst angibt, aus seiner jahrzehntelangen Praxiserfahrung: "Ändert man bei einem Menschen, dessen Cholesteringehalt zu hoch ist, den Kohlenhydratanteil der Nahrung, indem man die raffinierten Kohlenhydrate Auszugsmehl und Fabrikzucker einschränkt, bzw. meidet, so kommt es sofort zu einer nachweislichen Senkung des Cholesteringehalts im Serum." Stets verweist Dr. Bruker so indirekt auf naturbelassene Nahrungsmittel, die keine raffinierten und isolierten Kohlenhydrate aufweisen.

Mit diesem Hintergrundwissen werden dann auch Vorgänge verständlicher, die nach bisheriger Ansicht - die Folge einer einseitigen Betrachtung -, nicht sein dürfen. Dr. Bruker berichtet an dieser Stelle weiterhin nicht nur von Patienten, deren Cholesterinspiegel nach dem Weglassen raffinierter Kohlenhydrate sank, sondern auch von solchen, die im Rahmen einer vitalstoffreichen Vollwertkost statt Margarine Butter bekamen und deren Cholesterinspiegel ebenfalls sank. "Was würden Sie zum Beispiel dazu sagen, wenn man die Ursache der Arterienverkalkung darin sehen würde, daß der Betreffende zu viel Kalk gegessen hätte? Genauso widersinnig ist es, krankhafte Cholesterinablagerungen damit zu begründen, daß der Kranke angeblich zu viel Cholesterin gegessen habe."

Doch von welchen Faktoren hängt dann der Cholesterinspiegel im Blut ab? Schenkt man den Worten des Autors Glauben, so ist die Tatsache, dass die Zufuhr von ungesättigten Fettsäuren den Cholesteringehalt im Blut senkt, gesichert und bekannt. Zwar würde dies die Butter im Vergleich zu den pflanzlichen Fetten mit ihren hoch ungesättigten Linol- und Linolensäuren schlechter da stehen lassen, doch gerade unter den tierischen Fetten nimmt die Butter in Bezug auf die ungesättigten Fettsäuren eine bevorzugte Stellung ein. Dr. Bruker appelliert an dieser Stelle an den gesunden Menschenverstand und wirft wieder einen Blick zurück in die Geschichte: "Die Menschen auf dieser Erde haben seit Jahrtausenden das Milchfett in Form von Milch oder Butter genossen und sind dadurch nicht krank geworden, geschweige denn, daß sie durch den Genuss von Butter einen Herzinfarkt bekommen hätten." Die Höhe des Cholesteringehalts im Blut geht nicht mit dem Verzehr tierischer Fette parallel. Auch die Muttermilch enthält übrigens große Mengen an Cholesterin.

Es gibt Fälle schwerster Arteriosklerose, bei denen im Blut keine Vermehrung der Fettstoffe vorhanden ist, und umgekehrt gibt es Fälle mit hohem Cholesterinwerten, in denen fettarme Kost keine Besserung bringt. Und genau an dieser Stelle kommt unser Stoffwechsel wieder ins Spiel. So ist laut dem Autor jeder Mensch mit einem intakten Stoffwechsel in der Lage, das angebotene Fett richtig zu verarbeiten, so dass es nicht zu krankhaften Ablagerungen kommt. Doch die Voraussetzungen hierfür liegen in erster Linie in einer richtigen Ernährung, die alle Stoffe enthält, die für den richtigen Ablauf der Stoffwechselvorgänge erforderlich sind. So ist es für den Leser eigentlich selbstverständlich, dass Dr. Bruker an dieser Stelle zu dem Fazit kommt, dass die in den letzten Jahrzehnten zugenommenen Zivilisationskrankheiten in dem selben Maß zunahmten und zunehmen wie die Arteriosklerose und der Herzinfarkt.

Dabei steht Dr. Bruker nicht alleine. Auch Prof. Yudkin vom Ernährungswissenschaftlichen Institut in London kam zu der Schlussfolgerung, dass Störungen im Kohlenhydratstoffwechsel durch Genuss isolierter Kohlenhydrate (Fabrikzucker und Auszugsmehle) für die Entstehung der Arteriosklerose von entscheidender Bedeutung sind.

Doch zurück zur Butter: Auch diese ist Inhalt von Dr. Brukers Vollwerternährung. Der Butter wird dabei besonders gute Bekömmlichkeit und Verträglichkeit für Leber-, Galle-, Magen-, Darm- und Bauchspeicheldrüsenkranke bescheinigt. Allerdings muss beachtet werden, dass die Butter (wie andere Fette auch) nicht mit den Speisen zusammen gekocht wird, sondern nach dem Kochprozess zugesetzt wird. Butter ist übrigens auch das einzige Fett, welches nicht erst in der Leber umgewandelt werden muss, sondern direkt vom Körper verwendet werden kann.

In den 70er Jahren investierte die Margarine-Industrie mehrere Millionen Mark, um das Cholesterin, welches in der Butter anzutreffen ist, schlecht zu machen. Damals waren Parolen wie "Butter macht Herzinfarkt" oder "Butter verkürzt ihre Lebenserwartung" an der Tagesordnung - die Bevölkerung war regelrecht geschockt. Doch die Margarine-Industrie hatte erreicht, was sie wollte: Umsatz und Einnahmen stiegen schier ins Unermessliche.

Ausreichend Geld also, um weitere Gutachten über die angeblich gesündere Margarine zu veröffentlichen.

Heute werden weltweit mehrere Milliarden Tonnen Margarine produziert und abgesetzt, davon etwa eine Million Tonnen allein in Deutschland. Ein Indiz für den überaus erfolgreichen Reklamefeldzug der Margarine-Industrie. Doch Bruker legt dar, was heute wirklich bei der Margarine-Herstellung vor sich geht und dass dies mit Natürlichkeit nichts mehr zu tun hat. Mittlerweile ist zwar das Herstellen von Quark aus Hühnerfedern möglich, und auch aus Darm- und Schlachtabfällen werden "wohlschmeckende" Nahrungsmittel regelrecht gezaubert, aber die Butter ist und bleibt unübertrefflich.

Nachdem die Bundesärztekammer sich den Empfehlungen für den Margarineverzehr erst einmal anschloss, gab sie später zu, dass dies nicht wissenschaftlich begründet sei. Der Beirat der Bundesärztekammer bedauerte in seinem Empfehlungs-Widerruf sogar, "daß eine wissenschaftliche Auseinandersetzung über die Bedeutung ... durch die Einflußnahme kommerzieller Interessen erschwert wird."

Cholesterin ist eine fettartige Substanz und eine ubiquitär im menschlichen (und tierischen!) Organismus vorkommendes Stereoid, also lebensnotwendig! Cholesterin wird - ähnlich wie Lecithin - für den Aufbau der Zellmembran benötigt. Es ist unentbehrlicher Bestandteil von Zellen und Gewebe, verantwortlich für den Fett-Transport und unentbehrlich für die Bildung von Hormonen.

Cholesterin stellt der Organismus selbst her, wenn mit der Nahrung nicht genügend zugeführt wird - und umgekehrt, wird zu viel Cholesterin angeboten, produziert er weniger.

Die dritte sog. "Risikogruppe" ist die der Zuckerkranken, die an "Diabetes mellitus" leiden. Hier macht jedoch nicht das Cholesterin krank, sondern handelt es sich bei der Krankheit um ein Symptom einer komplexen Stoffwechselstörung, deren Ursache in der zivilisatorischen Fehlernährung liegt. Hier spielt neben den raffinierten Kohlenhydraten oft auch der übermäßige Verzehr von tierischem Eiweiß eine entscheidende Rolle.

Glaubt man den Ausführungen des Autors, so gibt es keinen einheitlichen Normwert für den „Cholesterinspiegel“. Die Faktoren sind außerordentlich verschieden und zeigen eine starke Variationsbreite. Dies gilt noch mehr für Laborwerte, die von zahlreichen Faktoren abhängig sind. Sie unterliegen ständigen Schwankungen und es gibt unzählige Menschen, die völlig gesund und leistungsfähig sind und keinerlei Beschwerden haben, bei denen aber einzelne Laborwerte von der Norm erheblich abweichen.

Das schlimmste scheint überstanden zu sein, oder? Bleibt noch Zeit, kurz einen Blick auf die Pharmaindustrie zu werfen. Laut IMS Health wurden bereits im Jahr 1990 in Westdeutschland für etwa 400 Million D-Mark lipidsenkende Medikamente verkauft. Elf Jahre später, 2001, waren Lipidsenker die führende Arzneimittelgruppe mit einem Volumen von 1,14 Milliarden Euro und einem Plus von 18,4% gegenüber dem Vorjahr. Über Sinn und Unsinn wissen wir jetzt genug, doch vielleicht schadet ein Blick auf den Beipackzettel nicht, wenn es um die Nebenwirkungen eines Medikaments geht, welches als "intelligente Lösung bei erhöhtem Cholesterin" beworben wird. Der Anwender kann hoffen, dass er von folgenden Nebenwirkungen verschont bleibt: Gelegentlich Transaminasen-Anstieg, CK-Anstieg, Myalgie, Hautausschlag, Magen-Darm-Beschwerden, Erbrechen, Durchfall, Verstopfung, Bauchschmerzen, Blähungen, Muskel- und Skelettschmerzen, Infektion der oberen Atemwege, Schnupfen, Kopfschmerzen, Verwirrtheit, Müdigkeit, Brustschmerzen, Herzschmerzen.

Quelle: Dr. med. Max Otto Bruker: Cholesterin - der lebensnotwendige Stoff. Lahnstein 2002.

Hintergründe zu Industriezucker

Dass Zucker auch Karies verursacht weiß mittlerweile jeder, aber man hält sich durch Zuckerkonsum auch eine Pilzzucht im Magen und Darm was durch Gasentwicklung zu einem Blähbauch führen kann. **Der Pilz Candida albicans** kann sogar Zucker in Fusel (Methylalkohol) umwandeln. Dieser ist giftig und führt zu einer erhöhten Leberbelastung. Auch wird Zucker eigentlich in der Leber gespeichert, so daß diese dann wie ein Ballon anschwillt. Er zieht uns auch das Kalzium aus dem Knochen und Zähnen und auch noch andere Mineralien. Außerdem fördert er Allergien und Vitaminmangel (B1) was zu Leistungsschwäche und Müdigkeit führen kann.[...] Laut der Zuckerverarbeitungsbetriebe sind diese Bedenken selbstverständlich aus der Luft gegriffen.

Quelle: <http://www.gw.schule.ulm.de/faecher/chemie/zucker/#schad>

Die starke Lust auf Süßes zeigt eigentlich einen Energiemangel an. Welch ein Dilemma, dass einem gerade der Zucker Energie raubt! Eine Freundin erzählte mir, dass sie jemanden kennt, der in der Zuckerindustrie arbeitet und selbst kein Zucker esse, da er durch seinen Beruf wisse, wie viel Dreck im Zucker enthalten ist.

Liebessucht oder Liebesmangel und Zucker (Süßes)! Auch bekannt?

Stevia (Süße Pflanze, mittlerweile sehr schwer zu bekommen).

Die ursprüngliche Fragestellung lautete: An die Zucker-Experten - Eure Erfahrungen?

- Hallo, Ich möchte ein Experiment starten: Was passiert, wenn ich keinen Industriezucker mehr esse? Nur weiß ich nicht, wie ich das anfangen soll. Ist es tatsächlich eine Sucht? Vielleicht muss ich mir das zuerst eingestehen, um es zu schaffen, davon loszukommen. (Keewee33)

- Hallo, Das ist ein ganz normales Suchtverhalten, das man erst dann wirklich los wird, wenn man den Fabrikzucker vollständig meidet. Der wird aber leider den meisten Nahrungsmitteln zugesetzt. Und wenn man dann noch die Süßigkeiten zu Hause hat, ist das natürlich noch schwerer... (jn)

Zucker ist ein Suchtmittel, das genauso wie Tabakkonsum und Alkoholkonsum bestimmte Krankheiten verursacht. Ich persönlich esse nun schon seit einigen Monaten keinen Zucker mehr. Bin Student und kann mich, seit dem ich auf vollwertige Ernährung gewechselt bin und keinen Zucker oder Dextrosebonbons (Traubenzucker) mehr esse, viel besser konzentrieren, da dieses "Loch" nach den Mahlzeiten in dehnen der Körper erst mit zu viel Zucker und dadurch dann danach mit zu viel Insulin im Blut zu tun hat ausbleibt. (Frankilein)

- Ich ernähre mich seit Juli nach low carb - und habe null Heißhunger auf Süßes mehr. Davor habe ich wochenlang jeden Tag eine Tüte Fruchtgummi (250 g) verschlungen. Seit der Umstellung und radikalen Reduzierung der Kohlenhydrate, habe ich keine Lust mehr auf Süßes. Ist total Klasse. (ononi)

- Brauner Zucker ist nicht natürlicher als weißer Zucker - er ist schlicht nicht vollständig gereinigt. Teilweise ist es sogar weißer Zucker, dem man durch entsprechende Zusätze wieder zum braunen 'gesünderen' Aussehen verholphen hat - einfach weil es billiger ist. (jn)

Beiträge aus diesem Forum: <http://www.kostnix.de/Forum/Ernaehrung/42781/>

- Geschrieben von Sylvia am 04. Oktober 2003 10:41:27:

Hallo Maud, Ich selbst habe vor ein paar Monaten erst mit Vollwert begonnen. Für mich war während der Umstellung am wichtigsten, viel Obst, Gemüse, Salat zu essen und das im

Rohzustand. Vollkornbrot und morgens Frischkornbrei . Dabei habe ich bewusst konsequent Weißmehl und Zucker gemieden. Mein Appetit auf Schokolade und Dickmäner in allen Varianten ist mir dabei auch verlorengegangen :-)). Das hätte ich mir nie vorstellen können. Anfangs hatte ich das Gefühl auf Dinge verzichten zu müssen, das legte sich aber dann ganz schnell als ich mehr Frisches zu mir nahm. Meine Ernährungsgewohnheiten haben sich mittlerweile automatisch total geändert. Wenn Du es ca. 2 Wochen schaffst auf Zucker zu verzichten und dabei frische Körner wie im Frischkornbrei zu Dir nimmst und viel rohes Gemüse isst, wirst Du Deinen Appetit auf Schokolade verlieren, und dadurch dann auch Geld sparen ;-)

Liebe Grüße, Sylvia

- Geschrieben von Edda am 29. Oktober 2003 10:15:07:

Die wenigsten Menschen werde wissen, dass nach einem Gerichtsurteil eines Hamburger Gerichtes von 1992 Zucker offiziell als Schadstoff bezeichnet werden kann. An der Uni Heidelberg hält ein ordentlicher Professor (Name leider entfallen) Vorlesungen für Kinder im Alter von 8-12 Jahren. Inhalt: Zucker ist wichtig! Ein Kind soll nach seinen Aussagen täglich 33 Gummibärchen essen, weil das den Gehirnstoffwechsel auf Trab bringt und ein etwas mager ausgefallenes Frühstück ergänzen kann.

Im Grunde kann doch jeder wissen, daß zu einer gesunden Ernährung Obst und Gemüse, Vollkornprodukte und "gute" Fette gehören - und Weißmehl, Zucker und gehärtete Fette eben nicht! Kurzum: wenn man wirklich will, dann kann man ja ohne Probleme an die nötigen Informationen gelangen und sich gesund ernähren. Ist ja nicht so schwer. Leider ist dies nicht ganz so einfach, weil so unglaublich viele und dreiste Fehlinformationen unterwegs sind, und das schon seit Jahrzehnten. Und solange Institute wie die DGE am selben Strang ziehen wie die Nahrungsmittel- und Süßwarenindustrie ist eine wirklich gute Information nicht so einfach und schnell zu kriegen. Ich denke, Voraussetzung dafür ist, dass man sich wirklich intensiv darum bemüht. Dr. Bruker hatte schon recht, als er sagte: Gesundheit ist ein Informationsproblem. LG, Edda

Beiträge aus diesem Forum: <http://f25.parsimony.net/forum63722/messages/6262.htm>

Von Christian Kaiser

„Wenn sich auch nur ein kleiner Teil dessen, was wir über die Auswirkungen von Zucker gesichert wissen, für irgendeinen anderen Nahrungsmittelzusatz stichhaltig nachweisen ließe, würde dieser Stoff mit Sicherheit verboten werden.“ Prof. Yudkin, Queen Elizabeth College, London

Das Buch „Zucker Zucker“ von Dr. Bruker & Ilse Gutjahr, dass im Grunde nichts anders als die dokumentierte Erfahrung aus sechzig Jahren Berufspraxis eines allgemeinbehandelnden Arztes ist, zeigt anfangs schon, mit welchen Mächten man sich einlässt, wenn man den Zucker, beziehungsweise die Zuckerindustrie antastet. Die „Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V. Bonn“ drohte Dr. Bruker bereits 1960 mit Repressalien, wenn er seine Tätigkeiten, gemeint waren diverse Publikationen zur Gefährlichkeit des Zuckers, nicht einstellt. Dr. Bruker ließ sich aber davon nicht beirren - schließlich veröffentlichte er nichts, was auch nicht wissenschaftlich nachweisbar wäre. Er steht mit seiner Meinung übrigens auch keineswegs auf einsamen Posten. Zahlreiche „Kollegen“ haben bereits ähnliches veröffentlicht.

Ganz wichtig ist zu wissen, dass reiner, raffinierter Zucker mit dem Kohlenhydrat Zucker, wie es in ganzheitlichen Lebensmitteln vorkommt, nicht gleichgesetzt werden darf! die isolierten Fabrikzuckerarten beherrschen in vielfältigster Form den Markt. Dazu zählen: gewöhnlicher weißer Haushaltszucker, brauner Zucker, Fruchtzucker, Traubenzucker, Milchzucker, Malzzucker, sog. Vollrohrzucker, Sucanat, Ur-Süße, Ur-Zucker, Rapadura, Demerara, Panelista, Melasse, Rübensirup, Ahornsirup, Apfeldicksaft, Birnendicksaft, Fructose, Maltodextrin, Reismalz, Gerstenmalz, Glucosesirup, Leucrose, Mascob(v)ado und viele mehr. Jetzt nicht erschrecken lassen von der Länge der Liste. Sie ist traurig, aber wahr. Brauner Zucker z.B. ist nicht gesünder als weißer. Man verzichtete hier lediglich auf

eine weitere Filterung der Ausgangsstoffe. Honig gehört selbstverständlich NICHT in die Kategorie der isolierten Zuckerstoffe.

Nun, kein Labor der Welt, auch nicht die Zuckerindustrie, ist in der Lage, diese natürliche Lichtenergie und das daraus entstehende Produkt Zucker mit der positiven Auswirkung auf die Gesundheit nachzuahmen. Die geschätzten Kosten für die Reproduzierung einer künstlichen Fotosynthese würden für 1g künstliches Chlorophyll bei 1 Million DM liegen. Die Auswirkung auf den menschlichen Organismus wären zudem vermutlich eine gänzlich andere. Das einzige was die Zuckerindustrie weiß, sind die chemischen Formeln der Umwandlung und die Kenntnis über die Ausgangsstoffe. Und hier beginnen die verwirrenden Aussagen: „Die Natur macht den gleichen Zucker, und wir holen das Naturprodukt heraus. Das ist alles, was zu tun ist“. Leider ist dem aber nicht so; das chemische Isolat ist absolut frei von Vitalstoffen. Es hat dadurch, dass es aller Begleitstoffe beraubt ist, ganz andere physiologische Wirkungen.

Dr. Bruker kommt auch auf den **„großen Irrtum - Fruchtzucker für Diabetiker“** zu sprechen. Die Praxis zeigt, so der Autor, dass die Verwendung von Fruchtzucker (Fructose) anstelle des gewöhnlichen Zuckers sich (ebenfalls) nachteilig auf die Stoffwechselfvorgänge des Patienten auswirken kann. Zwar kann man beobachten, dass der Verzehr von Früchten, die auch Fruchtzucker enthalten, sich weniger ungünstig auswirkt als der Verzehr gleicher Mengen des isolierten fabrikatorisch hergestellten Fruchtzuckers. Dies ist jedoch nicht mehr als ein weiterer Hinweis auf die vorher erwähnten fehlenden Vitalstoffe des Isolats. In diesem Zusammenhang wies der Autor darauf hin, dass der Mediziner und Diabetesforscher Banting 1929 bei einer Reise durch Panama feststellte, dass bei den dortigen Zuckerrohrarbeitern, trotz des Kauens von bis zu zwei Kilogramm Zuckerrohr pro Tag, Diabetes nicht vorkam, während die spanischen Arbeitgeber „reinen“ Fabrikzucker aßen und auch eine dementsprechende Diabetesrate aufwiesen. Dieses Resultat wurde später auch von den Forschern Cleave and Campbell durch langjährige exakte Forschungsergebnisse untermauert.

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch an Zucker beträgt in Deutschland etwa 120g-150g täglich- mit steigender Tendenz. Das Hanseatische Oberlandesgericht stellte in einem Urteil Ende der achtziger Jahre sogar fest, dass „in Zucker ein nicht zu vernachlässigendes Gefährdungspotential steckt“ (Aktenzeichen 3 U 11/87 74 O 235/86. Der Begriff „Schadstoff“ darf also benützt werden.) Der Ernährungsbericht der Bundesregierung, verfasst von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, nennt 60 g Zuckerverbrauch pro Tag als „Obergrenze“. Inzwischen steuern wir jedoch auf 150 g und mehr pro Kopf und Tag hin... Und was macht die Bundesregierung? Sie schweigt.

Zucker hat eine hormonelle Reizwirkung. Dies führt einmal zur Zuckersucht und weiterhin zu einer Beeinträchtigung der hormonellen Steuerung der Stoffwechsel- und Wachstumsvorgänge (z.B. vorzeitige physische Geschlechtsreife durch Zuckerkonsum) und findet in der Ausführung der Beziehungen des Zuckers zum Vitaminhaushalt seinen Höhepunkt:

„Als Vitamin-B-Räuber führt der Zucker zu vielseitigen Störungen des intermediären Stoffwechsels.“, so Dr. Bruker. Die Forschung hat herausgefunden, dass der Abbau von Zucker im Körper das Vorhandensein von Aneurin, Riboflavin, Panthensäure, Niacin und Biotin, alle zum Vitamin-B-Komplex gehörend, voraussetzt. Je höher also der Zuckerkonsum, um so höher der eigene Bedarf an Vitaminen.

Untersuchungen entlarven den Zucker auch eindeutig als „Kalkräuber“. Mehrfach durchgeführte Tests mit Kaninchen ergaben eine krankhafte Veränderung des ganzen Knochensystems in Form von Erweichungen, Verbiegungen, Knickungen und Brüchen. Und das nach nur 146 Tagen bei nur 2-4 g Zucker pro Kilogramm Körpergewicht. Bei einem Kind von 20-30 kg Körpergewicht entspricht das einem Zuckerkonsum von 40-60 g pro Tag. Ein weiterer Versuch mit Kaninchen sollte die Maximalmenge ermitteln die gefüttert werden konnte, ohne dass Schäden am Körper entstehen. Bei Umschlagung auf ein Kind im Alter von fünf bis sechs Jahren ergab sich eine Maximalzuckermenge von 6 g pro Tag! Solche Untersuchungsergebnisse erhält man heute nur noch sehr schwer. Eine Bekanntmachung des US-Landwirtschaftsministeriums vom 27.08.81 zum Beispiel, welche über die auftretenden Leberschäden bei Ratten nach Verabreichung von Fabrikzucker berichtete, verschwand spurlos.

Arteriosklerose und Herzinfarkt. Dr. Bruker kommt sehr schnell zu dem Ergebnis, dass die bisherige Theorie, also dass der vermehrte Genuss tierischer Fette und das Fehlen hochungesättigter Fettsäuren die Ursache sind, so nicht stimmen kann: Bei ungefähr einem Drittel aller Fälle schwerster Arteriosklerose findet sich im Blut keine Vermehrung der Fettstoffe. Und umgekehrt gibt es Fälle von hohen Cholesterinwerten, in denen fettarme Kost völlig wirkungslos bleibt. Demgegenüber liegen sichere wissenschaftliche Ergebnisse vor, dass bei der Entstehung der Arteriosklerose und ihrer meist gefürchteten Komplikation, dem Herzinfarkt, die raffinierten Kohlenhydrate, Iso Zucker und Weißmehl, die ausschlaggebendste Rolle spielen.

Auch Kinderlähmung, Diabetes, Fettsucht, Akne, Magengeschwüre, Leberschäden und schließlich Krebs bringt der Autor mit Zucker in Verbindung.

Quelle: Dr. med. M.O. Bruker, Ilse Gutjahr: Zucker Zucker - Krank durch Fabrikzucker. Bad Homburg v.d. Höhe 2003.

Informationen zu der gesunden Zuckeralternative Stevia:
<http://bio.kuleuven.be/biofys/ESC/German/ESC.htm>

Suchtverhalten bei Kindern durch Nahrungsmittel

Geschrieben von Diana am 17. Juni 2004 22:54:20:

Als Antwort auf: Re: Hyperaktivität bei Kindern - Phosphor ist auch ausschlaggebend

Hallo,

>Hab gerade in einem alten Fachbuch von mir über Krafttraining geschmökert. Dort wurde der Spiegel Nr. 34 von 1965 (!!!) zitiert. Dort steht: Größere Mengen Phosphorsäure, wie man sie leicht im Verlauf einer „Cola-Party“ zu sich nehmen kann, rufen bei phosphatempfindlichen Kindern und Jugendlichen allen bereits im Zusammenhang mit Wurstwaren erörterten Verhaltensstörungen von mangelndem Konzentrationsvermögen über Körperliche Unruhe bis hin zu Reizbarkeit und Aggressivität hervor. ...

>Weiter steht noch in diesem Buch beschrieben wie Kinder und Jugendliche die viel HotDogs, Würstchen und Limonade konsumieren (Also viel Zucker UND Phosphor) regelrecht ausflippen. Weiter steht hier die Forderung das Jugendrichter die Ernährungsweise der Jugendlichen mit in ihr Urteil miteinbeziehen lassen sollten, da die Kids mitunter Opfer der modernen Ernährungsweise sein können. Als Quellenangabe wird hier das Journal of Nutrition Nr. 107 von 1977 und die Washington Post vom 7.6. 1979 benannt.

Wahnsinn! Ich bin baff - da habe ich ja regelrecht instinktiv das Richtige gemacht, als ich mein Kind a) von den Süßigkeiten, der Limo usw. fernzuhalten begann und b) gleichzeitig den Fleisch- und Wurstkram aus dem Haushalt verbannt habe! Ich WUSSTE instinktiv, es MUSS BEIDES sein...

Ich konnte bei meinem Sohn über längere Zeit immer wieder ein regelrechtes Suchtverhalten beobachten, was sowohl Cola/Limo und Süßigkeiten sowie auch Wurst betrifft. Er hatte kein Maß beim Konsum dieser Dinge, er konnte einfach nicht aufhören zu essen, solange irgendwas davon im Hause war und er das wusste. Ständig quengelte er nach der letzten Tafel Schokolade, behauptete, er MÜSSTE unbedingt Cola/Limo haben, Wasser konnte er nicht trinken (er durstete zeitweise sogar lieber!). Und auch, was die Wurst betraf, war das teilweise abartig: Er ging ständig zum Kühlschrank und vertilgte ein Wurstpäckchen (abgepackte Scheiben) nach dem anderen. Man konnte irgendwann regelrecht zusehen, wie er zunahm. Und man kann keinem 12-Jährigen ständig nachlaufen und kontrollieren, ob er gerade wieder mal am Kühlschrank ist.

Es war einfach keinerlei Kompromiss möglich, ohne dass es ständige Diskussionen und Gequengel um jegliche Art "Rationierungen" gegeben hätte. Es war nur dann Ruhe, wenn definitiv NICHTS von all dem Kram im Haus war, also...

Als ich die erste etwas anstrengende Zeit durchgezogen hatte, ließ eine fast erdrutschartige Verhaltensänderung nicht lange auf sich warten. Ich weiß, dass AUSNAHMSLOS ALLE diese "Nahrungsmittel" hochgradiges Suchtpotenzial haben - und so kann ich bei "Rückfällen" und "Ausrutschen" auch meistens sofort die entsprechenden Folgen spüren: es beginnen ruckartig die alten "Diskussionen", ob ich denn nicht wieder mal "ab und zu" Limo/Cola/Süßigkeiten/Wurst o. ä. kaufen könne - immer, nachdem er so was irgendwo gekriegt hat.

Nachdenkliche Grüße
Diana

Quelle: <http://f50.parsimony.net/forum202178/messages/1659.htm>

Farbstoffe und Hyperaktivität

Dass sich durch eine Ernährungsumstellung das Verhalten hyperaktiver Kinder verändert, haben zahlreiche wissenschaftliche Studien bewiesen.

Der britische Schuldirektor Gordon Walker hatte davon erfahren – und es gleich mit seiner ganzen Schule versucht. [...] Er hatte schon länger die zahlreichen Zusatzstoffe im Verdacht, auch aufgrund persönliche Erfahrungen bei seinem jüngsten Sohn: Eines Jahres an Weihnachten aß der Junge einige hübsch gefärbte Süßigkeiten, und „fünf Minuten später war er hyperaktiv“.

Walker tat sich mit Eltern und Lehrer zusammen für sein Projekt einer „Zusatzstofffreien Woche“. Er schrieb an die Eltern und legte ihnen eine Liste mit den 16 schlimmsten Zusatzstoffen vor: Darunter E 200, ein Farbstoff aus den Smarties, E 102, Tartrazin, ein Farbstoff, der zu den Zusatzstoffen mit dem höchsten Allergenen Potential zählt. Auch Benzoesäure (E 210), ein Konservierungsstoff, der unter anderem in der Gurkenscheibe im Hamburger von McDonald's enthalten ist. Und E 250, das in Wurst oft enthaltene Natriumnitrit.

Von solchen Chemikalien essen Kinder heutzutage unglaublich viel, wie eine Untersuchung der EU-Kommission ergab.

Von jedem E 250 aus der Wurst beispielsweise nehmen nach der EU-Liste die Kinder weit mehr zu sich, als ihnen gut tut: Die Akzeptable Tagesdosis, der sogenannte ADI-Wert („Acceptable Daily Intake“), wird bei Kleinkindern unter drei Jahren um bis zu 360 Prozent überschritten. Vor allem bei Farbstoffen ist die tägliche Dosis erschreckend hoch: Frühe Studien, die bei der Zulassung von Chemikalien zugrunde gelegt wurden, nahmen einen durchschnittlichen Verzehr von 25 Milligramm Farbstoffen bei Kindern an. Mittlerweile aber kommen die Kleinkinder nach den EU-Daten auf eine Tagesdosis von bis zu 560 Milligramm – ein halbes Gramm hirnwirksamer Chemikalien pro Tag.

Und die Farbstoffe haben nachweislich Wirkungen auf die Hirnfunktionen: Bei 100 Milligramm Farbstoff Tartrazin zeigen in einer Untersuchung 34 Prozent der Test-kids einen Abfall in der Leistungsfähigkeit. Bei einer Studie mit 43 Kindern, reagierten 25 auf Tartrazin: Sie waren reizbar, ruhelos, zeigten Schlafstörungen. Die Farben wirken offenbar direkt im Gehirn: Das hübsche Pink etwa, das beim Chemiemulti BASF unter dem Namen Basovit erhältlich ist (E127), bremste in einer Studie die Aufnahme aller getesteten Neurotransmitter. [...]

Eine Befragung von 486 hyperaktiven Kindern an der Universität in der britischen Grafschaft Surrey ergab, dass 60 Prozent aller Zappelphilippe von Verhaltensproblemen berichteten, wenn sie synthetische Lebensmittelfarben zu sich nahmen. Die meisten Reaktionen zeigten sich nach Genuss der Farbstoffe E102 (Tartrazin) und E 110 (Gelborange). Namentlich Tartrazin hatte erhöhte Hyperaktivität und Aggressivität zur Folge.

Neben den Farbstoffen wirken auch Konservierungsstoffe schädlich, besonders im Darm, jenem verborgenen Quell vieler hirnwichtiger Substanzen. Auch ein Übermaß an Zucker

kann zu Hyperaktivität beitragen. „Zucker wirkt eindeutig als Verstärker und Auslöser von Hyperaktivitätssymptomen“, sagt der im italienischen Meran lehrende Kinderneurologe Professor Joseph Egger. Er war einer der ersten, der mit einer Diät hyperaktive und migränekranken Kinder erfolgreich behandelt hat.

Oft herrscht bei aggressiven und hyperaktiven Kindern auch ein Nährstoffmangel vor, etwa an den hirn wichtigen Omega-3-Fettsäuren oder an Vitaminen.

Eine Umstellung der Ernährung kann darum zu erstaunlichen Erfolgen führen. So auch an der Schule von Direktor Walker. Die 140 seiner 314 Schüler, die mitgemacht hatten, fühlten sich deutlich besser. Das jedenfalls teilten die Eltern und Lehrer dem Schulleiter hinterher mit: „Die meisten nahmen eine Verbesserung im Verhalten wahr“, sagt Walker. „Sie sagten, die Kinder wurden ruhiger und gelassener, und vor allem das Lehrpersonal beobachtete eine Verbesserung im Aufmerksamkeitsniveau der Kinder.“

Zahlreiche Studien belegen den Nutzen solcher Diäten. Die Erfolgsquote liegt dabei zwischen 70 und 90 Prozent – und damit im gleichen Bereich wie Ritalin. Der Schweizerische Arbeitskreis Ernährung und Verhalten kam sogar auf eine Erfolgsquote von 94 Prozent.

Quelle: Hans-Ullrich Grimm: Die Ernährungslüge. München 2003. S.135 – 138.

Künstliche und "natürliche" Aromen

Geschmackstäuschung durch Aromen

Chemisch hergestellte Aromastoffe gelten gemeinhin als gesundheitlich unbedenklich, doch mittlerweile gibt es daran Zweifel. Wissenschaftler vermuten, dass sie die natürlichen Körperfunktionen irritieren: Aromastoffe täuschen nicht vorhandene Zutaten wie Fleisch, Obst oder Gemüse vor. Der Körper reagiert darauf mit verstärktem Appetit. Man isst weiter, obwohl der Magen voll ist.

Eine "Hühnersuppe mit Nudeln", aus dem Hause Knorr beispielsweise, enthält knapp zwei Gramm "Trockenhuhn" in Form von winzig kleinen Kügelchen. Daraus kann natürlich kein Koch der Welt Hühnergeschmack in vier Teller Suppe zaubern. Knorr kann das - durch Zugabe von einem Gramm Aroma.

Bei der Firma Haarmann & Reimer, einer Konzerntochter von Bayer in Holzminden (die europäische Hauptstadt des "Geschmacks"), **werden Erdbeeraromen aus Sägespänen (!)** gewonnen, weil diese eine dafür geeignete chemische Struktur vorweisen. Mit leicht veränderter Rezeptur können diese mutierten Späne, so ein Geschmacksingenieur, "auch als Himbeeraroma durchgehen oder Kakao, Schokolade oder Vanille vortäuschen". Diese so hergestellten Aromen dürfen legal als "natürlich" deklariert werden. Unter diesen Kriterien kann man auch ein Auto als "natürlich" bezeichnen, da seine Grundstoffe letztendlich auch aus der Natur stammen. Ähnlich verhält es sich mit der Angabe "naturidentisch".

Der chemische Stoff Menthenthionol löst den Geschmackseindruck von frischem Grapefruitsaft aus. Filberton verleiht dem Joghurt das unverwechselbare Aroma von Haselnüssen. Für die Angabe „Fruchzubereitung“ braucht der Hersteller ohnehin nur 40 Prozent wirkliche Früchte zu verwenden, den Rest erledigt das Aroma. Bei der französischen Firma Aralco kann man sogar Milcharoma (Best.-Nr. 704021) kaufen. Die Firma Dragoco hat fix und fertig den Geschmack von Fleisch mit Champignons (9/692075) und von Gulasch (9/015309) vorrätig.

Ein Hauptziel von Lebensmittelchemikern ist heute, niedere Ausgangsprodukte durch Aroma und Geschmacksverstärker nutzbringend aufzuwerten: Schlachtabfälle, Blut, Federn und Borsten sollten nach dem Willen des Erfinders als Grundstoff für die Gewinnung von Proteinen und Fetten dienen. Dem US-Konzern General Foods ist es dabei schon gelungen, einen Kunstspeck aus Wasser, Fett und

Protein herzustellen. Und die amerikanische Firma Athlon erhielt ein Patent für die trickreiche Verwandlung von Vogelfedern in einen Zusatz für Konfekt und Backwaren. Schon in der DDR hatte man ein Verfahren entwickelt, um aus Schlachtblutplasma einen Kunstkaviar herzustellen. Aus Schweinefleisch hat man schon Muscheln hergestellt und aus Schimmelpilzen gewann man einen Fleischersatz namens „Quorn“, den englische Schulkinder in Tests für Putengeschnitztes hielten.

Durch die ständige Aufnahme von Aromen verlieren die Esser die Kontrolle über ihre Empfindungen, sie brauchen eine immer stärkere Geschmacks-Dosis, immer schärfer, immer härter, wohingegen sie einen natürlichen Geschmack nicht mehr zu schätzen wissen. Der Esser wird, ohne es zu merken, zum Aroma-Abhängigen. Ein Regensburger Sinnesphysiologe sagt: „Die Aromen sind geeignet, um den Körper auszutricksen. Wenn diese Geschmacksstoffe Rind signalisieren, dann wird das Hirn alarmiert, dann werden die Verdauungsdrüsen aktiviert, die das ganze System darauf einstellen, Rind zu verarbeiten. Jetzt läuft das ganze leer. Da wird der Körper betrogen. Das ist physiologisch ein Mangelzustand.“ die reflexhafte Reaktion dann: weiteressen. Es tritt also das paradoxe Zivilisationsphänomen auf, dass Menschen gleichzeitig übergewichtig und mangelernährt sind.

Aromen als Mastmittel

Diesen Aroma-Effekt macht sich die Industrie auch in der Tiermast zunutze. Als man Schweinen nämlich Erdbeer-Aroma ins Futter mischte, stellte sich überraschend heraus, dass Schweine, was ihre Geschmacksvorlieben betrifft, doch näher am Menschen dran sind, als wir uns vorstellen: Die armen Ferkel, die nur das normale Futter bekamen, nahmen nur 301 Gramm am Tag zu. Verständlich, denn wer möchte sich schon mit so einer Soja-Fischmehl-Pampe mästen lassen. Aber: Die Genießer aus der Gruppe, die sich an Flavodan SB-185 gütlich tun durften, dem Erdbeerfutter, nahmen täglich um 322 Gramm zu, denn sie aßen einfach mehr. Und nahezu spektakulär ist die Tatsache, dass die Ferkel in weiteren Gruppen noch mehr zunahmten: Sie bekamen gewissermaßen als Nachtisch FLOVODAN MC-147 – Sahne! Sahne-Aroma, um genau zu sein. Damit nahmen sie sogar 325 Gramm täglich zu.

Auch Vanillin-Aroma wird seit etlichen Jahren dem Futter zur Schweineaufzucht beigegeben. Durch die beigemischten Aromen und die dadurch größere gefressene Futtermenge, nehmen die Ferkel im Schnitt circa 10 Prozent mehr an Gewicht zu, als die "normal" gefütterten Ferkel. Offensichtlich mögen Ferkel den Geschmack von Vanille und Erdbeere. Die Firma Danisco machte mit diesen Futterzusatzaromen 1995 einen Umsatz von 3 Milliarden Euro! Kein Schwein der Welt muss also auf sein aromatisches Soja-Fischmehl-Frühstück verzichten.

Bell Flavor & Fragrances hat fürs Pferd zum Beispiel die Geschmacksrichtung „Heu & Kraut“ im Angebot, für Schweine sogar „Trüffel“. Die Katze kriegt ganz ohne Jagt und Mühe, ein Aroma Marke „Maus“, und für Hühner haben Chemiker eine Komposition vom Typ „Regenwurm“ zusammengestellt.

Aromen im Futter können auch den anrühigen Geschmack von billigsten Futterrationen effektiv maskieren. Und noch ein Vorteil: Die armen Tiere aus der Quälzucht müssen bekanntlich regelmäßig Medikamente fressen, um gegen die vielen Krankheitserreger im Maststall gewappnet zu sein. Auch die Tiere wollen die bitteren Pillen natürlich eigentlich nicht fressen, doch durch Aroma kann man sie ihnen leicht unterjubeln.

Da braucht es also Parfüm fürs Fischfutter, weil dieses zum Himmel stinkt. Die Fische sind, ebenso wie die Tiere im Massenstall krankheitsbedroht. Selbst im Pazifik, vor der chilenischen Küste werden Lachse deshalb, wie die FAZ im Dez. 1996 berichtete, mit einem Cocktail von Antibiotika behandelt: Amoxicillin, Sulfamerazin, Nifurpirinol, Erythromycin, Chlortetracylin. Nur so kann der Lachs vor Parasiten und Gebrechen geschützt werden. Vor einigen Jahren ergaben Untersuchungen an einigen Süßwasserfischen einen unerklärlich hohen Gehalt an Moschusduft. Der Grund: Das Fischfutter ist parfümiert.

Auch die Katzenfuttermarken Wiskas, Sheba oder Frieskies benutzen Aroma. Herrchen kann das allerdings nur auf dem amerikanischen Etikett lesen – auf dem deutschen muss dazu keine Angabe gemacht werden. Studien hatten ergeben, dass Katzen beispielsweise von aromatisierten Futter circa 17 Prozent mehr aßen als vom nichtaromatisierten. Kein Wunder, dass es in den USA schon Fitnessstudios für Hunde gibt.

Geheimhaltung der Zutaten

In Deutschland werden jedes Jahr circa 15 000 Tonnen Aromen, davon circa 5100 Tonnen süße und 5500 fruchtige Aromen verkauft. Das reicht für 15 Millionen Tonnen "Lebensmittel". Jeder Bundesbürger, vom Säugling bis zum Greis, nimmt also statistisch pro Tag circa 500 Gramm aromatisierte Lebensmittel zu sich. Die zunehmende Zahl der Aromen hat nun allerdings zur Folge, dass mehr und mehr Experten energisch fordern, die Unschädlichkeit dessen, was die Bürger täglich tonnenweise zu sich nehmen, doch schleunigst einmal zu überprüfen und Aromen erst zuzulassen, wenn sie einer „angemessenen toxikologischen Bewertung“ [Eu-Kommission] unterzogen worden sind. Doch die Realität heute ist: Ein Hersteller kann in Aroma ALLES hineinmischen, was er will, ohne seine Rezeptur offen legen zu müssen!

Strenge Vorgaben erschienen als nicht umsetzbar. Der rasante Fortschritt in der Lebensmitteltechnik wäre völlig undenkbar gewesen, wenn jeder Stoff, der ins Essen gemischt wird, vorher umständlichen Prüfungsverfahren unterzogen werden müsste. Vor allem auf dem Feld des Geschmacks, dem Kernbereich der modernen Imitatnahrung, wären Heerscharen von Wissenschaftlern aus der Wirtschaft und aus den Behörden damit beschäftigt, tausende von Substanzen jahrelang an unschuldige Ratten zu verfüttern, um dann auch nur zu wissen, wie Ratten darauf reagieren. Mit Menschen ist es bekanntlich dann immer noch ein anderes Ding. Und wenn die industriellen Molkereien jahrelang keinen Bananenquark verkaufen können, nur weil der Kunst-Stoff für den Fruchtgeschmack fehlt, wenn die Food - Fabrikanten wieder umständlich Erdbeeren anpflanzen müssten, echte Früchte ernten, waschen, putzen, schneiden, dann wäre die Branche ja auf Jahre lahmgelegt.

Im übrigen gab es ja auch keine Veranlassung, irgendwelche Gesundheitsschäden zu befürchten, es war nichts dergleichen überliefert. (Und nur Übelwollende könnten einwenden, dass vorher auch noch niemand die synthetischen Substanzen verspeist hat.) Doch ist beispielsweise der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der Europäischen Union schon seit einigen Jahren „der Ansicht, dass eine Bewertung der Unbedenklichkeit der Aromen durchgeführt werden sollte, und dass zu diesem Zweck ein Verzeichnis der verwendeten Aromen sowie Informationen über ihre Verwendung erforderlich sind.“ Auch forderte die EU-Kommission schon Ende 1993, die gebräuchlichen Aromastoffe müssten „ständig überwacht“ werden.

Doch die Lobby giftete prompt zurück: Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde protestierte „gegen eine überzogene toxikologische Bewertung der Aromastoffe“. Bei der Leitsubstanz der industriellen Lebensmittelproduktion bleiben die verbalenergisches Vorstöße aus Brüssel deshalb machtlos: Es gibt natürlich immer noch keine Überprüfung der Aromastoffe vor der Zulassung, denn es gibt auch keine Zulassung. Jeder Hersteller darf alle Aromen ins Essen mischen, die er für richtig hält, damit das Zeug, was aus riesigen Trommeln rieselt und Suppe heißen soll, oder die blasse Pampe, die sich Joghurt nennen soll, oder die Schmiere namens Milchreis auch richtig prima lecker schmecken.

Es gibt allerdings einige Aromen, von denen wird eher abgeraten. Nach einer Aufstellung des Europarates in Straßburg, wo sich ein Expertengremium seit vielen Jahren bemüht, den undurchsichtigen Aromadschungel zu erhellen, können von 2176 bekannten Geschmackssubstanzen nur 391 als erwiesenermaßen ungefährlich gelten. Immerhin 180 Aromastoffe hält das Straßburger Komitee für so fragwürdig, dass von einer Verwendung abzuraten sei. Einige dieser Substanzen, beispielsweise die Allylalkoholester, wurden als krebserregend getestet und stehen in Verdacht das Erbgut zu schädigen, aber werden trotzdem verwendet.

Bei vielen Substanzen sieht sich das Aroma-Komitee des Europarates außerstande, ein Urteil zur Giftigkeit abzugeben: die Industrie behandelt natürlich auch ihre Tests und

Analysen mit der branchentypischen Diskretion. Peter Baum, Referent im Straßburger Aroma-Komitee, beklagt eine „gewisse Geheimniskrämerei“ hinsichtlich der Aroma-Daten. Er vermutet deshalb, dass die Wissenschaftler in den Labors mit ihren Innovationen den Laien in den Parlamenten und Behörden längst voraus sind: „Da werden Stoffe vermarktet, von denen der Gesetzgeber keine Ahnung hat.“ So sei „die Gefahr groß, dass die eine Substanz verwenden, die bedenklich ist.“ Eine Kontrolle der Aromen auf Giftigkeit ist extrem schwierig, da man nach jedem möglichen Stoff einzeln suchen müsste und diesen Aufwand leisten sich keine Behörden.

Sofern es das rechtmäßige Betriebsgeheimnis des Herstellers betrifft, hat der Verbraucher also keine Möglichkeit zu erfahren, was er im einzelnen zu sich nimmt. Dies bestätigte Dr. Karl Evers, Chemiker aus dem Bundesgesundheitsministerium 1995 gegenüber der SZ.

Bei vielen Lebensmitteln erfahren die Konsumenten ohnehin nichts von den verborgenen Aromen. Beim Schnaps muss nichts aufs Etikett, beim Likör ebenfalls nicht. Wenn Wurst mit Flüssigrauch-Aroma geduscht wird, steht auf dem europäischen Etikett nur „Rauch“. Der Bäcker braucht natürlich nicht anzugeben, welchen „Geheimdienst“ er engagiert hat. Der Metzger muss nicht preisgeben, welche Aromamixtur er für sein Fertig-Gyros an der Warmtheke verwendet. Restaurants, die in zunehmender Zahl ebenfalls Fabrikkost servieren, müssen Ingredienzien nicht angeben, Kantinen, Pizzaservice, ja nicht einmal die Krankenhausküche muss ihre schmackhaften Zutaten offen legen. So ist auch die Speisekarte mitunter nur ein Buch mit sieben Siegeln. Dort steht dann vielleicht „Pasta Alfredo“, oder „Tagliatelle mit Schinken.“ Man vermutet Schinken und Sahne, in Wahrheit enthält die Sauce vornehmlich Wasser, ein klein wenig Sahne, dazu hydroliertes Pflanzenprotein, Stabilisator E 472.

Die Quelle der Gesetze - ein Lobbyistengremium

Die Richtlinien und Vorschriften, was die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Giftrückstände, Grenzwerte für Arzneimittelrückstände und Zusatzstoffe betrifft, beschließt die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen. Die Vorschriften, die hier entstehen, sind ungleich bedeutender als alles, was die Nationalstaaten in Sachen Lebensmittel beschließen, denn die Regeln gelten in 151 Ländern. In der Öffentlichkeit ist das nicht so bekannt. Denn Fernsehkameras sind kaum präsent, wenn diese Abteilung der UN neue Vorschriften erlässt oder die Delegierten zu einem ihrer Treffen irgendwo auf der Welt zusammenkommen. Eigentlich sind in diesem Gremium nur die staatlichen Vertreter der Mitgliedsländer stimmberechtigt. Doch sie können natürlich sachkundigen Rat einholen und sachkundige Teilnehmer zu den Sitzungen mitnehmen. Und weil Sachkundige bei Coca Cola, Nestle oder Hoffmann-La-Roche reichlich versammelt sind, versammeln sie sich auch regelmäßig bei den Treffen. Häufig haben sie in der Delegation sogar die Mehrheit. In Zeiten des freien Welthandels kann ohnehin kein Land mehr Einfuhren verhindern etwa mit dem Argument, ein Orangensaft oder eine Dose Ananas sei nach nationalen Bestimmungen übermäßig mit Gift belastet oder ein Etikett sei irreführend.

Quelle: Das sehr empfehlenswerte Buch von Hans-Ulrich Grimm: Die Suppe lügt, die schöne neue Welt des Essens. Stuttgart 1997.

Pestizidverseuchung unserer Lebensmittel

Hamburg, 19.08.2003 - Rund ein Drittel der Paprika in den acht größten Supermarktketten erreicht oder überschreitet die Grenzwerte für Pestizide. Zum Teil befinden sich bis zu 63 mal mehr Gifte im Gemüse als gesetzlich erlaubt. Zudem wurden in zehn Proben gesundheitlich besonders bedenkliche Mischungen aus bis zu acht verschiedenen Pestiziden gefunden. Das ist das Ergebnis einer Untersuchung von Paprika-Proben, die Greenpeace bei Lidl, Metro, Rewe, Aldi, Edeka, Tengelmann, Wal Mart und Spar gekauft hat.

Besonders schlecht schnitten spanische und türkische Paprika von Lidl, Real (Metro-Gruppe) und dem Rewe-Discounter Penny ab. "Diese Paprika sind gesundheitlich bedenklich und der

Verkauf ist gesetzwidrig", sagt Manfred Krautter, Chemie-Experte von Greenpeace. "Die Handelsketten müssen die Ware umgehend vom Markt nehmen." Gute Ergebnisse zeigten Paprika aus biologischem Anbau und aus Holland. Greenpeace fordert verstärkte Kontrollen der Frischware durch den Lebensmittelhandel und die Behörden. Die Supermarktketten müssen sofort sicher stellen, dass keine Ware mehr angeboten wird, die die Grenzwerte überschreitet. Mittelfristig dürfen nur rückstandsfreie Lebensmittel verkauft werden.

"Der Lebensmittelhandel ist maßgeblich dafür verantwortlich, dass Obst und Gemüse voller Pestizide verkauft werden. Statt Billigware mit Giftcocktails muss endlich Qualität in die Regale", fordert Krautter.

Zwischen Juni und August hat Greenpeace 36 Paprikaprobe bei den acht größten deutschen Lebensmittelketten gekauft und von einem anerkannten Fachlabor untersuchen lassen. Unter den nachgewiesenen Pestiziden befindet sich das sehr giftige Insektizid Methamidophos, das Embryo schädigende Pilzbekämpfungsmittel Myclobutanil und die möglicherweise Krebs erregenden Insektizide Dimethoat und Buprofezin.

Paprika aus Südeuropa gehören zu den Gemüsesorten, die am stärksten und häufigsten mit Pestiziden belastet sind. Mangels wirksamer Qualitätskontrollen durch den Handel und unzureichender Überwachung durch die Behörden gelangt diese Ware trotzdem auf den Tisch der Verbraucher.

Dass es sich dabei um keinen Einzelfall handelt, zeigt der Erdbeer-Skandal vom März dieses Jahres. Greenpeace hatte bei der Handelskette Rewe Erdbeeren mit Pestiziden entdeckt, die das Dreifache des Grenzwertes erreichten. Auch im KaDeWe (Kaufhaus des Westens) fand Greenpeace in der vergangenen Woche mit Pestiziden belastetes Obst und Gemüse.

"Wer von diesen Skandalen genug hat und etwas für gesunde Lebensmittel ohne Gift und Gentechnik machen will, kann dies in unserer **Verbraucherorganisation Einkaufsnetz** tun", sagt Krautter. "Dort gibt es neben Informationen zur Ernährung auch Möglichkeiten, aktiv zu werden."

Quelle: Greenpeace

Zitrusfrüchte waren im Jahr 2003 zu 86 Prozent mit Pestiziden und Konservierungsstoffen belastet. Dies hat die Stuttgarter Lebensmittelüberwachungsbehörde festgestellt. [...] Das Landesamt für Verbraucherschutz habe in 60 Prozent der Proben Rückstände gefunden. Zitrusfrüchte würden oft als "unbehandelt" angeboten, obwohl sie vor der Ernte mit Pflanzenschutzmitteln behandelt worden seien. [...]

Quelle: SZ vom 8. Dezember 2004.

Ökotest untersuchte 26 Salate auf Rückstände von Pestiziden. In den Proben wurden insgesamt 18 Substanzen nachgewiesen, die von den Spritzmitteleinsätzen gegen Insekten, Milben, Unkräuter und Schimmelpilze übrig blieben. Darunter sind stark wassergefährdende Stoffe wie Chlorpyrifos und Methomyl. Weit verbreitet ist das Antischimmelmittel Iprodion. Das für den Anbau auf deutschen Äckern zugelassene Pestizid steckt in nahezu allen belasteten Salatproben. Der Gesetzgeber erlaubt bis zu zehn Milligramm pro Kilo Grünzeug - eine exorbitant hohe Menge. Immerhin zwei Produkte erreichen davon mehr als zehn Prozent

Der Deutsche Feldsalat Pfalzmarkt enthält zwei Pestizide, die für den Anbau von Feldsalat in Deutschland gar nicht zugelassen sind. Der Einsatz solcher Mittel verstößt gegen das Pflanzenschutz-Gesetz, es sei denn, es liegt in dem Bundesland des Erzeugerbetriebs eine Ausnahmegenehmigung vor. Unter Umständen ist ein Bußgeld fällig. Verstöße dieser Art sind im Übrigen gar nicht so selten. Verbotene Pestizide fand die Stuttgarter Lebensmittelüberwachung kürzlich ebenfalls in deutschem Kopf- und Feldsalat.

Quelle: ÖKO-TEST Februar 2005 (<http://www.oekotest.de/cgi/ot/otgp.cgi?doc=34807>).

"Probiotische" Bakterien

Was die Forschung nicht leistete, schafften spielend die Frauenzeitschriften und Gesundheitsmagazine. Nichts liegt den Blättchen mehr am Herzen, als die Interessen ihrer Anzeigenkunden. Und schon war der Zeitgeist reif für eine Art biologischer Schädlingsbekämpfung im eigenen Darm. Eine narzisstische Gesellschaft, verunsichert durch die steten Kassandrarufer über eine ungesunde Mangelernährung durch Kantinen, Imbissbuden und Fast Food, war schnell bereit, das Angebot einer Gesundheitspflege von innen durch fleißige Bakterien anzunehmen. Und außerdem musste man nun nicht mehr fade Rohkost, blähende Körnerbrötchen oder fettarme Wurst essen.

Welche Kriterien muss eine Bakterie überhaupt erfüllen, um sich probiotisch nennen zu dürfen? Eine verbindliche Definition fehlt. Klar ist nur, dass nicht jeder hergelaufene Feld-Wald-und-Wiesen-Keim dazu zählt. Sonst könnte ja jeder bayerische Bergbauer mit seiner Joghurtkultur auf der Fensterbank Geschäfte machen. Nein - die Geschichte der Probiotika hört sich ganz anders an - quasi ein modernes Märchen. Über vier Jahre lang suchten 35 Wissenschaftler am Nestle Forschungszentrum aus 4.000 verschiedenen Bakterien die richtigen Stämme. Die Winzlinge mussten vor allem in der Lage sein, das Säurebad im Magen zu überstehen. Das gelingt den üblichen Joghurtkulturen wie *Streptococcus thermophilus* und dem *Lactobacillus bulgaricus* nur selten. Zusätzlich sollten sie auch Stehvermögen haben und sich an Darmzellen anheften können. Denn sonst werden sie gleich wieder von den dort bereits lebenden Kollegen weggekegelt.

Seither wird dem Käufer für sein Geld was geboten: Über eine Milliarde probiotischer Keime namens Bifidobakterium etc. tummeln sich in jedem Joghurtbecher. Nun pflegen sich profane Joghurtbakterien nicht an der Darmwand anzuheften, weil sie von frischer Milch leben und nicht von Verdautem. Andererseits können die vornehmen Probiotischen noch nicht einmal Milch dick legen, eigentlich die Hauptaufgabe für ein Milchsäurebakterium. Deshalb muss man die begehrten Bazillen in den anderweitig gesäuerten Joghurt einrühren.

Vielleicht ahnen Sie jetzt, woher die probiotischen Kulturen stammen, die sich in den Falten unserer Gedärme ansiedeln sollen?

Es sind nichts anderes als Darmbakterien - meist menschlichen Ursprungs.

Hier bewahrheitet sich der alte Spruch: Fressst Sch ... - Millionen Fliegen können sich nicht irren.

Keime aus Kot, aus Vaginalabstrichen, oder solchen, die irgendwann einmal aus irgendwelchen Patienten isoliert wurden. Keime, die nach dem Lebensmittelmikrobiologen Prof. Michael Teuber ganz neue Arten darstellen. Keime, an die inzwischen auch Gentechnologen Hand anlegen, die aus Schweinekot oder Mäusedärmen stammen. Bakterienstämme, deren Arten nicht klar definiert sind und die ohne Skrupel inzwischen sogar an Säuglingen getestet werden. In diesem Zusammenhang sollte man darauf hinweisen, dass Bifidobakterien auch pathogen sein können, mahnt der Schweizer Wissenschaftler an. Manche Bifidobakterien können Karies und sogar Gehirnhautentzündungen verursachen.

Vor lauter Nebenwirkungen wird die wichtigste Frage leicht vergessen: Nutzen Bifidobakterium & Co. überhaupt? Vor allem: Sorgen sie für eine gesündere Darmflora? Soweit Untersuchungen seitens der Hersteller selbst vorliegen, heißt die Antwort nein. Das bestätigt eine französische Studie und sogar eine Firmenschrift, die Nestle an Ärzte verteilte. Demnach verdrängen die probiotischen Bakterien vor allem die "guten" körpereigenen Bifidobakterien. Nach dem Absetzen erholt sich die Darmflora nur noch teilweise, die Zahl der körpereigenen Bifidobakterien ist nach den "Fütterungsversuchen" an Freiwilligen weitaus niedriger als vor dem Verzehr der Produkte.

Das Essen probiotischer Produkte kann also die Darmflora beeinträchtigen. Für Mikrobiologen kommt das wenig überraschend. Schließlich haben die meisten Bakterien keine Lust, sich mit irgendwelchen Erregern anzulegen. Sie streiten sich lieber am Futternapf mit ihrer nächsten Verwandtschaft herum, die Appetit auf die gleichen delikaten Darminhaltsstoffe hat. Deshalb verdrängen die aggressiven Neuankömmlinge die angestammte Bifidoflora aus ihren Nischen - ohne sich jedoch selbst ansiedeln zu können.

Tatsächlich fehlt es nicht an Hinweisen auf eine krank machende Wirkung der probiotischen Produkte. "Probiotische Joghurts können lebensgefährlich sein", rauschte es Anfang 2000 durch den deutschen Blätterwald. Anlass war ein Ärztekongress im britischen Birmingham, auf dem der Wiener Immunspezialist Dr. Wolfgang Graninger seine Ergebnisse präsentierte. Danach können Probiotika bei immungeschwächten Patienten lebensgefährliche Erkrankungen wie Hirnhautentzündungen, Lungenentzündungen und Blutvergiftung auslösen.

Vorgestellt wurde während des Kongresses auch der Fall einer betagten Diabetikerin, die vom Genuss probiotische Milchprodukte einen Leberabszess bekam und nur durch eine Operation gerettet werden konnte. Für die Chefärztin des Wiener Hanusch-Krankenhauses Dr. Elisabeth Pittermann war das zu viel: Sie strich probiotische Produkte von Speiseplan ihrer Patienten. Schon vorher hatte die Bio-Molkerei Scheitz in Andechs ihre probiotische Lienie ob der ungenügenden Datenlage vom Markt genommen. Wer verkauft schon gerne seinen Kunden Lebensmittel, die Keime enthalten, die bisher von den Hygienikern als Hinweis auf eine fäkale Verunreinigung gewertet wurden?

Deutsche Ernährungsexperten scheinen da weniger zimperlich zu sein: "Diese Milchsäurebakterien können überall auftreten. Sie sind Bestandteil unserer Umwelt und nicht nur von probiotischen Produkten", so Professor Jürgen Schrezenmeir von der Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Kiel. Der Experte scheint vergessen zu haben, dass die probiotischen Bakterien speziell daraufhin selektiert wurden, sich an Schleimhäuten festzusetzen. Es ist sogar mehr als wahrscheinlich, dass sie bei einem geschwächtem Immunsystem zum Problem werden können.

Auszug aus dem Buch: Prost Mahlzeit!

Autor: Hans Ulrich Grimm ISBN 3-462-03012-4

Die Wirkung des Süßstoffes Aspartam

Aspartam ist es eine der gefährlichsten Substanzen, die jemals als "Lebensmittel" auf die Menschheit losgelassen worden ist. Würden Sie freiwillig ein Glas Methanol oder Formalin trinken? Ziemlich sicher nicht. Warum? Weil es zum sofortigen Tod führt! Trinken Sie stattdessen lieber eine Coke-Light? Oder kauen Sie ein Orbit ohne Zucker? Geben Sie ihren Kindern wegen der Kariesgefahr lieber eine Coke-Light statt einer normalen Cola?

Im allgemeinen verursachen Nahrungsmittelzusätze keine Hirnschäden, Kopfschmerzen, der Multiplen Sklerose (MS) ähnliche Symptome, Epilepsie, Parkinson'sche Krankheit, Alzheimer, Stimmungswechsel, Hautwucherungen, Blindheit, Hirntumore, Umnachtung und Depressionen oder beschädigen das Kurzzeitgedächtnis oder die Intelligenz. Aspartam verursacht das und noch ca. 90 weitere, durch Langzeituntersuchungen bestätigte Symptome. Sie glauben es nicht? Lesen sie weiter!

Nebenwirkungen von Aspartam

Veröffentlicht von der Federal Drug and Food Administration (F.D.A), der amerikanischen Zulassungsbehörde für Lebensmittel und Medikamente:

Angstzustände, Arthritis, Asthma, Asthmatische Reaktionen, Unterleibsschmerzen, Probleme der Blutzuckerkontrolle (Hypoglykämie und Hyperglykämie), Gehirnkrebs (nachgewiesen), Atembeschwerden, Brennen der Augen und des Rachens, Schmerzen beim Urinieren, Hüftschmerzen, Chronischer Husten, Chronische Müdigkeit, Tod, Depressionen, Durchfall, Gedächtnisverlust, Müdigkeit, Extremer Durst oder Hunger, Durchblutungsstörungen, Haarausfall, Kopfschmerzen, Migräne, Herzrhythmusstörungen, Hoher Blutdruck, Impotenz und Sexualprobleme, Konzentrationsschwierigkeiten, Infektionskrankheiten, Kehlkopfentzündung, Schlafstörungen, Juckreiz und Hautbeschwerden, Schwellungen, Muskelkrämpfe, Schwindelanfälle, Zittern, Nervöse Beschwerden, Gelenkschmerzen, Übelkeit und Erbrechen, Atembeschwerden, Hörbeschwerden, Tinnitus, Menstruationsbeschwerden und Zyklusveränderungen, Gliederschmerzen und Beschwerden, Allergische Reaktionen, Panikzustände, Phobien, Sprachstörungen, Persönlichkeitsveränderungen, Schluckbeschwerden, Sehbeschwerden, Gewichtszunahme.

Aspartam, auch bekannt als Nutra-Sweet, Equal, Spoonfull, Canderel, Sanecta oder einfach E951 ist ein so genannter Zuckerersatzstoff (E950-999). Die chemische Bezeichnung lautet "L-Aspartyl-L-Phenylalaninmethylester". Aspartam besitzt die 200-fache Süßkraft von Zucker und hat 4 kcal/g (16,8 kJ/g). Nicht nur bei Diabetikern, sondern auch bei Körperbewussten beliebt wegen seines im Vergleich zu Saccharin oder Cyclamat sehr natürlichen "Zucker"-Geschmacks ist Aspartam in mehr als 90 Ländern (seit das Patent der Firma "Monsanto" bzw. der Tochterfirma "Kelco" ausgelaufen ist) weltweit in mehr als 9000 Produkten enthalten.

Aspartam ist ein sog. Dipeptidester der beiden Aminosäuren L-Asparaginsäure und L-Phenylalanin. Beide Aminosäuren werden mittels Mikroorganismen hergestellt; die amerikanische Firma G.D. Searle & Co., Tochterfirma des Chemiegiants Monsanto, soll ein Verfahren entwickelt haben, um Phenylalanin durchgenmanipulierte Bakterien preisgünstiger produzieren zu lassen. Auch die Hoechst AG besitzt angeblich Patente dafür (Quelle: G. Spelsberg, Essen aus dem Genlabor, Verlag Die Werkstatt, 1993).

Das Problem mit Aspartam ist nun, dass es im menschlichen Körper wieder in seine Grundsubstanzen Asparaginsäure (40%), Phenylalanin (50%) sowie Methanol (10%) zerfällt:

Phenylalanin ist für Menschen, die unter der angeborenen Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie (PKU) leiden, sehr gefährlich. Durch einen Mangel oder Defekt an dem körpereigenen Enzym Phenylalaninhydroxylase, welches Phenylalanin (das auch im Körper vorkommt) in Tyrosin umwandelt, häuft sich Phenylalanin im Körper an und wird von ihm in Phenylbrenztraubensäure umgewandelt. Die Folgen sind u.a. verkümmertes Wachstum und "Schwachsinn". Deshalb müssen Lebensmittel mit Aspartam mit dem Hinweis "enthält Phenylalanin" versehen sein. Außerdem verursacht ein erhöhter Phenylalanin Gehalt im Blut einen verringerten Serotoninspiegel im Hirn, der zu emotionellen Störungen wie z.B. Depressionen führen kann. Besonders gefährlich ist ein zu geringer Serotoninspiegel für Ungeborene und Kleinkinder.

Aspartamsäure ist noch gefährlicher. Dr. Russel L. Blaylock von der Medizinischen Universität von Mississippi hat mit Bezug auf über 500 wissenschaftliche Referenzen festgestellt, dass drastisch hohe Mengen freier ungebundener Aminosäuren wie Aspartamsäure oder Glutaminsäure (aus der übrigens Mononatrium Glutamat zu 90% besteht) schwere chronische neurologische Störungen und eine Vielzahl andere akute Symptome verursacht. Normalerweise verhindert die so genannte Blut-Hirn-Barriere (BBB) einen erhöhten Aspartam- und Glutamat-Spiegel genauso wie andere hohe Konzentrationen von Giften in der Versorgung des Hirns mit Blut. Diese ist jedoch erstens im Kindesalter noch nicht voll entwickelt, zweitens schützt sie nicht alle Teile des Gehirns, drittens wird die BBB von einigen chronischen oder akuten Zuständen beschädigt und viertens wird sie durch extremen Gebrauch von Aspartam und Glutamat quasi überflutet.

Das beginnt langsam, die Neuronen zu beschädigen. Mehr als 75% der Hirnzellen werden geschädigt, bevor klinische Symptome folgender Krankheiten auftreten: MS, ALS, Gedächtnisverlust, hormonelle Probleme, Verlust des Hörvermögens, Epilepsie, Alzheimer, Parkinson, Hypoglykämie u.a. Der Hersteller Monsanto und die offiziellen Behörden der meisten Länder schweigen sich darüber aus oder präsentieren Forschungsergebnisse, die das genaue Gegenteil behaupten. Eigentlich kann einem da nur schlecht werden

Methanol (auch Holzalkohol genannt, chemisch Methylalkohol) ist mindestens genauso gefährlich. Schon geringe Mengen Methanol, über einen größeren Zeitraum eingenommen, akkumulieren sich im Körper und schädigen alle Nerven, ganz besonders die sehr empfindlichen Sehnerven und die Hirnzellen. In normalen alkoholischen Getränken, die ebenfalls Methanol enthalten, wirkt der Ethylalkohol dem Methylalkohol teilweise entgegen und schwächt seine Wirkungen ab. Nicht in Aspartam!

Methanol wird aus Aspartam freigesetzt, wenn es mit dem Enzym Chymotrypsin zusammentrifft. Die Absorption von Methanol durch den Körper wird noch beschleunigt, wenn dem Körper freies ungebundenes Methanol zugeführt wird. Methanol wird aus Aspartam auch frei, wenn man es über 28,5°C erhitzt. Aspartam zerfällt dann in all seine guten Bestandteile (s.o.). Also lassen sie sich die warme Coke-Light das nächste mal

schmecken. Nein; im Ernst: 1993 hat die FDA (Food and Drug Administration, USA) den Gebrauch von Aspartam für Lebensmittel freigegeben, die über 30°C erhitzt werden.

Es gibt auch Hypothesen, die das sog. Golfkriegs-Syndrom (GWI - Gulf War Illness), mit dem viele US-Soldaten nach Hause gekommen sind, auf überhitzt gelagerte Coke-Light-Dosen zurückzuführen sind, die (in extremen Mengen) den Soldaten den Aufenthalt in der Wüste erträglich machen sollten.

Methanol wird übrigens vom Körper durchaus abgebaut, nämlich zu Formaldehyd (Formalin, chemisch Methanal) und Ameisensäure (chemisch Methansäure). Formalin ist ein tödliches Nervengift und wird vom Körper angesammelt und nicht abgebaut. Aber machen Sie sich keine Sorgen: die Mengen Formalin, die ihre Spanplattenschränke und -regale abgeben, sind winzig im Vergleich zu den Mengen eines Dauerkonsums von Aspartam. Auch Ameisensäure ist für den Menschen extrem giftig, wenn es sich im Blutkreislauf befindet.

Noch mal zum nachrechnen: Der ADI (Acceptable Daily Intake - Tägliche akzeptable Dosis) von Methanol ist 7,8 mg/d. Ein Liter mit Aspartam gesüßtes Getränk enthält ca. 56 mg Methanol. "Vieltrinker" kommen so auf eine Tagesdosis von 250 mg. Das ist die 32-fache Menge des empfohlenen Grenzwertes!

Symptome einer Methanol-Vergiftung sind: Kopfschmerzen, Ohrensausen, Übelkeit, Beschwerden des Verdauungstraktes, Müdigkeit, Vertigo (Schwindel), Gedächtnislücken, Taubheit und reißende Schmerzen in den Extremitäten, Verhaltensstörungen und Neuritis.

Die bekanntesten Symptome sind aber verschwommenes Sehen, fortgeschrittene Einengung des Gesichtsfeldes, Zerstörung der Netzhaut und Blindheit. Formaldehyd ist krebserregend und verursacht Zerstörung der Netzhaut, Störungen bei der DNA-Replikation und Geburtsfehler. Durch ein Fehlen von verschiedenen Schlüsselenzymen ist die Wirkung bei Menschen wesentlich stärker als bei anderen Säugetieren. Was wiederum die Tauglichkeit von Tierexperimenten in Frage stellt, die vom Konzern angestellt wurden.

Diketeropiperazin (DKP) ist ein Beiprodukt, das bei der Erhitzung und dem Abbau von Aspartam entsteht und in Verbindung gebracht wird mit Hirntumor. Ohne Kommentar.

Jetzt taucht bei Ihnen natürlich die Frage auf, warum das nicht allgemein bekannt ist! Dafür gibt es zwei Gründe: erstens tauchen solche Meldungen nicht in der Tagespresse auf wie zum Beispiel Flugzeugabstürze und zweitens verbinden die meisten Menschen ihre Beschwerden nicht mit ihrem langandauernden Aspartam-Konsum. Die Freigabe von Aspartam als Nahrungsmittelzusatz und

Zuckerersatz durch die FDA (Food and Drug Administration, USA) ist ein Beispiel für die Verbindung von Großkonzernen wie Monsanto und den Regierungsbehörden sowie der Überflutung der wissenschaftlichen Gemeinde mit gewollt falschen Informationen und Desinformationen. Es liegen Beweise vor, die bestätigen, dass Labortests gefälscht worden sind, Tumore von Versuchstieren entfernt worden sind und offizielle Behörden bewusst falsch informiert wurden.

Als kleine Dreingabe: Aspartam stand bis Mitte der 70er Jahre auf einer CIA-Liste als potentiell Mittel zur Biochemischen Kriegführung. GUTEN APPETIT !!!"

Die Aspartam Krankheit

Bei einer internationalen Umweltkonferenz wurde berichtet, dass Krankheiten wie Multiple Sklerose und Lupus sich epidemiantig ausbreiten. Einige Spezialisten waren aufgrund ihrer Forschungsergebnisse der Ansicht, dass der stetig steigende Gebrauch des Süßstoffes Aspartam daran schuld sei.

Wird Aspartam über 28,5 Grad erwärmt, wandelt sich der Alkohol in Aspartam zu Formaldehyd und Ameisensäure um. Dies verursacht eine Übersäuerung im Stoffwechsel (Azidose). Die Methanolvergiftung imitiert die Symptome einer Multiplen Sklerose.

Hierdurch wurden viele Patienten fälschlicherweise als Multiple Sklerose diagnostiziert, obwohl es sich um Symptome einer Methanolvergiftung handelt. Multiple Sklerose ist eine

chronisch verlaufende Erkrankung. Methanolbelastung führt zu rasch auftretenden Vergiftungserscheinungen, die zur Erblindung und zum Tod führen kann.

Die Krankheit Lupus erythematodes breitet sich vor allem unter Cola- und Pepsi-light Trinkern aus. Diese Menschen trinken häufig 3 bis 4 Dosen pro Tag und leiden somit unter einer Methanolvergiftung, welche die Krankheit Lupus auslösen kann. Die wenigsten wissen, dass die Inhaltsstoffe ihres Getränkes letztlich die Ursache der Krankheit ist und setzen daher ahnungslos die Zufuhr der Giftstoffe fort. Dies kann unter Umständen zu lebensgefährlichen Situationen führen. Stoppen die Lupuskranken die Zufuhr von Aspartam, verschwinden die Symptome meistens, aber die Krankheitsfolgen sind nicht umkehrbar.

Die falsch diagnostizierten Multiple Sklerose Kranken wurden symptomfrei als die Zufuhr von Aspartam gestoppt wurde. Einige erhielten danach wieder ihre Sehfunktion und das Hörvermögen zurück.

Folgende Symptome können Anzeichen einer erhöhten Aspartambelastung sein: Muskelschmerzen (Fibromyalgie), Krämpfe, einschießende Schmerzen, Gefühllosigkeit in Armen und Beinen, Schwindel, Kopfschmerzen, Ohrensausen, Gelenkschmerzen, Depressionen, Panikattacken, verwaschene Sprache, unscharfes Sehen, Gedächtnisschwund.

Der Botschafter von Uganda bemerkte, dass in seinem Land die Zuckerindustrie nun auch Aspartam herstelle und einer der Söhne des Fabrikbesitzers nicht mehr laufen könne. Eine Krankenschwester stellte fest, dass bei 6 ihrer Kolleginnen - alle regelmäßige Konsumentinnen von Cola-light- plötzlich die Diagnose Multiple Sklerose gestellt wurde.

Bei der Markteinführung von Aspartam, gab es Anhörungen vor dem amerikanischen Kongress. Damals war Aspartam in ca. 100 Produkten zu finden. Auch nach zwei weiteren Anhörungen, wurden keine Konsequenzen gezogen. Mittlerweile verwendet man Aspartam in über 9000 Produkten und der Patentschutz ist abgelaufen. D.h. jeder kann nun Aspartam herstellen und verkaufen. Die Taschen der Industrielobby sind sehr tief! Mittlerweile erblinden Menschen, weil Aspartam in der Augennetzhaut (Retina) zu Formaldehyd umgewandelt wird. Die Giftigkeit von Formaldehyd entspricht der gleichen wie Zyanid und Arsen. Beides sind tödliche Gifte.

Aspartam verändert den Stoffwechsel der Hirnnervenzellen. Dies führt zu epilepsieähnlichen Erscheinungen. Parkinson Kranke haben einen verminderten Dopamingehalt, der durch Aspartam zusätzlich gesenkt wird. Aspartam wurde ursprünglich auch als Mastmittel entwickelt, weil es das Sättigungszentrum im Gehirn außer Funktion setzt. Aspartam ist kein Diätprodukt, sondern es fördert die Fettablagerung. Das Formaldehyd wird in den Fettzellen gespeichert. Als mehrere Patienten den Rat ihres Arztes befolgten Aspartam zu meiden, verloren diese neun kg Fett.

Aspartam kann für Diabetiker sehr gefährlich werden. Diabetiker mit einem kranken Augenhintergrund (Retinopathie), sollte man nach ihrem Aspartamkonsum fragen. Häufig ist es nicht der Diabetes, sondern das Aspartam, dass den Augenhintergrund schädigt. Aspartam lässt den Blutzucker verrückt spielen, was zur Unterzuckerung und auch zu diabetischem Koma führen kann. Gedächtnisstörungen rühren daher, dass Aspartinsäure und Phenylalanin Nervengiftstoffe sind. Sie passieren die Blut-Hirnschranke und zerstören die Gehirnzellen. Aspartam führt so auch zu einer epidemieartigen Zunahme der Alzheimer Krankheit. Mittlerweile werden schon 30-jährige mit der Diagnose Alzheimer ins Pflegeheim überwiesen!

Guter Witz: Der Hersteller von Aspartam (Firma Monsanto) finanziert die Amerikanische Diabetesgesellschaft, die American Dietetic Gesellschaft und die Konferenz des American College of Physicians. Die New York Times legte in einem Artikel von 1996 offen, wie die American Dietetic Gesellschaft Geld von der Lebensmittelindustrie entgegennimmt und dafür deren Produkte fördert.

Es gibt 92 gut dokumentierte Symptome infolge einer Aspartamvergiftung - vom Koma bis zum Tod. Die meisten davon sind neurologischer Art, da Aspartam das Nervensystem zerstört. Aspartam steckt z. T. auch hinter der mysteriösen Krankheit nach dem Irakkrieg „Desert Storm“. Tausende von Paletten mit Light Getränken wurden dorthin verschifft (man

bedenke, wie Hitze Aspartam noch gefährlicher macht). Diese Paletten lagerten über Wochen unter der heißen arabischen Sonne und mehrmals am Tag tranken die Soldaten von den Getränken.

Aspartam kann neurologische Geburtsschäden verursachen. In Tierstudien fand man, dass Tiere Gehirnkrebs entwickelten, wenn man sie mit Aspartam fütterte. Menschliche Gehirntumore enthalten große Mengen an Aspartam. Das Phenylalanin verändert sich zu DXP, welches Gehirnkrebs verursacht.

Das Süßungsmittel Stevia wird aus Pflanzen gewonnen und kann ideal zum kalorienfreien Süßen verwendet werden. Viele Jahre hat die amerikanische Gesundheitsbehörde FDA den Gebrauch und den Verkauf von Stevia verhindert um die Firma Monsanto, welche gerade das Aspartam vermarktete, finanziell zu schützen.

Autor: Martin Becker

Wie der britische Guardian am 15. Dezember 2005 berichtete, hat der britische Parlamentsabgeordnete Roger Williams, ein Mitglied der Liberal-Demokratischen Partei, bei einer Debatte im britischen Unterhaus ein Verbot des künstlichen Süßstoffs Aspartam gefordert (<http://www.guardian.co.uk/food/Story/0,,1667734,00.html>).

Literatur (englisch):

Dr. H.J. Roberts: The Apartam Disease - an Ignored Epidemic. Sunshine Sentinel Press 2001.

Russell L. Blaylock: Excitotoxins - The Tase that Kills. Health Press NA Inc 1996.

Selbsthilfegruppe für Aspartamopfer (Englisch): www.presidiotex.com/aspartame

Warum Impfen gegen Grippe unsinnig ist

Eine Zusammenstellung von Hans U. P. Tolzin

1. Die angebliche Tödlichkeit der Virusgrippe beruht auf reinen Schätzungen

Die angeblich bis zu 30.000 jährlichen Influenza-Todesopfer existieren nur auf dem Papier. Das statistische Bundesamt und die Krankenhausstatistik registrieren im Durchschnitt gerade mal 15 laborbestätigte Todesfälle. Die jährlich verkündeten Horrorzahlen beruhen auf reinen Schätzungen der "Arbeitsgemeinschaft Influenza (AGI)". Diese ist zwar beim Robert-Koch-Institut (RKI), der für die Bekämpfung von Infektionskrankheiten zuständigen Bundesbehörde, angesiedelt, wird jedoch von vier Impfstoffherstellern finanziert. Die Schätzungen kommen dadurch zustande, dass man die erhöhten Todeszahlen der kalten Wintermonate dem Influenza-Virus zurechnet.

2. Ein echter Nutznachweis fehlt

Bei der Zulassung von Grippe-Impfstoffen wird nicht etwa ihre Fähigkeit geprüft, die Erkrankung zu verhindern (vor allem im direkten Vergleich zu Ungeimpften), sondern nur eine als ausreichend angesehene Erhöhung des sogenannten Antikörperspiegels im Blut. Die tatsächliche Nichterkrankung wurde niemals nachgewiesen!

3. Der Antikörpertiter beweist gar nichts

Der Antikörpertiter ist laut Auskunft des RKI nur eine sogenannte "Ersatzmessgröße" für Immunität, und Sie können auch ohne messbaren Titer immun sein. Studien, die beweisen, dass ein hoher Titer zuverlässig vor einer tatsächlichen Erkrankung schützt, gibt es nicht. Die Theorie von den Antikörpern als "Zauberkügelchen" (Zitat Paul Ehrlich, 1905) des Immunsystems ist bereits über 100 Jahre alt und niemals zweifelsfrei belegt worden.

4. Geimpfte sind nicht gesünder als Ungeimpfte - im Gegenteil!
Es gibt keine echten Vergleiche zwischen Geimpften und Ungeimpften, aus denen hervorgeht, dass Geimpfte gesünder wären. Im Gegenteil: Das RKI berichtete zum Beispiel im EpiBull Nr. 12/2005 über einen Ausbruch in einem Seniorenwohnheim, bei dem das Risiko, zu erkranken, bei Geimpften sogar etwas höher lag. Ein ähnlicher Fall wurde im EpiBull Nr. 17/2003 veröffentlicht. Dort waren drei von vier Influenza-Toten geimpft.

5. Geimpfte haben ein höheres Risiko, an Asthma und Allergien zu erkranken!
Eine ganze Reihe von Studien belegt ein entsprechend erhöhtes Erkrankungsrisiko für Geimpfte. Details zu aktuellen Studien, die das Gegenteil bewiesen haben wollen, werden merkwürdigerweise unter Verschluss gehalten (siehe auch "impf-report" Ausgabe April 2005 und "impf-report" Newsletter Nr. 40/2006)

6. Die Menge der Impfstoffdosen hat sich vervielfacht - die Gesundheit nicht
Im Jahr 1997 gab es noch 7 zugelassene Grippeimpfstoffe, heute sind es 17. Während des Winters 1992/1993 wurden 2,5 Mio. Dosen verimpft, im Winter 2005/2006 waren es über 20 Mio. Dosen, also mehr als 8 Mal so viel. Dennoch gab es während des Winters 2004/2005 angeblich bis zu 20.000 Todesfälle!

7. Das Ausbleiben der Grippeepidemie im letzten Winter stellt ein Rätsel dar
Nachdem es im vorletzten Winter laut RKI-Schätzung bis zu 20.000 Influenza-Tote gegeben haben soll, obwohl der Wirkungsgrad des Impfstoffes angeblich hoch war, war für den letzten - überaus harten - Winter mit mindestens der gleichen schrecklichen Bilanz zu rechnen, denn das zirkulierende Influenza B-Virus war im saisonalen Impfstoff nicht enthalten. Dass die Influenza-Todeswelle unter diesen Umständen ausblieb, ist bis heute ein Rätsel. Auf den zumindest teilweise nutzlosen Impfstoff kann dies kaum zurückzuführen sein.

8. Die Anfälligsten profitieren am wenigsten von der Impfung
Selbst aus Sicht der Schulmedizin macht eine Grippeimpfung bei Kindern und Senioren keinen Sinn, da bei ihnen die Antikörperreaktion - und damit die (angebliche) Immunität - schwächer ausfällt. Nur junge Erwachsene zeigen optimale Immunreaktionen. Je jünger und je älter ein Mensch, desto schwächer die Antikörperreaktion. Entsprechend höher fällt das jeweilige Nebenwirkungsrisiko ins Gewicht, was eine neue Nutzen-Risiko-Abwägung erforderlich macht.

9. Trotz höherer Durchimpfungsrate liegt die Erkrankungsrate in den Neuen Bundesländern deutlich über der in den Alten Bundesländern
(Details siehe impf-report, Ausgabe Sept./Okt. 2005)

10. Geimpfte Betriebsangehörige der Ford-Werke zeigten bei einer Vergleichsstudie ein höheres Risiko, zu erkranken, als Ungeimpfte
(WDR, 20. Sept. 2004)

11. Die vier kürzlich gemeldeten Todesfälle sind nach wie vor nicht aufgeklärt
Das PEI gab am 26. Oktober bezüglich der kürzlich aus Israel gemeldeten Todesfälle Entwarnung, obwohl noch nicht einmal eine Autopsie der Todesopfer vorgenommen wurde. Übrigens wurden zwischen 2001 und 2005 auch in Deutschland mindestens 6 Todesfälle im zeitlichen Zusammenhang mit Grippeimpfungen gemeldet (lt. RKI-Daten vom 24.10.2006).

12. Es gibt keine Studien mit eindeutigen Belegen für einen Impfnutzen
Eine kürzlich veröffentlichte Cochrane-Übersichtsstudie konnte keine Beweise für den Impfnutzen finden (ORF, 30.10.2006; BMJ 2006; 333: 912-915)

13. Über das wahre Risiko von Impfstoffen gibt es in Deutschland keine gesicherten Daten!
Siehe Bundesgesundheitsblatt 12/2004, S. 1161. Damit ist jede Nutzen-Risiko-Abwägung hinfällig!

14. Die Diagnose "Virusgrippe" ist unsicher
Und zwar aus zwei Gründen: 1. Unter den hunderten als Ursache von Erkältungssymptomen in Frage kommenden Erregern sucht man üblicherweise im Labor zuerst nach "gängigen" Influenzaviren. Mit dem ersten positiven Laborbefund wird jede weitere Suche eingestellt.

Die Diagnose "Influenza" ist also willkürlich, da weitere mögliche Ursachen von vornherein ausgeschlossen werden. 2. Die Labortests zum Nachweis von Influenzaviren sind nicht anhand des hochaufgereinigten Virus geeicht, sondern anhand von Patienten mit einer bestimmten Diagnose. Niemand kann deshalb mit Sicherheit sagen, worauf die Tests tatsächlich reagieren. Vielleicht auf spezifische Viren, vielleicht aber auch nicht.

15. Die Ansteckbarkeit der Grippe ist fraglich

Jede Behauptung einer Ansteckung von Mensch zu Mensch beruht auf reinen Hypothesen und Experimenten unter konstruierten Bedingungen (siehe impf-report, Ausgabe Nov/Dez. 2005). Mehrere Ansteckungsexperimente in den USA während der "Spanischen Grippe" im Jahre 1918

ergaben, dass nicht eine der Versuchspersonen erkrankte!

16. Die Empfänglichkeit ist vom Gesamtzustand abhängig

Es gibt zahlreiche Hinweise und Erfahrungswerte, wonach die Anfälligkeit für Erkältungskrankheiten vor allem vom Gesamtzustand des Menschen abhängt, und dass dieser vor allem durch eine vitalstoffreiche Nahrung - und insbesondere durch die Meidung von Zucker und Weißmehl - positiv zu beeinflussen ist. Es ist ja auch logisch: Je mehr Vitalstoffe dem Körper zur Verfügung stehen und je schwächer belastende Einflüsse ins Gewicht fallen, desto effektiver kann unser Organismus aus eigener Kraft mit Stressfaktoren fertig werden.

17. Bei Komplikationen handelt es sich oft um Medikamenten-Nebenwirkungen

Die gefürchteten Komplikationen bei Erkältungskrankheiten – ein beliebtes Argument für die Impfung - sind oft eine Folge der Nebenwirkungen der verabreichten Medikamente. Ein rechtzeitiger Blick in die Beipackzettel von Fiebersenkern, Schmerzmitteln, Entzündungshemmern und Antibiotika kann unter Umständen eine Menge Kummer ersparen.

18. Die kollektive Erregerphobie führt in eine wissenschaftliche Sackgasse

Jeder Mensch hat ständig ein Mehrfaches an Bakterien und Viren in sich, als er über eigene Körperzellen verfügt, unabhängig davon, ob er gesund oder krank ist (Nature Biotechnology, 6. Okt. 2004). Wir können demnach mindestens so viele Erreger für unsere Gesundheit verantwortlich machen, wie für unsere Krankheiten.

19. Alle Infektionskrankheiten sind in der Regel durch bewährte Naturheilverfahren gut behandelbar

Und zwar abhängig von den im individuellen Fall festgestellten Ursachen (eine ganze Reihe von Infektions- und Vergiftungskrankheiten beginnen mit grippeähnlichen Symptomen)

20. Angst war noch nie ein guter Ratgeber!

Die jährlich von neuem angewandte "Furchtappellstrategie" hat die Erzeugung von Angst durch das Aufbausuchen einer angeblichen Gefahr zum Ziel, denn ein verängstigter Mensch ist leichter zur Impfung zu bewegen. Im Zeitalter der Aufklärung, der Menschenrechte und der Demokratie sollte jedoch die Manipulation von Menschen durch die Förderung von Angst kein Mittel der Wahl mehr sein, statt dessen die Förderung von Eigenverantwortlichkeit, Selbstständigkeit und Unabhängigkeit. Vor allem aber sollte eine Gesundheitspolitik zuallererst dem Gemeinwohl dienen!

Quelle: <http://www.impfkritik.de/grippe/20-gute-gruende.pdf>

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

<http://www.impfkritik.de>

<http://www.impf-report.de>

<http://www.libertas-sanitas.de>

<http://www.impfschutzverband.de>

<http://www.agbug.de>

Wie Viren "nachgewiesen" werden

Von Dr. Stefan Lanka

Eine Kindstötung und übelste Tierquälerei dienen als Beweis für das Vogelgrippevirus.

Ein Schweizer wollte es wissen und schrieb seine Gesundheitsbehörden des Kantons und des Landes an, um von ihnen wissenschaftliche Beweise über die Existenz behaupteter Influenza-Viren und Beweise über deren Krankheitsverursachung zu erhalten.

Von Dr. med. Markus Betschart, dem Leiter des Kantonsarzt-Amtes des Kantons St. Gallen, bekam er eine Seite, ein Ausdruck aus dem Internet, ohne jegliche Literaturangaben die eine Überprüfung hätten erlauben können und eine Kopie einer Empfehlung zur Grippeprävention des Bundesamts für Gesundheit vom August 2000, in der auch keine Literaturangabe über eine erfolgte Virusisolation zu finden ist.

Der Abteilungsleiter der Abteilung für übertragbare Krankheiten am Bundesamt für Gesundheit in Bern, Privatdozent Dr. med. Pierre-Alain Rieber gibt dagegen zu, dass – übrigens wie bei allen Viren, die in der Medizin als existent behauptet werden, „der erste Nachweis etappenweise bei verschiedenen Experimenten erfolgte und man daher den ersten Nachweis nicht auf ein singuläres Ereignis zurückführen kann.“ Und: „Aufgrund der Angaben können wir annehmen, dass das Influenza-Virus in den Jahren um 1934 nachgewiesen wurde.“

Es wird also nur angenommen, dass das Virus nachgewiesen wurde. Geht man alle Reverenzen in den zitierten Lehrbüchern durch, stellt man fest, dass es auch bei den so genannten Influenza-Viren weder einen veröffentlichten Beweis ihrer Existenz, noch Fotos der isolierten Viren und schon gar keine Charakterisierung ihrer Bausteine gibt. Wer meine Analyse zu den Viren in der Informationsbroschüre Nr. 1: Macht Impfen Sinn? (2. Auflage) und im Zweimonatsmagazin Nr. 3/2005: Leben mit Zukunft, gelesen hat, versteht, warum es keine krankmachenden Viren geben kann.

Dem Ahnungslosen stellt sich nun die Frage: Was aber wird in den Labors getan, um die Existenz der Influenza-Viren zu behaupten? In einer der maßgeblichen Publikationen, in der im Titel der Publikation die Isolation und Charakterisierung eines gefährlichen Vogelgrippevirus aus einem Menschen behauptet wird, kann man nachlesen, was getan wurde, um ein Virus zu beweisen (Characterization of an avian influenza A (H5N1) virus isolated from a child with a fatal respiratory illness, SCIENCE 279, 16.1.1998, 393-395):

1997 wurde Material von einem Luftröhrenabstrich eines 3-jährigen Jungen, der in Hongkong unter anderem durch irrsinnige Antibiotikagaben getötet wurde, mit künstlichen Zellen in einer Plastikschaale vermischt. Da die künstlichen Zellen nicht mehr wie zuvor verdünnt und ernährt wurden, sind sie abgestorben. Dieses Sterben, welches unter diesen Umständen ganz automatisch und immer einsetzt, egal was man zu diesen künstlichen Zellen gegeben hätte, wird dann als Isolation eines Virus und als Beweis für die Existenz eines Virus ausgegeben. Ein Virus taucht allerdings nirgendwo auf, nur das Binden, bzw. das Nicht-Binden von Eiweiß-Teilchen an die sterbenden künstlichen Zellen, wird zur Unterscheidung von anderen behaupteten Viren herangezogen.

Ein direkter Nachweis eines Virus, die Isolation des Virus und die Bestimmung seiner Zusammensetzung, taucht nirgendwo auf. Stattdessen kommen nur indirekte Nachweisverfahren zur Anwendung, die nirgendwo an einem Virus oder an einer viralen Struktur geeicht worden sind.

Diese Gemische aus sterbenden künstlichen Zellen werden in großer Menge via Luftröhre und/oder durch die Nase in die Lunge von jungen Hühnern gepumpt, die langsam daran ersticken, was von unseren Wissenschaftlern, unseren Gesundheitsbehörden und vor allem von unseren Journalisten dann als Beweis für die Gefährlichkeit dieser behaupteten Hühnergrippeviren ausgegeben wird. Mikroskopische und sonstige Untersuchungen an Organen und Geweben dieser erstickten Hühner, die sich durch nichts von mikroskopischen Untersuchungen ebenso zu Tode gekommener Hühner unterscheiden, werden als Beweis für das tödliche Wirken der behaupteten Hühnergrippeviren ausgegeben.

Der Luftröhrenabstrich des getöteten 3-jährigen Jungen (s.o.), welcher mit künstlichen Zellen in Kontakt gebracht wurde, wurde mit weiteren sterbenden künstlichen Zellen in Kontakt gebracht und dieses Gemisch wurde als Virus-Isolat ausgegeben und eingefroren. Bei Bedarf werden kleinere Mengen davon aufgetaut und wieder zu sterbenden künstlichen Zellen gegeben, was dann als Virusvermehrung angegeben wird.

Als Menschenmodell für die Versuche, die die Gefährlichkeit des Hühnergrippevirus beweisen soll, dienen junge Javaneräffchen (*Macaca fascicularis*), die von ihren Eltern getrennt wurden. Diese Äffchen leben normalerweise in stabilen Gruppen von 20-70 Mitgliedern in den dichten Wäldern der südostasiatischen Inseln und wiegen ausgewachsen zwischen drei (Weibchen) und sechs Kilo (Männchen).

30 Tage vor dem Infektionsexperiment werden den Tieren Temperatursonden mitsamt Sendeeinrichtung in den Unterkörper implantiert. 5 Tage vor der Infektion mit den behaupteten Hühnergrippeviren werden die Tiere in einer Unterdruckkammer fixiert, der Unterdruck erschwert das Atmen und beides erzeugt Todesangst. 4 ml des Gemischs aus sterbenden künstlichen Zellen, was als Virus-Isolat bezeichnet wird, wird durch einen Tubus in die Luftröhren der Lungen der Äffchen eingebracht. Der Tubus ist so gesetzt, dass das Äffchen die Flüssigkeit nicht aushusten kann. Auf einen erwachsenen Menschen umgerechnet sind dies 80 ml Flüssigkeit, was dem Inhalt von 8 Schnapsgläsern entspricht. 0,5 ml dieses Gemischs werden in die Mandeln gespritzt, jeweils 0,25 ml in die Bindehaut der Augen. Kurz vor der sogenannten Infektion, dem Erzeugen konstanter Erstickungsanfälle durch die Gabe von 4 ml sterbender Zellkulturen via Tubus in die Luftröhren der Äffchen, werden die Tiere betäubt und Blut entnommen, ebenso am 3. und 5. Tag der sogenannten Infektion. Mehrmals werden den Tieren Nasen- und Rachenabstriche genommen, die zu weiteren Erstickungsanfällen führen. Mehrmals werden Bronchialwaschungen durchgeführt, die zu massiven Erstickungsanfällen führen.

Wenn die Äffchen in der Lösungsphase der akuten Todesangstkonflikte Fieber entwickeln, den Atemtakt von 30 Atmungen auf 100 Atmungsvorgänge pro Minute erhöhen, lethargisch werden, den Appetit verlieren, blau anlaufen und dauernd husten, wird dies als Beweis für die Gefährlichkeit der behaupteten Hühnergrippeviren ausgegeben. Damit der Lungenkrebs der durch die Todesangst durch Ersticken erzeugt wurde nicht manifest wird, werden die Äffchen am 7 Tag nach der sogenannten Infektion durch Ausbluten getötet.

Das ist die traurige Wahrheit über die behaupteten Influenza-Viren. Die Äffchen starben und sterben, um eine globale Angst-Paranoia zu erzeugen, die bei Ausrufung bei verängstigten, bei alten und kranken Menschen ebenso Todesangst und entsprechende Symptome hervorrufen wird, wie die gezielten Erstickungsanfälle der Äffchen: Todesangst raubt nun einmal den Atem. Das Teuflische am derzeitigen Influenza-Pandemieplan ist, dass die zuständigen Gesundheitsminister der Länder die scheinbar rettende Influenza-Chemotherapie stark limitiert und so Verteilungskämpfe, sprich einen Bürgerkrieg vorprogrammiert haben.

Wenn das Handy mit den Genen plaudert

Von Grazyna Fosar und Franz Bludorf

Unsere DNA versteht, was wir über das Handy reden. Doch in dieser kaum bekannten, zusätzlichen Gefahr unserer heutigen Mikrowellentechnologie liegt auch eine Chance für die Zukunft - wenn wir denn diesen widernatürlichen Mobilfunk durch eine naturnahe Telekomunikations-Technologie ersetzen würden.

Heilung mit dem Handy ?

Während eines Kolloquiums, das wir vor einiger Zeit in Berlin abhielten, fiel uns unter den Zuhörern eine junge Frau, Patricia B., auf. Sie hatte um ihren rechten Unterarm einen dicken Verband. Auf unsere Nachfrage erklärte sie uns, daß sie eine langwierige und schmerzhaft Sehnenscheidenentzündung habe, und sie fragte sogar, ob wir ihr helfen

könnten, da alle ärztlichen Behandlungen bislang nichts gebracht hatten. Nun hatten wir eigentlich für therapeutische Zwecke an diesem Tage nichts bei uns, und doch kannten wir eine Möglichkeit, der Frau zumindest erste Hilfe zu leisten.

Wir nahmen ein Handy aus der Tasche und bauten eine Gesprächsverbindung auf- der Einfachheit halber zu unserem Anrufbeantworter im Büro. Sobald die Verbindung stand, richtete Franz die Antenne des Handys auf Patricias Unterarm und sprach gleichzeitig ins Handy einige heilende Affirmationen: „Dein Arm ist wieder vollkommen in Ordnung. In jeder Zelle Deines Armes sorgt Deine Erbsubstanz, die DNA, dafür, daß alles wieder normal und gesund funktioniert.“ Die ganze Prozedur dauerte nur einige Minuten. Patricia berichtete, daß sie während dieser Zeit ein Kribbeln und ein starkes Wärmegefühl in dem kranken Unterarm spürte. Schon nach diesen wenigen Minuten registrierte sie eine deutliche Besserung der Beschwerden.

Als wir uns eine Woche später erneut mit der Gruppe trafen, sahen wir, daß Patricia diesmal ohne Verband gekommen war. Auf unsere Nachfrage, wie es ihr gehe, ergab sich, daß sie die Sache mit der Sehnenscheidenentzündung schon fast vergessen hatte. Die Schmerzen waren nicht mehr wiedergekommen. Die übrigen Teilnehmer des Kolloquiums lauschten diesem eigentlich sehr persönlichen Gespräch wie gebannt, und schon bald stellten wir fest, daß, wer immer aus der Gruppe ein Handy besaß, es an diesem Tag mitgebracht hatte. [...] Zunächst jedoch demonstrierten wir, daß es sich bei der Sache nicht etwa um einen Zufall gehandelt hatte, und baten die Teilnehmer, die ein Handy hatten, auf ähnliche Weise, ihre DNA 'anzurufen' und das Gerät dabei auf irgendeine Körperregion zu richten, in der sie kleinere Beschwerden hatten.

Wenn eine größere Gruppe von Menschen beisammensitzt, so kann man sicher sein, daß immer einige Leute darunter sind, denen irgend etwas weh tut oder sonst etwas nicht in Ordnung ist. So auch hier, und die Resultate dieses seltsamen Experiments waren verblüffend. Innerhalb weniger Minuten war eine ältere Dame ihre Kopfschmerzen los, ein Mann das Unwohlsein im Magen, das er nach dem Mittagessen verspürt hatte.

Die DNA als Kommunikationsorgan

Hier drängen sich unmittelbar zwei Fragen auf. Erstens: Kann man wissenschaftlich erklären, was mit diesen Leuten geschehen ist? Und zweitens: Sind Handys ab jetzt auch Therapiegeräte? Kommen wir zunächst zur zweiten Frage; die Antwort lautet: Sicher nicht. Ein Handy wird mit Sicherheit niemals die Therapie der Wahl darstellen, doch als Notbehelf, als erste Hilfe, ist es durchaus legitim, auch ein solches Gerät einzusetzen. Viel wichtiger ist jedoch, daß diese Demonstrationen den Weg weisen zur Entwicklung wirklich therapiegeeigneter Geräte, die sich also der hier ablaufenden Mechanismen bedienen und gleichzeitig - im Gegensatz zum Handy - natürlichere und besser verträgliche Frequenzen einsetzen. Und damit kommen wir schon zur Beantwortung von Frage I. [...]

In Wahrheit ist die DNA nicht nur eine Blaupause für den Aufbau des Körpers, sondern darüber hinaus auch ein Informationsspeicher auf Lichtbasis sowie ein Kommunikationsorgan. Aus den jahrelangen Forschungen des deutschen Biophysikers Fritz-Albert Popp über die Biophotonenstrahlung, d. h. die natürliche Lichtabstrahlung des Körpers, geht hervor, daß einer der Hauptlieferanten der Biophotonen gerade die DNA ist. Durch umfangreiche Untersuchungen fand er heraus, daß die DNA ein harmonischer Oszillator ist, also ein schwingungsfähiges System mit einer ganz bestimmten Eigen- oder Resonanzfrequenz. Aus der Länge des DNA-Moleküls (ausgestreckt etwa zwei Meter) und der bekannten Lichtgeschwindigkeit berechnet sich diese Eigenfrequenz zu etwa 150 Megahertz. Und damit sind wir schon bei den Handys: Die gebräuchlichen Frequenzbereiche der modernen Telekommunikationsunternehmen benutzen allesamt harmonische Oberwellen (Vielfache) dieser Frequenz. Das bedeutet: Die elektromagnetischen Wellen, die über die Antenne das Handy verlassen, versetzen unser Erbmolekül, das wir in jeder Zelle tragen, in Schwingung! [...]

Von Klitzings Forschungen bewiesen, daß gepulste oder sonst wie frequenzmodulierte Strahlungen meßbare Veränderungen im menschlichen Körper verursachen. In der Regel interpretieren wir dies automatisch als schlecht [was sie auch sind, weil sie durch eine widernatürliche Mikrowellentechnologie hervorgerufen wurden, Anm. d. Red]. Jedoch hat jedes Ding auch zwei Seiten, und so kann man durch geeignete modulierte Schwingungen durchaus auch heilende Wirkungen im Körper erzielen [diese Schwingungen dürfen indes

nicht auf der heute noch üblichen Mikrowellentechnologie basieren, da diese - man kann es nicht oft genug wiederholen - grundlegend falsch ist!, Anm. d. Red.]

Die Gene sprechen unsere Sprache

Die Grundlagen hierzu haben Dr. Pjotr R Garjajev und seine Mitarbeiter von der Russischen Akademie der Wissenschaften in Moskau herausgefunden. (2) Garjajevs Erkenntnisse gehen weit über die von Popp hinaus: Die DNA ist danach nicht nur Sender und Empfänger elektromagnetischer Strahlung (als Energie), sondern nimmt auch die in der Strahlung enthaltene Information auf und interpretiert sie weiter. Die DNA ist also ein höchst komplexer interaktiver Biochip auf Lichtbasis. In unserem Buch Vernetzte Intelligenz schrieben wir zu diesem Thema:

„Hier [in Moskau] wurde [...] der genetische Code auch einer genauen Untersuchung durch Linguisten unterzogen. (Die Linguistik ist die Wissenschaft von der Struktur und dem Aufbau der Sprachen.) [...] Wendet man diese wissenschaftlichen Erkenntnisse auf den genetischen Code an, so erkennt man, daß dieser Code den gleichen Regeln folgt wie unsere menschlichen Sprachen. Wohlgemerkt: nicht den Regeln einer bestimmten Sprache (in diesem Fall z. B. des Russischen), sondern Regeln auf einer so grundlegenden Ebene, auf der Gemeinsamkeiten zwischen allen existierenden Sprachen der Menschheit existieren.

Heilen durch Schwingungen

Das heißt im Klartext: Mit Hilfe der von den russischen Wissenschaftlern entdeckten Wellengenetik kann man genetische Veränderungen ohne die allgemein bekannten Gefahren der konventionellen (biochemisch ausgerichteten) Gentechnik durchführen, und das kann z. B. bedeuten: genetische Defekte reparieren, Krebszellen zur Selbstheilung anregen etc. Das ‚Heilmittel‘ ist in diesem Fall kein Medikament, sondern eine Information, und um die notwendige Heilinformation zu erhalten, muß man nicht einmal in langjähriger Arbeit den genetischen Code entziffern (wovon auch das westliche Human Genome Project trotz gegenteiliger Beteuerungen noch weit entfernt ist), sondern kann sich einfach normalen Sätzen der menschlichen Sprache bedienen.

Und damit kommen wir zurück zum Anfang, zu unserer Demonstration der ‚Heilung mit dem Handy‘. Jetzt sind wir in der Lage zu erklären, wie die Sache funktioniert: Ein Telefongespräch mit dem Handy bewirkt, daß die Sprachinformation, die der Benutzer ins Mikrofon hineinspricht, einer Trägerwelle im Mikrowellenbereich aufgeprägt wird, und diese informationstragende elektromagnetische Welle wird dann von der Antenne zum nächsten Sendemast und schließlich zur Basisstation des Telekommunikations-Anbieters weitergeleitet. Es ist klar, daß diese Frequenzen auf dem Wege dorthin mit allem in Wechselwirkung treten, was so in der Gegend resonanzfähig ist. Und dazu gehört eben auch die menschliche DNA. So benutzt zum Beispiel die Deutsche Telekom für ihr D1-Netz eine Trägerfrequenz im Bereich von 900 MHz, was dem Sechsfachen der Resonanzfrequenz der DNA entspricht. Eine solche harmonische Oberwelle kann dann also auf der DNA eine stehende Welle bilden und damit langfristig gespeichert werden, inklusive der aufmodulierten Information. [...]

Gleichzeitig muß einem diese Tatsache jedoch ernsthaft zu denken geben. Wenn die Information, die von Handys übertragen wird, direkt den Weg in unsere DNA findet, dann ist das - global gesehen - erst einmal eine ernsthafte Bedrohung. Schließlich wird ja bei Handy-Gesprächen weiß Gott nicht nur Positives und Heilsames übertragen. Was geschieht mit unserer Erbsubstanz, wenn wir etwa, ohne es zu ahnen, durch eine elektromagnetische Welle hindurchlaufen, die gerade einen heftigen Streit zwischen zwei schimpfenden Menschen überträgt? Durch die Taktung im niederfrequenten Bereich um 8 Hertz, einer Frequenz, auf die das Gehirn reagiert, besteht zusätzlich die Gefahr einer direkten Einwirkung von Handy-Frequenzen auf die Gehirnwellen und damit prinzipiell sogar die Möglichkeit der Bewusstseinsmanipulation (vgl. ZS 24, Seite 60). [...]

Das System der Übertragungsmasten ist längst flächendeckend, und durch die neuen UMTS-Frequenzen wird es sich noch vervielfachen. Auch der eingefleischteste Handy-Muffel kann nicht umhin, jeden Tag durch diesen Wellensalat hindurchzulaufen, mit allen daraus resultierenden Konsequenzen. Umweltschutz- und Gesundheitsämter machen immer noch den Fehler, in diesem Bereich nur auf die thermischen Auswirkungen zu schauen, also auf

die Wechselwirkung zwischen dem Körper und der abgestrahlten Energie der Handys und der Masten. ‚Grenzwerte‘ heißt hier das Zauberwort. Gleichzeitig werden die - in Wahrheit viel größeren - Gefahren der athermischen Effekte, wie sie z. B. durch die Studien Prof. von Klitzings bewiesen werden, schlichtweg ignoriert. Als athermische Effekte bezeichnet man physikalische Wechselwirkungen, die nicht auf der grobstofflich-energetischen Ebene des Energieaustauschs stattfinden (wobei Wärme entsteht), sondern auf der Ebene des Informationsaustauschs (vgl. Großer Mobilfunk-Report in ZS 24 & ZS 29, Seite 3). Im Zusammenhang mit den neuen Erkenntnissen Pjotr Garjajevs und seiner Kollegen wird die ganze Angelegenheit natürlich noch alarmierender.

Neue Heilmethoden brauchen neue Technologien

Gleichzeitig sollte man aber auch nicht übersehen, welche immensen Chancen in der Wellengenetik für uns liegen, wenn wir sie richtig interpretieren und in ein ganzheitliches Weltbild einbetten. [...] Therapiegerät hierfür wird natürlich nicht das Handy sein, da es im Moment noch auf einer widernatürlichen, schädlichen Technologie basiert. Es diene nur dazu, das grundlegende Prinzip zu demonstrieren. Schließlich benutzt ein Chirurg für seine Operationen auch kein Brotmesser. Aber sobald wir das Prinzip verstanden haben, können wir die verbalen Heilinformationen mit Hilfe speziell zu entwickelnder Therapiegeräte, die sich an der ‚Telekommunikation‘ der Natur orientieren, an die DNA übertragen.

Wenn man die wirtschaftliche Seite des Ganzen betrachtet - seien es nun die Pharmamultis oder die Telekommunikationskonzerne -, so wundert man sich nicht mehr, warum eigentlich Pjotr Garjajevs bahnbrechende Erkenntnisse im Westen bislang noch kaum bekannt geworden sind. Hier prallen neues Denken und handfeste Profitinteressen aufeinander. Ganz zu schweigen, welche Vorteile gewisse Stellen noch aus einer lautlosen Möglichkeit der Informationsübertragung bis ins Innerste des menschlichen Körpers ziehen könnten, sofern die Öffentlichkeit nur darüber im Unklaren gehalten wird. Aber das ist schon wieder eine andere Geschichte...

Die DNA benutzt seit Jahrmillionen elektromagnetische Frequenzen, um mit ihrer Umwelt (z. B. mit anderen DNAs) zu kommunizieren. Zweck der Sache sind in erster Linie ein gegenseitiger Datenabgleich, um die Erbinformationen stabil und gesund zu halten, aber mit zunehmender Evolution auch Funktionen des Gruppenbewußtseins und der Hyperkommunikation. (3)

Vergessen Sie also nicht, wenn Sie das nächste Mal ein Handy-Gespräch führen: Ihre DNA hört mit!

- 1: Fosar/Bludorf: Zaubergesang. Geheimnisvolle Erdfrequenzen - der Schlüssel zur Wetter- und Gedankenkontrolle. München 1998.
- 2: Fosar/Bludorf: Vernetzte Intelligenz; Kapitel IX: ‚Genetico‘. Aachen 2001.
- 3: Dieses faszinierende Thema bildet den roten Faden des Buches ‚Vernetzte Intelligenz‘.

Misslungene Ansteckungsversuche

Um die rätselhafte Krankheit besser einschätzen zu können, unternahm man im Nov. 1918 in Boston einen Ansteckungsversuch mit Freiwilligen. Es handelte sich um 62 gesunde Matrosen, die wegen Dienstvergehen im Gefängnis saßen. Ihnen war Begnadigung versprochen worden, wenn sie sich für ein Experiment zur Verfügung stellten. 39 von ihnen hatten noch keine Grippe gehabt und waren deshalb, wie man vermutete, besonders empfänglich. „Die Marineärzte sammelten das zähflüssige Sekret aus den Nasen und Rachen todkranker Männer und sprühten es einigen Testpersonen in deren Nasen und Rachen, anderen in die Augen.

Bei einem Experiment schabten sie den Schleim von der Nasenscheidewand eines Patienten und rieben ihn dann direkt an die Nasenscheidewand einer Testperson.“ (...) In dem Versuch, die Vorgänge zu simulieren, die normalerweise ablaufen, wenn Menschen sich mit Grippe anstecken, nahmen die Ärzte zehn der Testpersonen mit ins Lazarett, um sie grippekranken Soldaten auszusetzen. Die Kranken lagen eingerollt und mit fieberheißen Gesichtern auf ihren schmalen Betten und glitten abwechselnd vom Schlaf ins Delirium.

Die zehn gesunden Männer erhielten die Anweisung, sich jeweils einem Patienten zu nähern, sich über ihn zu beugen, seinen übel riechenden Atem einzuatmen und fünf Minuten lang mit ihm zu plaudern. Um sicherzugehen, dass der Gesunde der Krankheit auch vollständig ausgesetzt war, musste der Kranke kräftig ausatmen, wobei der Gesunde den Atem des Kranken inhalierte. Schließlich musste der Grippekranke dem Freiwilligen noch fünf Minuten lang ins Gesicht husten. Jede gesunde Testperson vollzog diese Prozedur bei 10 verschiedenen Grippepatienten, deren Krankheitsbeginn nicht länger zurückliegen durfte als 3 Tage. So wollte man gewährleisten, dass das Virus, oder was immer die Grippe verursacht hatte, sich noch im Sekret aus Nase oder Lunge befand.

Aber kein einziger gesunder Mann wurde krank.“ Ein ähnliches Experiment unter noch strengeren Bedingungen fand in San Francisco statt, diesmal mit 50 in Gefängnissen einsitzenden Matrosen. Das Ergebnis war für die Ärzte gleichermassen unvorhergesehen: „Zu aller Überraschung wurde keine einzige Testperson krank. Die Wissenschaftler waren verblüfft. Wenn diese gesunden Freiwilligen sich nicht ansteckten, obwohl die Ärzte alles daransetzten, um sie krank zu machen, was war dann der Auslöser der Krankheit? Wie infizierten die Menschen sich dann mit der Grippe?“

Auszug aus der gedruckten Ausgabe des Impf-Reportes Nr. 8/9, Juli/Aug. 2005 - <http://www.impf-report.de/>

Verwandte Themen:

[Wie Viren "nachgewiesen" werden](#)
[Vogelgrippe - kein Virus wurde nachgewiesen](#)
[Es gibt keinen BSE-Erreger](#)
[Es gibt kein Hepatitis-C-Virus](#)
[Es gibt kein SARS-Virus](#)
[Widerlegung der Argumente für Impfen](#)
[Warum Impfen gegen Grippe unsinnig ist](#)
[Der seelisch-geistige Aspekt von Impfungen](#)

Johann Holledauer, Autor des Buches "Das globale Spiel"

Immer häufiger werden Mikroorganismen missbraucht, um von Missständen abzulenken. Sie können sich ja nicht wehren, wenn man ihnen die Schuld an allen möglichen gibt - und schon gar nicht, wenn die behaupteten Teilchen gar nicht existieren (HIV). So spielt sich auch der BSE-Skandal hauptsächlich hinter den Rücken der Öffentlichkeit ab. Fassen wir zusammen: In England und in der Schweiz sind Rinder einer Nervenkrankheit zum Opfer gefallen, bei der sich das Gehirn schwammartig (lateinisch: spongiform) zersetzt. Daher der Name "Bovine (Rind) Spongiforme Enzephalopathie": BSE.

Nun gibt es beim Menschen eine äußerst seltene Krankheit, benannt nach Creutzfeld und Jakob. Obwohl sich die Symptome der Patienten von denen der Patienten unterscheidet, von denen es heißt, sie hätten sich eventuell über BSE angesteckt, wurde die Ansteckungstheorie sensationslüstern über die Medien ausgebreitet. Dabei gibt es keine Fakten, die für eine Ansteckung sprechen, aber eine Menge Hinweise dagegen.

- Ein Erreger wurde trotz intensiver Suche nie gefunden. Man hat zwar daraufhin kurzerhand sogenannte "Prione" zum Erreger erklärt. Diese Eiweißstrukturen finden sich im erkrankten Gewebe. Allerdings enthalten sie keine Nukleinsäure, also weder DNS noch RNS, also kein Erbgut. Die Antwort auf die Frage, wie sie sich dennoch fortpflanzen oder gar infektiös sein sollen, sind die Infektions-Freunde schuldig geblieben. Offenbar sind die Prionen eine Folge und keine Ursache des Geschehens.

- Die These von dem "verseuchten" Tiermehl ist unhaltbar. Natürlich ist es barbarisch, Rinder, welche Pflanzenfresser sind, mit Tiermehl zu füttern, aber wenn es BSE verseucht gewesen wäre, wären auch Rinder außerhalb Englands und der Schweiz betroffen gewesen. Der dubiose Erreger hält sich aber artig an Staatsgrenzen, wahrscheinlich hat er kein Visum.

- Auch andere Säugetiere werden mit Tiermehl gefüttert, warum erkranken sie nicht? Warum macht man bei den Menschen Panik? Gerade hier spricht die Artenschanke gegen eine Ansteckung.

- Es gibt auch BSE-erkrankte Rinderherden, die nicht mit Tiermehl gefüttert wurden, wo ist da der Infektionsweg?

Es deutet alles darauf hin, dass die fragwürdige These von der "infektiösen Krankheit" unter allen Umständen durchgesetzt werden soll. Dafür spricht auch die Vergabe eines Nobelpreises an einen amerikanischen Prionen-Entdecker, obwohl nach wie vor ungeklärt ist, wie die Prionen eine Ansteckung zustande bringen sollen.

Die Sache wird erst dann verständlich, wenn man die Hintergründe kennt, die vom englischen Bio-Bauern Marc Purdey an die Öffentlichkeit gebracht wurden. Die BSE-Geschichte ist offenbar ein weiterer Pharma-Skandal, der mit Hilfe der Ansteckungs-These vertuscht werden soll: Der Pharma-Multi "SmithKline Beecham" der durch sein Desaster mit einem Hepatitis-B-Impfstoff früher schon für negative Schlagzeilen gesorgt hatte, experimentierte seit 1978 mit einem Insektizid, das Rinder vor der "Dasselfliege" schützen sollte. Diese legt die Eier in das Rückenmark der Rinder, wo sich die Larven entwickeln. Das Mittel "Phosmet" wird also den Rindern über den Rücken geschüttet, wo es die Larven vernichtet. Ab 1985 war es in England zu diesem Zweck vorgeschrieben und wurde auch in die Schweiz verkauft. 1986 wurden die ersten BSE-Fälle bekannt.

Nun enthält Phosmet Organophosphate (daher der Name) und dies sind starke Nervengifte, nicht nur für Insekten, auch für Mensch und Tier. Außerdem enthält es als einziges Mittel seiner Art-Thallium-Verbindungen, von denen ebenfalls bekannt ist, dass sie Gehirnentzündungen auslösen können. (Die Thallium-Verbindung Thalimid ist der Grundstoff für Thalidomid, dem Contergan-Wirkstoff). Die regelmäßig behandelten Tiere erleiden eine schleichende Vergiftung mit einer Art Gehirnerweichung, ausgelöst durch das Nervengift. Die Prionen sind eines der Symptome. Genau das wird auch vom Londoner Forscher und Neurologen Dr. Stephen Whatley bestätigt, der Zellkulturen mit Phosmet behandelte, was die Entstehung von Prionen begünstigte.

Damit wäre auch geklärt, warum in der Grafschaft Kent vor einiger Zeit fünf Menschen mit Creutzfeld -Jakob- ähnlichen Symptomen auftauchten: Alle fünf lebten in der Windrichtung einer chemischen Fabrik, die Organophosphate herstellt! Dort hatte sich Mitte der 80er Jahre einmal ein schwerer Chemieunfall ereignet. Wenn man sich vor Augen hält, welche Schadenersatzforderungen auf SmithKline Beecham zukämen, wenn das bekannt würde, dann kann man in etwa ermessen unter welchem Druck die Pharmas stehen, ihre Prionen-Ansteckungsthese salonfähig zu machen. Einen Erreger kann man nun mal nicht verklagen. Laut der Ärzte-Zeitung ist das englische Landwirtschaftsministerium inzwischen bereit, Gelder für die Erforschung möglicher Phosmet-Beteiligung an BSE bereitzustellen. Wann, wie viel und ob es überhaupt dazu kommt wurde bisher nicht bekannt.

Light Produkte: Genuss oder Reue ?

Leichtzigaretten, Leichtbier, Leichtmargarine, Light-Cola.

Leichte Zigarette, Leichtbier, Leichtmargarine bis zu Leichtkosmetika.

Alle Light-Produkte sind Imitate, denn ein traditioneller Lebensmittelbestandteil wie Fett, Milcheiweiß oder Zucker wird durch etwas Neues, meist durch Luft, Wasser, minderwertige Rohstoffe und Chemie ersetzt.

Mit Imitaten versucht die moderne Lebensmitteltechnologie (Food Design), Nahrungsmittel wie Butter, Milch und Milchprodukte, Fleisch, u.a. nachzuahmen (zu imitieren).

Die Hersteller dieser Nahrungsmittel profitieren nicht nur von der aktuellen Gesundheitswelle, sondern auch von der europaweiten Rechtsangleichung des

Lebensmittelrechts innerhalb der EU. Es gelten nämlich für ein Produkt im gesamten EU Raum die jeweils lockersten Qualitätsbestimmungen und Vorschriften eines Mitgliedslandes. Ist zum Beispiel in einem Mitgliedsland ein gesundheitlich bedenklicher Zusatzstoff erlaubt, so wird er in allen anderen Mitgliedsstaaten erlaubt, auch wenn er dort verboten war (z.B. Propionsäure). Dies nennt man "Harmonisierung".

In Deutschland ist z.B. der EU-Rechtsangleichung das Reinheitsgebot für Bier und das Imitatverbot für Milch- und Milchprodukte zum Opfer gefallen. Seither dürfen Biere - aus Maiskleber oder Reis gebraut - verkauft werden. Auch Butter darf mit dem billigen Sojaöl (in Frankreich, England, Irland seit Jahren üblich) vermischt werden. Der Begriff "light" ist lebensmittelrechtlich nicht geschützt und bedeutet auch nicht, dass es sich um ein kalorienarmes Produkt handelt.

Milchimitate

Milchimitate sind Erzeugnisse, bei denen das natürliche Milchfett oder Milcheiweiß, ganz oder teilweise durch milchfremde Zusätze ersetzt werden. Jedes Milchfett hat bereits sein Imitat. Gerade bei den Streichfetten (das Milchfett wird durch wesentlich billigeres Pflanzenfett ersetzt) gibt es eine unüberschaubare Vielfalt. Der Konsument tut sich schwer, ein Imitat von einem Originalprodukt zu unterscheiden, da bei Aufmachung und Bezeichnung eine Anlehnung an klassische Milchprodukte erfolgt. Dies führt zu einer Täuschung des Verbrauchers.

Bei offener Ware muss überhaupt nichts deklariert werden und die Verkäuferin weiß selbst nicht, was das Produkt enthält bzw. ob es sich um ein Imitat handelt.

Das erste Butter-Imitat war 1869 die Margarine, welche aus Rindertalg, Milch, Wasser, zerkleinertem Kuheuter und Natron hergestellt wurde. Verglichen mit der Herstellung der heutigen Margarine war diese Rezeptur damals harmlos und relativ natürlich. Die moderne Margarine Herstellung geht durch viele fabrikatorische und chemische Prozesse wie Extraktion, Raffination, Entlecithinierung, Entschleimung, Entsäuerung, u.a. Das Ergebnis ist ein chemisches Produkt, das mit Zusatzstoffen versehen ist (Fabrikfett) und gesundheitliche Nachteile hat. Heute ist die Margarine bereits ein eigenständiges Produkt, wird nicht als Imitat angesehen und hat einen hohen Marktanteil.

Bei Streichfett-Imitaten ist das Milchfett durch wesentlich billigeres und qualitativ minderwertigeres Fett ersetzt. In Light-Margarinen wird die Hälfte des Fettes durch Wasser ersetzt. Berechnungen ergaben, dass ein Kubikmeter Wasser in dieser Margarine € 2.000,- kostet. Das rechnet sich für die Hersteller ! Durch Zusatzstoffe ist es den Nahrungsmitteltechnologern gelungen, dem Wasser die Eigenschaften von Butterfett (Schmelz-, Streichfähigkeit, sog. Mundausgleitung) zu geben. Europaweit erringen die Light-Fette einen immer größeren Marktanteil, der Butterverbrauch geht stark zurück. In England haben die Butter-Imitate schon einen Marktanteil von 30 %, in den USA von 70% !

Leidtragende der Entwicklung sind u.a. auch die Milchbauern, deren eigene Molkereigenossenschaften sich mit der Imitat-Produktion befassen.

Umgeformt wird auch die Geschmacksrichtung der Konsumenten, sodass das mit Aromastoffen versehene Imitat dem Naturprodukt Butter vorgezogen wird. Dies bestätigten großangelegte Versuche mit Testpersonen, denen das Imitat besser schmeckte als das Original.

Aus dieser Entwicklung (kollektive Manipulation des natürlichen Geschmacks - "Futterprägung") könnten sich Absatzprobleme für Produkte, die nicht stark verarbeitet werden und bei denen auf Zusatzstoffe bewusst verzichtet wird (meistens Produkte aus ökologischen Landbau aus der bäuerlichen Kleinproduktion), ergeben. Andererseits entwickeln etliche wieder, die längere Zeit die natürliche Ernährung praktizieren und auf Fabrik- und Chemieprodukte verzichten, den natürlichen Geschmackssinn und schätzen das Angebot dieser (Bio)bauern. Auf jeden Fall ist Aufklärung notwendig.

Ein Blick aufs Kleingedruckte zeigt jedoch, worin die Unterschiede zwischen Original und Imitat liegen. Die Light-Produkte benötigen jede Menge Zusatzstoffe, denn ohne diese lässt sich die Natur eben nicht kopieren. Bei etlichen Zusatzstoffen kommt es zu krankhaften Reaktionen (Allergien, Asthma, Hautprobleme, u.a.) bis hin zu Erbgutschädigungen. Es

werden Emulgatoren, Farbstoffe, Aromastoffe, Konservierungsstoffe, Säureregulatoren, künstliche Vitamine, Stabilisatoren, Antioxydantien und vieles mehr zugesetzt.

Das Angebot von Light-Produkten auf Milchbasis reicht von LightMargarinen, Light-Aufstrichen, Kaffeeweißer, kalorienreduzierten Yoghurt, Dessertschäumen, Desserts auf Sojabasis bis zu künstlichen Schlagobers in Spraydosen.

Aus Einsparungsgründen wird das Molkenprotein isoliert, welches für Yoghurtmolkenpulver, Sauermolkenpulver, Käsepulver-Ersatz, Topfpulver-Ersatz verwendet wird bzw. es werden Yoghurt-Imitate hergestellt.

Die Grundstoffe der Fett-Imitate sind Kohlenhydrate, Eiweißstoffe und die Chemie. Ein Großteil der Imitate wird in anderen Produkten verarbeitet. Bei der Herstellung von Fertiggerichten und Halbfertigerzeugnissen wird verstärkt auf die preiswerten Milch- und Fettimitate zurückgegriffen. Sie werden verwendet z.B. für Speiseeis, Tiefkühlkost, Mayonnaisen, Salatdressings, Saucen, Fertigbackwaren, Desserts, Streichkäse, u.a.

Nachfolgend einige Rezepturen:

Simplese: aus Hühnereiweiß, Magermilch, Wasser, Pektin, Zucker, Zitronensäure. Wird in Eis, Mayonnaisen, Dressings, Streichkäse, u.a. verarbeitet.

Olestra: Ist ein Fettersatz aus unverdaulichen Zuckerersatzstoff (Zuckerpolyester). Dieser passiert den Körper lediglich und wird unverdaut wieder ausgeschieden. Es kommt zu Durchfall. Die Ausscheidungen stellen Sondermüll dar!

Milchshake: Milchersatz aus diversen Abfällen und Milchrückständen. Inhalt: flüssige Nachprodukte der modernen Molkereitechnologie werden mit bearbeiteten Schlachtabfällen, Lederabfällen, Abfällen der Fleisch- und Fischindustrie, Kartoffelschälabfällen oder künstlich gezüchteten Einzeller vermengt und in Säuren gerührt. Die Endprodukte besitzen einen guten Geschmack und haben weißes bis gelbliches Aussehen.

Zur Verhütung von Durchfällen infolge der nicht resorbierbaren Kunstfette wird ein "Anti-Anal-Leakage-Agend" zugesetzt (auf Deutsch: Schließmuskel-Auslaufsperrung).

Trenta: Holländischer Kunstkäse, besteht vollständig aus Pflanzenfett und Zusatzstoffen. Käse-Imitate sind für die Fertiggericht-Herstellung besonders gefragt (z.B., für Pizzas).

Wie gesagt, es gibt praktisch für jedes Milchprodukt ein Imitat und viele Patente mit verbrecherischen Inhaltsstoffen sind bereits angemeldet und wahrscheinlich auch schon zugelassen.

Fleisch Imitate

Für Fleisch-Imitate ist die Sojabohne der Ausgangsstoff, sie ist überhaupt der billigste und beliebteste Grundstoff für die Agroindustrie. Aus Angst vor Eiweißmangel greifen viele Vegetarier (das sind Menschen, die keine toten Tiere essen) und Vegans (das sind Menschen, die überhaupt nichts vom Tier essen) zu diesen denaturierten Produkten. Diese Angst ist unbegründet, da mit Getreide, Gemüse und Obst der Eiweißbedarf und der Bedarf an Vitalstoffen bestens gedeckt ist.

Die Sojawürferl oder das Soja TVP (textured vegetable protein) werden in einem aufwendigen Fabrikationsprozess gewonnen (Extraktion mit Leichtbenzin, Dampfbehandlung, Alkohol, Extraktion, Fällbad, u.a. außerdem Zusatz von Aromastoffen, Bindemittel, Farbstoffen, Fetten, Gewürzen, u.a.)

Diese Produkte haben natürlich in der Vollwertküche nichts zu suchen.

Zucker Imitate

Genau betrachtet sind Süßstoffe Zucker-Imitate. Sie imitieren den süßen Geschmack des Fabrikzuckers. Sie belassen jedoch den Menschen in seiner oftmals übersteigert süßen Geschmacksrichtung und halten sein Verlangen nach Süßem aufrecht. Studien haben ergeben, dass Süßstoffe nicht zur Gewichtsabnahme führen, sondern genau das Gegenteil

erreichen, nämlich mehr Appetit. Darum werden diese sogar in der Schweinemast verwendet !

Bei empfindlichen Personen können Unverträglichkeitserscheinungen in Zusammenhang mit der Vollwertkost hervorgerufen werden und bei hohem Konsum kann es zu Durchfall und Störung der Hunger-Sättigungsregulation kommen.

(Welche unglaubliche gesundheitliche Probleme diese Süßstoffe (wie z.Bsp. Aspartam - das "Süße Gift") mir sich bringen, werden wir in einem eigenen Artikel darlegen.)

Alkoholfreies Bier

Alkoholfreies Bier ist ein Imitat für Bier. Es wird bereits die Hefe gentechnisch so manipuliert, dass sie statt Alkohol Glycerin bildet, gerade soviel, wie zur optimalen "Geschmacksharmonisierung" notwendig ist. Außerdem werden jede Menge Zusatzstoffe zugesetzt.

Ein weiteres Patent von Gauri und Möller: Zusatzstoff zu alkoholischen Getränken, damit der morgendliche Kater vermindert wird. Extrakt aus Blut, Knorpeln, Mutterkuchen und Zusatzstoffe. Prost!

Light Produkte für Gewichtsabnahme

"Light" heißt nicht unbedingt kalorienarm. Dass Light-Produkte schlank machen, ist eine Illusion, die die Werbung aufrechterhält. Versuchsreihen haben ergeben, dass vom Light-Produkt mehr gegessen wird als vom traditionellen Nahrungsmittel.

Light Produkte und gesundheitliche Aspekte

Imitate sind stark verarbeitete Produkte mit vielen Zusätzen, chemischen Hilfsstoffen (Emulgatoren, Stabilisatoren, Farb, Aroma-, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, u.a.) und führen bei regelmäßigem Verzehr zu gesundheitlichen Störungen (z.B. Auslösung bzw. Verstärkung von allergischen Erkrankungen).

Imitate nützen dem Hersteller und dem Handel (gute maschinelle Verarbeitung, lange Haltbarkeit). Es lassen sich damit große Gewinne erzielen, denn meistens wird das Imitat, welches aus billigem Rohstoff (und Wasser - siehe Light-Streichfette) erzeugt wird genauso teuer oder teurer verkauft als das Original.

Leider wird durch das optische Outfit und die Bezeichnung ein Original nur allzu oft vorgetäuscht und dem Verbraucher fällt es immer schwerer, Original und Imitat auseinander zu halten. Ich denke, dass sich die Frage nach all diesen Ausführungen: Light-Produkte - Genuss ohne Reue? eindeutig beantwortet hat.

Quelle: Natürlich Leben

Kommentar der INITIATIVE Information Natur Gesellschaft:

Wenn Ihnen nun der Appetit vergangen ist oder sie nicht mehr sicher sind, was Sie überhaupt noch essen dürfen - dann gehen Sie zum (Bio)Bauern in Ihrer Nähe, zum Naturkostladen oder ähnlichen Geschäften, in Ihren eigenen Garten, und so weiter. Diese natürlich erzeugten "Lebensmittel" führen zu wahren Gaumenfreuden, sorgen für Wohlbefinden, Gesundheit und Genuss ohne Reue.

Denken Sie daran, dass Sie mit Ihrer Kaufentscheidung alles steuern. Aber oft zählt nur der Preis und darum wird in Billigmärkten auf diese minderwertigen Waren gegriffen.

Für einen Liter Motoröl ist jeder bereit 20,- Euro per Liter auszugeben, für unser Salatöl nehmen wir aber das Billigste vom Billigen, welches vielleicht 1,- Euro kostet. Mahlzeit !

INITIATIVE Information - Natur - Gesellschaft : Oberaschau 27 - A-4882 Oberwang -
Tel. 06233/833122 - Fax. 06233/83319 - Mail. iing@aon.at - Homepage:
www.initiative.at.tf

Die Nahrung die wir zu uns nehmen

Die Nahrung, die wir zu uns nehmen, wird von unserem Stoffwechsel verarbeitet und hinterlässt im Körper Rückstände, eine Art Asche. Diese Asche ist entweder sauer - oder basisch, je nachdem, was wir essen. Ist sie basisch, kann sie vom Körper mit wenig Energieaufwand ausgeschieden werden. Sind diese Abfallprodukte jedoch sauer, lassen sie sich von der Lymphe und dem Blutkreislauf nur sehr schwer beseitigen, so dass sie sich in unseren Organen und Geweben in fester Form ablagern - als kristalline Strukturen von geringer Schwingungsfrequenz, die Blockaden oder Unterbrechungen im Energiefluss unserer Zellen verursachen. Je mehr dieser sauren Abfallstoffe sich ablagern, desto saurer wird das betroffene Gewebe insgesamt.

Und wissen Sie was dann passiert?

Er warf mir einen dramatischen Blick zu. >>Irgenwelche Mikroorganismen wie Bakterien erscheinen auf der Bildfläche und registrieren all diese Säure und sagen sich:

> Oh, dieser Körper ist reif für die Verwesung. <

Verstehen Sie? Wenn ein Organismus stirbt, geht der Körper rasch in einem sehr sauren Zustand über und wird von Mikroorganismen aufgefressen. Wenn wir in uns durch falsche Ernährung schon zu Lebzeiten diese Art von Säure erzeugen, werden wir anfällig für Angriffe durch Mikroorganismen. Alle menschlichen Krankheiten sind das Resultat eines solchen Angriffs. ^<<

Eine ebenso faszinierende Broschüre mit über 50 DIN/A4 Seiten: "KREBS IST HEILBAR - aber nicht mit Chemo und Bestrahlung"

Leseprobe: Es gibt einen deutschen Arzt, der Krebspatienten ohne Chemo und Bestrahlung heilt, und daher in Deutschland nicht nur seine ärztliche Zulassung verlor, sondern auch zu 19 Monaten Gefängnis verurteilt wurde, schließlich hätte der ehemalige Oberarzt einer bayrischen Krebsklinik gegen das "Heilpraktikergesetz" verstossen

und das obwohl seine Erkenntnisse bereits über 30.000 Mal in der Praxis bestätigt werden konnte ...

Wußten Sie, daß

- 95% aller Chemopatienten in den nächsten fünf Jahren sterben werden, 98% garantiert in den nächsten sieben Jahren, und Krebspatienten oft länger und besser ohne Therapie leben?
- alleine in Deutschland täglich 600 bis 700 Menschen an Krebs sterben?
- jeder Krebspatient der Gesundheitsindustrie einen Umsatz von rund 300.000 Euro garantiert, und so Pharmaindustrie, Kliniken und Ärzte auf Krebskranke nicht verzichten können?
- die Zahl der mit Krebs diagnostizierten Patienten ständig steigt? 1955 waren es "nur" 95.000 Bundesbürger, 1975 sind es bereits 150.000 - ohne das die Bevölkerungszahlen gestiegen sind. Bereits 25% aller Menschen sterben in Deutschland an Krebs. Vor 30 Jahren waren es nur 15%. Woran liegt das? Warum sterben jährlich Menschen an Krebs trotz Fortschritt und höherer Lebensqualität?
- von der Deutschen Krebsforschungszentrale in Heidelberg keine Unterlagen erhältlich sind, die die Wirkung konventioneller Krebstherapie glaubhaft belegen können?

Leseprobe von: Das Geheimnis von Shambhala. Das dritte Buch von Celestine. (James Redfield)

... Es ist unmöglich, ein hohes Energieniveau zu erhalten, wenn wir uns von totem Material ernähren.

<< Ich blickte weg, fest entschlossen, nicht weiter hinzuhören.

Auf einen Vortrag über gesunde Ernährung konnte ich verzichten.

>>Die meisten Leute<<, fuhr er fort, >> sind in ihrer Jugend voller Energie und Enthusiasmus, doch wenn sie etwas älter werden, geht es mit ihrer körperlichen Verfassung langsam, aber sicher bergab, und sie tun so, als merkten sie es nicht. Schliesslich werden auch ihre Freunde langsamer und träger. Sie sitzen immer mehr herum und essen immer mehr von den Sachen, die ihnen so gut schmecken.

Über kurz oder lang stellen sich kleinere lästige Beschwerden ein und chronische Probleme wie etwa Verdauungsstörungen oder Hautveränderungen, die sie einfach dem natürlichen Alterungsprozess zuschrieben. Eines Tages bekommen sie dann irgendeine ernste

Erkrankung, die nicht wieder verschwindet. Meist gehen sie zu einem Arzt, der keine grosse Betonung auf Gesundheitsvorsorge legt, und fangen an, Medikamente zu schlucken. Manchmal verschwindet das Problem dadurch, aber in vielen Fällen hält es sich hartnäckig. Die Jahre fliegen vorbei, und schliesslich bekommen sie eine Krankheit, die immer weiter fortschreitet, und es wird ihnen bewusst, dass sie sterben müssen. Ihr einziger Trost besteht darin, dass sie glauben, ein solches Schicksal sei unvermeidlich und es ergehe allen anderen geanuso.

Besonders schrecklich dabei ist, dass dieser Zusammenbruch der Energie selbst Leuten widerfährt, die sich ansonsten um ein spirituelles Leben bemühen. << Er beugte sich vor und schaute sich um, als wollte er mir ein Geheimnis anvertrauen, das niemand mithören sollte. >> Das trifft sogar auf einige unserer angesehensten Lamas zu. << Ich wollte lachen, wagte es aber nicht.

>> Wenn wir nach höherer Energie streben und gleichzeitig Nahrungsmittel zu uns nehmen, die uns dieser Energie berauben <<, sagte Hanh, >> führt das nirgendwohin. Wir müssen alle Energien, die wir tagtäglich in unser Energiefeld hereinlassen, einer kritischen Prüfung unterziehen, besonders unsere Nahrung, und von allem nur das Beste auswählen. Sonst kann unser Feld nicht stark bleiben. << Er beugte sich wieder näher zu mir heran. >> Das fällt den meisten Leuten sehr schwer, weil wir alle süchtig nach den Nahrungsmitteln sind, die wir regelmässig essen. Doch leider sind die meisten davon furchtbar giftig. << Ich wich seinem Blick aus.

>> Ich weiss, was die richtige Ernährung betrifft, sind viele widersprüchliche Informationen im Umlauf <<, fuhr er fort. >> Aber die Wahrheit lässt sich durchaus herausfinden. Jeder von uns kann sie für sich entdecken, indem er die Dinge aus einer grösseren Perspektive betrachtet. Wir sind spirituelle Wesen und kommen in diese Welt, um unsere Energie anzuheben. Doch vieles von dem, was wir hier vorfinden, dient einzig der sinnlichen Befriedigung und der Zerstreung. Es beraubt uns unserer Energie und zieht uns hinab in den physischen Zerfall. Wenn wir wirklich glauben, dass wir Energiewesen sind, müssen wir einem schmalen Pfad durch diese Versuchungen hindurch folgen.

Blickt man in der Evolution zurück, sieht man, dass wir von Anfang an mit der Nahrung experimentieren mussten. Nur so konnten wir herausfinden, welche Nahrungsmittel gut für uns waren und welche tödlich. Iss diese Pflanze und überlebe; iss jene dort drüben und stirb. Wir haben also in der Vergangenheit herausgefunden, welche Speisen giftig sind, aber erst heute erkennen wir, welche zu unserer Langlebigkeit beitragen und unser Energieniveau anheben und welche uns auf Dauer schwächen. <<

Er schwieg für einen Moment, als wollte er sich vergewissern, dass ich alles genau verstand.

>> In Shambhala sehen sie das grössere Bild <<, fuhr er fort. >> Sie wissen um die wahre Natur des Menschen. Wir sehen aus, als bestünden wir aus fester Materie, aus Fleisch und Blut, aber wir sind nichts als Atome! Reine Energie! Die westliche Wissenschaft hat das einwandfrei bewiesen. Wenn wir die Atome nämlich genauer betrachten, sehen wir, dass sie in Subatome zufallen, die dann bei noch genauerem Hinsehen reine Energie darstellen, die auf einer bestimmten Frequenz schwingt. Betrachten wir das was wir essen, einmal unter diesem Aspekt, wird uns klar, dass unsere Nahrung unseren Schwingungszustand beeinflusst. Bestimmte Nahrungsmittel steigern unsere Energie und unsere Schwingungen, während andere sie reduzieren. So einfach ist das.

Alle Krankheiten resultieren aus einem Abfällen der Schwingungsenergie, und wenn unsere Energie über ein bestimmtes Mass hinaus absinkt, verlieren die Körperzellen sofort ihre Eigenschwingung und geraten in einen chemischen sauren Zustand. Dieser übersäuerte Zustand ist ein Signal an die Mikroorganismen dieser Welt, die Vieren, Bakterien und Pilze, das es Zeit ist, das abgestorbene Gewebe zu kompostieren. Das ist ihre Aufgabe im physischen Universum. Sie sorgen dafür, das der Körper der Erde zurückgegeben wird. Wie ich schon sagte <<, fuhr er fort, >> erhöht ein durch ungesunde Ernährung verursachter Energieabfall im Körper unser Risiko, krank zu werden. Das funktioniert folgendermassen: Die Nahrung, die wir zu uns nehmen, wird von unserem Stoffwechsel verarbeitet und hinterlässt im Körper Rückstände, eine Art Asche. Diese Asche ist entweder sauer oder basisch, je nachdem, was wir essen. Ist sie basisch, kann sie vom Körper mit wenig Energieaufwand ausgeschieden werden. Sind diese Abfallprodukte jedoch sauer, lassen sie sich von der Lymphe und dem Blutkreislauf nur sehr schwer beseitigen, so das sie sich in unseren Organen und Geweben in fester Form ablagern- als kristalline Strukturen von geringer Schwingungsfrequenz, die Blockaden oder Unterbrechungen im Energiefluss unserer Zellen verursachen. Je mehr dieser sauren Abfallstoffe sich ablagern, desto saurer wird das betroffene Gewebe insgesamt.

Und wissen sie was dann passiert? <<

Er warf mir einen dramatischen Blick zu. >>Irgendwelche Mikroorganismen wie Bakterien erscheinen auf der Bildfläche und registrieren all diese Säure und sagen sich: >Oh, dieser Körper ist reif für die Verwesung.<<

Verstehen Sie? Wenn ein Organismus stirbt, geht der Körper rasch in einem sehr sauren Zustand über und wird von Mikroorganismen aufgefressen. Wenn wir in uns durch falsche Ernährung schon zu Lebzeiten diese Art von Säure erzeugen, werden wir anfällig für Angriffe durch Mikroorganismen. Alle menschlichen Krankheiten sind das Resultat eines solchen Angriffs.<<

Was Hanh sagte, fand ich sehr einleuchtend. Vor langer Zeit war ich im Internet einmal auf Informationen über die pH-Werte im menschlichen Körper gestossen. Auch intuitiv spürte ich ganz deutlich, das Hanh recht hatte.

>> Demnach entscheidet unsere Ernährung darüber, ob wir krank werden?<< fragte ich.

>> Ja. Falsche Ernährung senkt unser Schwingungsniveau so weit ab, dass die Kräfte der Natur anfangen, unseren Körper wieder der Erde zuzuführen.<<

>> Was ist mit Krankheiten, die nicht durch Mikroorganismen hervorgerufen werden?<<

>> Alle Krankheiten entstehen durch die Aktivität von Mikroorganismen. Die Forschungsergebnisse eurer westlichen Wissenschaftler belegen das eindeutig. Man hat festgestellt, dass die Mikroorganismen lediglich ihre von der Natur vorgesehene Funktion erfüllen. Unsere Ernährung, die im Körper eine saure Umgebung erzeugt, ist die eigentliche Krankheitsursache.<<

Er machte eine kurze Pause, dann sagte er: >> Machen Sie sich unmissverständlich klar, dass wir Menschen uns entweder in einem basischen, hoch energetischen Zustand, der den Mikroorganismen, die in uns leben oder von aussen auf uns aufmerksam werden, signalisiert, dass wir reif dafür sind, aufgefressen und zersetzt zu werden. Krank sein heisst nichts anderes, als dass in einem Teil unseres Körpers buchstäblich ein Verrottungsprozess stattfindet, weil die Mikroorganismen das Signal bekommen haben, dass wir bereits tot sind und sie über uns herfallen können.<<

Wieder schaute er mich etwas schelmisch an.

>> Tut mir leid, dass ich mich so drastisch ausdrücke, aber wir haben nicht viel Zeit. Es liegt beinahe ausschliesslich an unserer Ernährung, in welchem dieser beiden Zustände wir uns befinden, Saure Rückstände in unserem Körper entstehen hauptsächlich durch schwere, übermässig gekochte und verarbeitete Speisen, die eher süss sind. Dazu zählen Fleisch, Mehl, Kuchen, Alkohol, Kaffee und süssere Obstsorten.

Basische Nahrungsmittel sind grüner, frischer und lebendiger, also frisches Gemüse und daraus gepresste Säfte, grüner Salat, Sprossen und Früchte wie Avocado, Tomaten, Grapefruits und Zitronen. Es ist wirklich so simpel. Wir sind spirituelle Wesen in einer energetischen, spirituellen Welt. Ihr im Westen seid mit der Vorstellung aufgewachsen, dass gebratenes oder gekochtes Fleisch und industriell verarbeitete Nahrungsmittel gut für uns seien. Aber wir wissen jetzt, dass sie im Körper ein Milieu des allmählichen Verfalls erzeugen, wofür wir früher oder später die Zeche zahlen müssen.

Alle organischen Krankheiten- Arteriosklerose, Schlaganfälle, Arthritis, Aids und besonders Krebs- existieren nur, weil wir unsere Körper mit Substanzen verunreinigen, die den Mikroorganismen signalisieren, dass wir reif dafür sind, zersetzt zu werden, zu sterben. Wir haben uns immer gefragt, warum nicht alle Menschen, die mit bestimmten Mikroorganismen in Berührung kommen, erkranken.

Die Erklärung ist das unterschiedliche Milieu im Körper. Erfreulicherweise können wir sogar dann, wenn wir zu viel Säure im Körper haben und der Zersetzungsprozess bereits begonnen hat, unseren Zustand rückgängig machen, indem wir unsere Ernährung verbessern und in einen basischen, höheren Energiezustand überwechseln.<<

Er wedelte erregt mit den Armen.

>>Was das Wissen um das energetische Potenzial unseres Körpers angeht<<, fuhr er fort, >>leben wir wahrhaftig in einem finsternen Zeitalter. Der Mensch ist dafür geschaffen, mehr als 150 Jahre zu leben. Aber wir ernähren uns auf eine Weise, die dazu führt, daß wir viel zu früh altern und verfallen!Überall sehen wir Menschen, die vor unserem Augen regelrecht dahinflauen. Aber das muss nicht so sein.

Obst und Gemüse verlieren an Nährwert Ausgewogene Ernährung kaum noch möglich

von Jens Brehl — Zuletzt verändert: 11.07.2006 16:37

Ernährungswissenschaftler schlagen Alarm: Untersuchungen haben ergeben, dass die Qualität von Obst und Gemüse erheblich abgenommen hat und unser Grundbedarf an wichtigen Vitaminen und Nährstoffen nicht mehr abgedeckt wird. Die Auswirkungen dieser mangelhaften Ernährung auf unsere Gesundheit sind beträchtlich.

Betrachtet man das Sortiment der Supermärkte, steht einer gesunden Ernährung nichts im Wege. Doch weit gefehlt: Untersuchungen belegen, dass der Nährstoffgehalt unserer Lebensmittel rapide abnimmt und eine gesunde Ernährung auf dieser Basis kaum noch möglich ist. Das Problem ist nicht neu, bereits 1997 kam der bekannte Ernährungswissenschaftler und Sportmediziner Prof. Dr. Heinz Liesen zu der Erkenntnis, dass die Qualität unserer Ernährung hinsichtlich der wichtigen Inhaltsstoffe stark rückläufig ist. Die Folge: unsere normale Ernährung deckt schon seit Jahren nicht mehr den eigentlichen Grundbedarf unseres Körpers an Vitaminen und vielen anderen Mikronährstoffe. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind mehr als erschreckend, denn in vielen Fällen gingen die Anteile lebenswichtiger Mineralien um mehr als 50 Prozent zurück. Der Eisengehalt bei Spinat nahm zum Beispiel um 60 Prozent ab, Brokkoli verlor rund 75 Prozent seines Kalziums und der Anteil von Natrium in Stangenbohnen ist nahezu Null. Was uns aus den Regalen der Supermärkte entgegenstrahlt, ist demnach mehr Schein als Sein, und Äpfel und Bananen lassen sich nach dieser Untersuchung kaum noch als Lebensmittel bezeichnen, denn der Verlust an Vitamin C bei Äpfeln beträgt runde 80 Prozent und Bananen verlieren satte 92 Prozent an Vitamin B 6.

Der englische Ernährungswissenschaftler David Thomas sieht die Ursachen für den Qualitätsverlust bei Obst und Gemüse in der modernen Landwirtschaft. Immer mehr Kunstdünger auf den Feldern beschleunige zwar das Wachstum, aber die wichtigen Mineralien und Spurenelemente würden nicht mitgeliefert, und der Boden sei in dieser Hinsicht schon längst ausgelaugt. Professor Tim Lang von der Thames Valley University bringt es auf den Punkt: "Die Züchter haben Produkte entwickelt, die hübsch aussehen und lange lagerungsfähig sind. Doch das Wichtigste haben sie vernachlässigt - Mineralien und Spurenelemente."

Die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für eine gesunde Ernährung fünfmal am Tag frisches Obst und Gemüse zu essen, erscheint auf der Basis der Untersuchungen mehr als zweifelhaft. Bei den meisten Nahrungsmitteln würde selbst die doppelte Menge nicht ausreichen um den Grundbedarf an Nährwerten abzudecken. Wie wichtig aber eine gesunde Ernährung ist, zeigt eine im Februar 1999 veröffentlichte Studie der US Ärztekammer. Sie belegt, dass gerade die B-Vitamine das Risiko eines Herzinfarktes oder Schlaganfalls mehr als halbieren können. Ähnlich verhält es sich beim Vitamin C. Es fördert Immunität gegen Infektionskrankheiten, vermindert Cholesterin auf natürliche Weise, beschleunigt die Wundheilung und bekämpft Gefässerkrankungen. Schätzungen zufolge geben die Krankenkassen jährlich 60-80 Milliarden Euro für die Behandlung von ernährungsbedingter Erkrankungen aus. Tendenz steigend. Diese Zahlen sind nicht nur volkswirtschaftlich gesehen erschreckend, sondern dahinter verbergen sich gesundheitliche Probleme von Millionen, die an chronischen Erkrankungen leiden.

Einen Weg aus dieser Misere können Nahrungsergänzungsmittel weisen. Viele Ernährungswissenschaftler räumen bereits heute diesen Mitteln einen hohen Stellenwert bei einer ausgewogenen Ernährung ein. "Durch ihre hohe Konzentration an lebenswichtigen Vitalstoffen können Nahrungsergänzungsmittel die Mängel in der Ernährung ausgleichen und damit zu einer gesünderen Lebensweise beitragen." meint Prof. Dr. Heinz Liesen. Wer seine Ernährung mit diesen Präparaten aufwerten will, sollte aber unbedingt auf Qualität achten. Denn es ist nicht alles Gold was glänzt. Vitamine und andere Mikronährstoffe sind sehr empfindlich und erfordern bei ihrer Gewinnung spezielle Verarbeitungstechniken. Das weiß auch Frank Felte, Inhaber von Natura Vitalis, der mit seinen Produkten seit Jahren am Markt erfolgreich ist. "Was zählt ist die Qualität. Man sollte unbedingt darauf achten, dass die Produkte nur natürliche Stoffe enthalten und nicht synthetisch hergestellt sind. Das eine gesunde Ernährung viel frisches Obst und Gemüse enthalten sollte, bleibt unbestritten, aber eine Aufwertung durch qualitativ hochwertige Nahrungsergänzungsmittel erscheint auf der Basis der Untersuchungen mehr als sinnvoll."

Quelle: Pressemitteilung Natura Vitalis GmbH