



HEALTH DEPARTMENT

Fact Sheet

The World Foundation for Natural Science™

Mikrowellennahrung erzeugt nicht nur Krebs, sie macht auch dick!

Editorial

Mikrowellenstrahlung erzeugt Krebs. Der Weltpräsident von The World Foundation for Natural Science, The Most Reverend Dr. Peter W. Leach-Lewis, machte schon vor 20 Jahren auf diese Tatsache aufmerksam. Seither bestätigt sich diese Aussage mehr und mehr. Aus gutem Grund waren Mikrowellengeräte in Russland vor Glasnost verboten. Aus gutem Grund sind sie während des zweiten Weltkriegs an der Front nie zum Einsatz gekommen. Stattdessen wird die Zerstörungskraft der technischen Mikrowelle heute im Militär als Waffe genutzt. Das sollte uns etwas sagen.

Jedes Nahrungsmittel hat seine natürliche Molekularstruktur ... und jedes Molekül hat seine natürliche Ladung (+ / -). Mikrowellen dringen mit einer Frequenz von rund 2,5 Milliarden Schwingungen pro Sekunde in die Nahrung ein. Durch die extrem hohe Wechselstromfrequenz und der daraus resultierenden ständigen Umpolung des elektromagnetischen Feldes im Mikrowellenofen werden die Moleküle in der Nahrung in Schwingung versetzt. So wird von innen heraus Reibungswärme erzeugt ... gleichzeitig werden durch diese Depolarisation die natürlichen Molekularstrukturen deformiert. Die Harmonie zerfällt und damit auch das ausgeglichene Säure-Basen-Verhältnis. Auf beschädigte Molekularstrukturen reagiert das körpereigene Immunsystem wie auf einen Fremdkörper, nämlich mit Abwehr.

Lesen Sie in diesem Fact Sheet, warum die heutige Mikrowellentechnologie die Grundlagen des Lebens zerstört, weshalb unsere Körper so vehement gegen die widernatürliche Mikrowellenstrahlung ankämpfen und warum Mikrowellennahrung nicht nur krank, sondern auch dick macht.



Lukas Waldmann

Rev. Bro.
Lukas Waldmann, SF
Heilpraktiker und Leiter des
Health Departments

„Kochen mit Mikrowellen? Der Kuss des Todes!! ... oder, besser gesagt, ein garantiertes PATENTREZEPT FÜR KREBS!!“ Diese pointierte Aussage findet man auf der Titelseite unseres bereits 1998 erschienenen Sonderdrucks des Journals of Natural Science. Darin werden die Ergebnisse der Arbeiten von Dr. Hans U. Hertel zu den schädlichen Auswirkungen von mikrowellenerhitzter Nahrung auf den menschlichen Organismus dargelegt, die er Anfang der 90er Jahre in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Bernard H. Blanc in der Schweiz durchgeführt hat ... zu einer Zeit, als noch niemand ahnte, dass wir zwei Jahrzehnte später in einem globalen Mikrowellenofen sitzen würden, verursacht durch den weltumspannenden Mobilfunk, durch Satelliten usw. Diese globale Belastung durch technisch erzeugte Mikrowellen ist eine tödliche Bedrohung für alles Leben.

Alles ist Bewusstsein und Schwingung – Elektromagnetismus

Natürliche elektromagnetische Felder sind Voraussetzung und Hintergrund für alles Leben. Alles Leben im Universum existiert aufgrund des Zusammenspiels der beiden Urkräfte Yin und Yang, weiblich und männlich, elektrisch und magnetisch. Wenn diese beiden Kräfte interagieren, ist ein bewusster Schöpfungsprozess im Gang ... intelligentes Leben entsteht. Es ist diese äusserst sensible Übertragung von Energie, die allen Aufbau-, Reparatur- und Abbauprozessen zu Grunde liegt. Gleichzeitig bedient sich das Leben aber auch derselben Kräfte zur Übertragung von Information ... und dies ist besonders relevant bezüglich der Abläufe in unserem Körper, insbesondere der Zellkommunikation, die für sämtliche Körperfunktionen essentiell ist.

Die 600 Billionen Zellen des menschlichen Körpers kommunizieren mittels komplexer, niederfrequenter

elektromagnetischer Signale miteinander. Auf diesem Wege werden Informationen transportiert, die dann zu biochemischen Reaktionen in den Zellen führen.

Wenn ein Körper ständig künstlicher elektromagnetischer Strahlung ausgesetzt ist, kann diese Zellkommunikation stark beeinträchtigt oder unterbrochen werden, was zu einem gestörten Stoffwechsel und letztendlich zu Krankheit führt.

Man braucht sich nur das Chaos vorzustellen, das entsteht, wenn in einer Grossstadt die Kommunikationswege zusammenbrechen. Im Körper bricht im Bereich der Zellen ein ganz ähnliches Chaos aus, wenn die Nachrichtenwege nicht mehr funktionieren und dadurch die biochemischen Vorgänge gestört werden. Die Arbeit der Zellen verschlechtert sich, die Zellmembran verhärtet sich, die Nährstoffe gelangen nicht mehr hinein und die Giftstoffe nicht mehr hinaus. Der Zusammenbruch der gesunden Zellabläufe führt zum biologischen Chaos in unserem Körper.

Chaos anstatt Harmonie

Es ist wichtig zu erkennen, dass aufgrund der natürlichen elektromagnetischen Felder alles Leben miteinander verbunden ist ... und in seiner Natürlichkeit ist im Universum alles in Harmonie. Das „Dazwischenfunken“ von widernatürlicher technischer Strahlung erzeugt Chaos. Alle Formen des Lebens, die mit der technischen Mikrowelle in Berührung kommen, werden sofort auf eine unnatürliche Weise verändert. Dies hat in vielen Fällen eine Kettenreaktion in lebenden Organismen zur Folge.

Besonders deutlich wird uns die enorme Zerstörungskraft der technischen Mikrowelle und deren Folgen für unsere Körper vor Augen geführt, wenn wir ihren Einsatz in der Küche oder in der Lebensmittelzubereitung genauer unter die Lupe nehmen.

Seit Jahrzehnten ist bekannt, dass Mikrowellenöfen und die darin zubereitete Nahrung gesundheitsschädlich sind. Bei regelmässigem Gebrauch werden sie für vielerlei Erkrankungen mitverantwortlich gemacht. **Gerade in jüngster Zeit, bald 20 Jahre nach Dr. Hertels Arbeiten, sind wissenschaftliche Fakten ans Tageslicht gekommen, welche die gesundheitliche Gefährdung durch die im Mikrowellenofen zubereiteten Nahrungsmittel bestätigen und einen Zusammenhang von Mikrowellennahrung und Fettleibigkeit aufzeigen.**

Für die Wissenschaft war bisher immer klar: Wer übergewichtig ist, ernährt sich falsch, isst zu viel und bewegt sich zu wenig. Doch ganz so einfach ist es offensichtlich nicht, wie wir heute erkennen. Der Stoffwechsel des Körpers wird nicht nur durch die Funktion der Organe oder die Ernährung beeinflusst, sondern massgeblich auch von dem, was wir dem Körper sonst noch alles zuführen. Dabei spielt die Qualität des Zuführten die wesentlichste Rolle. Und hier wird der Zusammenhang mit

der Mikrowellennahrung deutlich. Denn Lebensmittel, deren Molekularstruktur aufgrund der hochfrequenten Mikrowellenstrahlung depolarisiert und deformiert wurde, weisen keine natürliche Harmonie mehr auf. Stattdessen bilden sich in ihnen chaotische und somit toxische, neue Molekularverbindungen.

Fettleibigkeit, welche als Stoffwechselstörung gilt, hängt also nicht nur mit der eigentlichen Ernährung und deren Zusammensetzung und Gehalt an Kohlehydraten, Fetten, Eiweissen und Vitalstoffen zusammen, sondern auch mit der inneren Qualität der Nahrung und deren allfälligen Toxizität, welche den Organismus belastet.

Übersäuerung und freie Radikale: Einflüsse auf den Zellstoffwechsel

Alle Stoffe und Substanzen, die wir in unseren Körper aufnehmen (Nahrung, Getränke, Heilmittel, Umweltgifte, Medikamente usw.) werden durch Stoffwechselforgänge in kleinere Einheiten zerlegt, verteilt, eventuell eingelagert, neu zusammengebaut oder verarbeitet, so dass diese Substanzen (wie z. B. Aminosäuren, Fettsäuren, Zucker, Vitamine oder auch Mineralstoffe) von den Körperzellen für ihre inneren Aufgaben verwendet werden können.

Intrazelluläre Prozesse wie Aufbau, Regeneration, Entgiftung, Schutz, Zellerneuerung und -kommunikation können unter anderem nur durch ein ausgewogenes Angebot an verschiedenen Nahrungsinhaltsstoffen durchgeführt werden. All diese Prozesse werden heute jedoch durch Umweltchemikalien (Schwermetalle, Spritzmittelrückstände, Industrieemissionen, Luftverschmutzung) und seit gut zehn Jahren stark zunehmend auch durch technische Mikrowellenstrahlung negativ beeinträchtigt.

Durch diese oben genannten Umweltfaktoren und der in unserer Gesellschaft zunehmend säurehaltigen Ernährung wird das Säure-Basen-



Abbildung 1: Unser Sonderdruck „Kochen mit Mikrowellen? Der Kuss des Todes!!“ sorgt seit Jahren weltweit für Aufsehen. Er enthält viele weiterführende und detaillierte Informationen zu diesem Thema und kann beim Europäischen Hauptsitz von The World Foundation for Natural Science bezogen werden.

Gleichgewicht der Organe und Gewebe empfindlich gestört, so dass die Entstehung der meisten uns bekannten Zivilisationserkrankungen dadurch stark begünstigt wird.

Grundsätzlich muss in unseren Körpern die Bilanz zwischen der Zufuhr von förderlichen Stoffen und der Entsorgungskapazität von schädigenden Stoffen positiv ausfallen, damit das Gleichgewicht des Säure-Basen-Haushaltes beibehalten wird. Wenn dieses Säure-Basen-Gleichgewicht nicht mehr gewährleistet ist, wird der Lebensraum für unsere 600 Billionen Zellen, also das Binde-, Stütz- und Fettgewebe des Körpers, langsam zu einem gefährlichen, sauer-toxischen Umfeld. Säuren, die in die Körperzellen gelangen und nicht durch basische Stoffe entsprechend gepuffert werden können, fangen an, die Zellen im Inneren zu schädigen und den Zellstoffwechsel negativ zu beeinflussen. Dadurch werden zusätzlich Vitamine, Mineralstoffe und andere Zellnährstoffe benötigt und entsprechend aufgebraucht.

Zusätzlich ist in der heutigen Zeit die Bildung von sogenannten „freien Radikalen“ in den Zellen gerade durch die Belastung mit technisch erzeugten elektromagnetischen Feldern ein



allgegenwärtiger Zustand. Diese freien Radikale sind ungesättigte Atome oder Moleküle ... in ihrer chemischen Struktur fehlt ihnen eines oder mehrere Elektronen. Es sind also aggressive und schädliche Nebenprodukte des Stoffwechsels, welche die Tendenz haben, sich mit anderen stabilen Atomen und Molekülen zu verbinden und ihnen dieses fehlende Elektron zu rauben, um den gesunden Zustand der Sättigung wieder herzustellen.

Die von diesen freien Radikalen angegriffenen Atome und Moleküle werden nun ihrerseits zu freien Radikalen und brauchen selbst wieder ein fremdes Elektron zur Sättigung. Ein Teufelskreis entsteht. Je mehr schädliche Oxidationsprozesse (oxidativer Stress – umgangssprachlich würde man von Rostbildung sprechen) durch freie Radikale in den Zellen stattfinden, umso stärker werden die Funktionen und die Regeneration der einzelnen Zellen eingeschränkt. Freie Radikale können in hohen Konzentrationen auch körpereigene Proteine, die Zellmembran und sogar die Erbsubstanz (DNS) angreifen. Es kann zu Schädigungen verschiedenster Körperzellen kommen. Dies ist besonders dann folgenschwer, wenn die wichtigen Immunzellen davon betroffen sind, denn dadurch wird die Immunabwehr gegenüber fremden Eindringlingen und Schadstoffen geschwächt.

Besonders stark werden die Mitochondrien, welche für den Energieaufbau in den Zellen verantwortlich sind, durch diese Oxidationsprozesse geschädigt. Dadurch wird die Atmung der Zelle schwer beeinträchtigt, bis sie letztendlich ihren Stoffwechsel von der gesunden Atmung auf die krankhafte Gärung umstellen muss. Nur schon dadurch können eine Reihe von gesundheitlichen Störungen in den Organen und Geweben auftreten.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass solche Zellstoffwechselstörungen vor allem durch drei Hauptfaktoren entstehen, wobei das Zusammen-

wirken aller drei heute besonders dramatisch ist. Diese drei Faktoren sind: Die Mikrowellennahrung, die technisch erzeugte elektromagnetische Mikrowellenstrahlung des Mobilfunks und die verschiedenen chemisch-toxischen Umweltbelastungen (wie zum Beispiel Schwermetalle). Sie alle tragen massgeblich zur Übersäuerung des Körpers und zur Bildung von freien Radikalen in den Zellen bei. Das wiederum führt letztendlich zur Verschlackung der Gewebe und Organe. Die Körperzellen ihrerseits werden in verschlacktem Gewebe immer mehr isoliert und verschmutzt. Auch das Lymphsystem, welches für den Abtransport solcher Schlacken verantwortlich ist, kommt in Folge dessen immer häufiger an seine Grenzen. Schliesslich sieht sich der Körper gezwungen, das Gewebe mit Wasser aufzuschwemmen. Diese Vorgänge tragen massgeblich zu Übergewicht, Fettleibigkeit und vielen weiteren Erkrankungen bei, wie wir im Folgenden noch genauer ausführen werden.

Unser Fettgewebe als Toxinspeicher

Auch die Entgiftungsorgane wie Leber, Nieren, Darm oder Haut haben es oft schwer, die anfallenden und ständig zugeführten Mengen an Stoffwechselschlacken, Säuren und Umweltgiften zu bewältigen. Das wiederum verstärkt für den Körper die Notwendigkeit, diese Toxine im Gewebe zurückzubehalten, in der Hoffnung, dass er später die Möglichkeit haben wird, diese „Abfalldéponien“ doch noch entsorgen zu können. Da unsere Körper sehr intelligent sind, suchen sie immer nach der momentan „besten“ Lösung für den Gesamtorganismus. Würden Toxine und Schlacken in wichtigen Geweben und Organen wie z. B. in der Leber, den Muskeln, den Drüsen, im Nervengewebe oder in der Haut abgelagert, hätte dies sofort Funktionsbeeinträchtigungen und damit Beschwerden zur Folge. Also sucht sich unser Körper einen anderen Lagerplatz: eben das Fett- und Bindegewebe.

Fettgewebe befindet sich an verschiedenen Stellen im Körper und ist eine besondere Form des Bindegewebes, gewissermassen ein „stilles Gewebe“, mit wenigen Funktionen und Aufgaben. In erster Linie dienen Fettzellen dazu, wie ein Lagerhaus in ihrem Inneren Fett zu speichern. Daher können sie sich jederzeit stark aufblähen, sind gleichzeitig aber auch in der Lage, das Fett bei Bedarf wieder schnell zu aktivieren und freizugeben. So kann das Fettgewebe je nach Grösse seiner Zellen von 10 % bei extrem schlanken Menschen bis zu über 50 % des Körpergewichtes bei übergewichtigen Menschen ausmachen.

Aufgrund dieser Eigenschaften ist das Fettgewebe somit der am meisten geeignete Ort für die Zwischenspeicherung von Toxinen und Schlacken. Einerseits können die schädigenden Stoffe von dort aus die wichtigen Körperfunktionen kaum negativ beeinflussen, andererseits können sie schnell wieder hinaus befördert werden.

Wenn sich jedoch das Milieu innerhalb der Fettzellen aufgrund der gespeicherten Säuren und Toxine so stark verändert, dass die Zellen selbst geschädigt werden, muss der Körper zu einer Notlösung greifen: In den Fettzellen wird zusätzliches Wasser eingelagert, um die Toxizität innerhalb der Zelle durch Verdünnung zu verringern. So kommt es zu einer zusätzlichen Aufschwemmung des Fettgewebes – und damit zu einer zusätzlichen Gewichtszunahme durch die mehrfache Ausdehnung des Volumens der Fettzellen!

Bisphenol A oder ein weiterer Dickmacher aus der Mikrowelle

Ein eindrückliches Beispiel, das die Gefährlichkeit und die Unsinnigkeit des Gebrauchs von Mikrowellenöfen aufzeigt, bieten die aktuellen Forschungen des Toxikologen Frederick vom Saal von



der University of Missouri. Sein Labor hatte bereits in der Vergangenheit Untersuchungen mit der Chemikalie Bisphenol A durchgeführt.

BPA, wie die Substanz auch genannt wird, von der allein in Deutschland jährlich 400'000 Tonnen vermarktet werden, finden wir in Hartplastikgegenständen wie Babyflaschen, in Lebensmittelverpackungen sowie in Beschichtungen von Konservendosen. BPA wird zur Gruppe der sogenannten Xenoöstrogene gezählt. Das sind synthetisch hergestellte Stoffe, die im Organismus die Wirkung des körpereigenen Hormons Östrogen nachahmen und bereits in geringsten Mengen bedeutende Zellschäden und Zellveränderungen verursachen können.

Das Toxin BPA ist dafür bekannt, dass es Entwicklungsstörungen und neurologische Schädigungen hervorruft. So können Ungeborene bedeutende, irreparable Schäden erleiden, die sich u. a. in späteren Verhaltensstörungen oder Fehlentwicklungen äussern können. Bei Erwachsenen wird zudem ein Zusammenhang mit Diabetes, Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Leberfunktionsstörungen hergestellt.

In der Vergangenheit konnte man feststellen, dass BPA durch saure Speisen oder durch normale Erwärmung aus Kunststoffbehältern herausgelöst wird und so in die Nahrung und in Getränke gelangen kann. **Frederick vom Saal konnte nun nachweisen, dass sich BPA in grossen Mengen aus Plastikbehältern und -geschirr löst, selbst wenn dieses ohne Inhalt in den laufenden Mikrowellenofen gestellt wird.** Und das nicht zu knapp: 17 von 21 Peer Review Studien bezeichnen die durch die Mikrowelle herausgelösten und von Frederick vom Saal ermittelten BPA-Werte als schädlich. Doch was hat dies mit Fettleibigkeit zu tun?

Vom Saal konnte bereits in einer seiner früheren Studien nachweisen, dass Frauen, in deren Blut sich hohe Mengen bestimmter Chemikalien finden lassen, im Schnitt dicker sind als andere,

weitgehend unbelastete Frauen. Auch waren die Kinder der belasteten Frauen im Schnitt korpulenter. Zwar konnte vom Saal noch nicht genau erklären, wie der Stoff den Speck anwachsen lässt, jedoch mehren sich die Hinweise immer mehr, dass Bisphenol A dafür verantwortlich ist. So legten auch Mäuse, die BPA-haltiges Futter bekamen, mehr an Gewicht zu als die Kontrollgruppe. Auch die US-Biologin Retha Newbold konnte in Versuchen nachweisen, dass Tiere später besonders dick werden, wenn sie schon im Fötalstadium schädlichen Chemikalien ausgesetzt sind.

Wissenschaftler stellen fest, dass die Belastung durch BPA und vieler weiterer Chemikalien den Körper offenbar dazu veranlasst, überschüssige Kalorien besonders effektiv in Form von Fett zu speichern. **Tatsächlich ähneln viele Kunststoffverbindungen den körpereigenen Hormonen, die das natürliche Hunger- und Sättigungsgefühl regulieren. Durch diese Plastikstoffe im Essen wird also offenbar das fein abgestimmte Regulationssystem des Stoffwechsels so durcheinander gebracht, dass der dazugehörige Schaltkreis immer auf „Hunger“ steht und somit mehr gegessen wird, als es dem Körper und der Figur gut tut.**

Fettleibigkeit hat heute also keinesfalls nur mit übermässigem Essen zu tun. Dies bestätigt auch der Lübecker Medizinprofessor Achim Peters, Spezialist für Adipositas (krankhafte Fettleibigkeit).

Was bewirkt Mikrowellenstrahlung beim Nahrungsmittel sonst noch?

Bereits bevor die ersten für den Privathaushalt hergestellten Mikrowellengeräte von der amerikanischen Firma Raytheon Company 1952 auf den Markt gebracht wurden, wusste man um die Problematik dieser Geräte. Denn bereits während des Zweiten Weltkriegs wurden an der Humboldt-Universität

in Berlin erste Mikrowellengeräte entwickelt. Schon bald erkannte man jedoch, dass die im Mikrowellenofen erwärmte Nahrung dramatische Auswirkungen auf den menschlichen Körper hatte. Spätestens seit diesen Forschungen ist also deren Schädlichkeit bekannt. Russische Forscher hatten jedoch schon in den 30er Jahren die Auswirkungen von Mikrowellenstrahlung mit geringer Leistungsdichte auf das Zentralnervensystem von Menschen und Tieren untersucht. Die daraus abgeleiteten, äusserst strengen Sicherheitsnormen wurden von westlichen Kollegen jedoch nicht ernst genommen und noch in den 60er Jahren um das Tausendfache überschritten. 1976 wurden Mikrowellenöfen in der damaligen UdSSR verboten. Dieses Verbot wurde erst in den Jahren von „Glasnost“ wieder aufgehoben.

Weitere russische Experimente brachten ebenfalls bedenkliche Fakten zu Tage: **Mikrowellenstrahlen führen dazu, dass zahlreiche Nahrungsmittelbestandteile wie Eiweisse und Glucoside wider-natürlich zerfallen.** Die Vitalenergie der getesteten Lebensmittel nahm um 60 bis 90 % ab. In Milch und Getreide entstanden neue, krebs-erregende Verbindungen, in anderen pflanzlichen Produkten vermehrt freie Radikale. Diese chemischen Veränderungen verursachten bei den Probanden Verdauungsbeschwerden, Funktionsstörungen im Lymphsystem und eine Zunahme der Krebszellen im Blutserum.

In den USA konnten P. Czerski und W. M. Leach 1973 diese russischen Forschungsergebnisse bestätigen und im Tierversuch sogar nachweisen, dass Mikrowellen Brustkrebs erzeugen. Die US-Behörde für Strahlenschutz NCRP gab Ende der 80er Jahre bekannt, dass bei Kindern von Frauen, die Mikrowellengeräte bedienen, eine erhöhte Missbildungsrate auftritt.

Bereits Ende der 70er Jahre lag in den USA ein forensisches Forschungsdokument vor, das alarmierende Erkenntnisse lieferte. Es belegte die



Zerstörung des Nährwertes von Nahrungsmitteln, bestätigte die Bildung von Krebs auslösenden Stoffen und direkte biologische Auswirkungen von Mikrowellen auf den Menschen.

Einen Meilenstein in der Erforschung der Gefahren des Mikrowellenofens stellen ohne Zweifel die Arbeiten von Dr. Hans U. Hertel und Prof. Bernard Blanc dar, die in der Schweiz zu Beginn der 90er Jahre durchgeführt wurden. Um die Gesundheit der an der Studie teilnehmenden Probanden nicht zu stark zu gefährden und um den Stress für den Körper relativ gering und kurzzeitig zu halten, wurden den Studienteilnehmern so wenige Mikrowellenmahlzeiten wie möglich verabreicht. Trotzdem waren die Ergebnisse signifikant. Anhand dieser Resultate kann zweifelsfrei der schädigende Einfluss der mikrowellengekochten Nahrung auf das Blut und seine Bestandteile und infolge dessen auf den gesamten Organismus des Menschen gezeigt werden. Das Blut, als Teil des Immunsystems, reagiert äusserst schnell und sensibel auf Stress psychischer wie auch physischer Natur.

Die in dieser Studie gemessenen Auswirkungen von mikrowellenbestrahlter Nahrung auf den menschlichen Organismus, verglichen mit konventionell zubereiteter Nahrung, führten zu Veränderungen im Blut der Testpersonen, die einen beginnenden Krankheitsprozess anzeigten, ähnlich, wie bei der Entstehung von Krebs.

So erhöhten sich beispielsweise die stressabhängigen Blutparameter des HDL-Cholesterins und der Leukozyten (weisse Blutkörperchen) deutlich nach der einmaligen Aufnahme von mikrowellenbestrahlter Nahrung. Dies geschah sogar nach der Einnahme von bestrahltem Gemüse, welches bekanntlich nahezu kein Cholesterin enthält. Der Hämoglobin-Wert hingegen (das sauerstofftransportierende Protein in den roten Blutkörperchen) verringerte sich stark nach der Einnahme von

Mikrowellennahrung, während eine Verdickung des Blutes durch den Anstieg des Hämatokrit-Wertes (Anteil der Blutzellen des gesamten Blutvolumens) festgestellt wurde.

Neben der Zerstörung der Nahrungsmittel und der nachfolgenden gesundheitlichen Belastung des Organismus konnten Dr. Hertel und Prof. Blanc auch nachweisen, dass die im Nahrungsmittel gespeicherte Mikrowellenenergie auf das Blut des Patienten übergeht. Mittels der Lu-

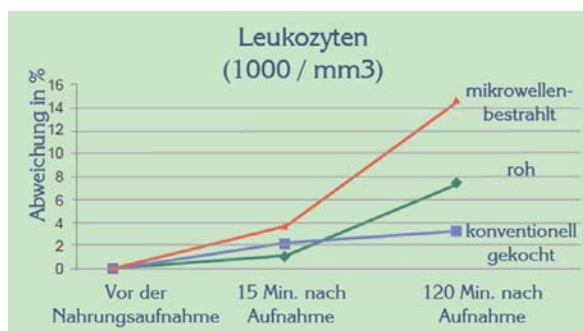


Abbildung 2: Die Zunahme der Leukozyten (weisse Blutkörperchen) steht für eine vermehrte Abwehrfunktion des Körpers. Am häufigsten finden wir diese bei Infekten und Tumoren. Die Abbildung zeigt die Zunahme der Leukozyten nach der Aufnahme von konventionell gekochter, roher und mikrowellenbestrahlter Nahrung. Die stärkste Zunahme finden wir nach dem Verzehr von Nahrung aus dem Mikrowellenofen.

mineszzenz (Leuchtreaktion) von Leucht-bakterien war es möglich, diesen Übergang von Mikrowellenenergie via Nahrung in das Blut der Probanden zu messen und zu bestätigen. Dazu wurde Milch, Gemüsesäften und Serumproben eine Suspension von Leucht-bakterien hinzugefügt und jede Stimulation bzw. Hemmung der Leuchtkraft dieser Bakterien wurde nach der Nahrungsaufnahme gemessen.

Im Verlaufe der Untersuchungen wurden von Dr. Hertel und Dr. Blanc auch die direkten biochemischen Veränderungen in mikrowellenbestrahlter Milch untersucht. So erwies sich deren Eiweisstruktur nach der Bestrahlung als gestört. Die Milch war derart denaturiert und koaguliert (verklumpt), dass sie nicht mehr richtig verdaut werden konnte. Mikrowellenbestrahlte Milch wird jedoch nicht nur wertlos, sondern auch toxisch. So konnte ein erhöhter Säuregehalt und ein verminderter Folsäure-Wert

(u. a. essentiell für die Blutbildung) festgestellt werden.

Eine weitere an Milch durchgeführte Studie aus Wien zeigte ebenfalls Aminosäure-Veränderungen nach Mikrowellenbestrahlung, die bei konventioneller Erwärmung nicht zu beobachten waren. Die Mikrowellen spalteten Milcheiweisse in Aminosäuren, welche in der Natur nicht vorkommen. Besonders D-Prolin und cis-D-Hydroxiprolin waren signifikant erhöht. In biologischem Material liegt normalerweise linksdrehendes L-Prolin vor. Lubec et al. warnten 1989 in der wissenschaftlichen Fachzeitschrift „The Lancet“ davor, dass diese zwei Isomere in körpereigene Peptide und Proteine eingebaut werden und damit zu strukturellen, funktionellen und immunologischen Veränderungen führen können. D-Prolin wurde zudem im Tierversuch als neurotoxisch beschrieben.

Der ungarische Wissenschaftler Dr. Andras Varga verglich 1991 Kuhmilch, welche im Mikrowellenofen erhitzt worden war, mit Kuhmilch, welche auf konventionelle Weise, also auf der Herdplatte, erwärmt wurde. Ob bei Vitaminen, Eiweissen oder eiweissbildenden Aminosäuren – bei der Mikrowellen-Milch mussten deutliche Qualitätseinbussen und Veränderungen der Substanz verzeichnet werden. Insbesondere nahmen die rechtsdrehenden Aminosäuren, welche für den Menschen unverwertbar sind, welche in der gesamten Natur praktisch gar nicht vorkommen und welche bei wiederholtem Verzehr zu Leber- und Nervenschädigungen führen können, bis um das Vierfache zu.

Das Erstaunliche dabei ist, dass ausnahmslos alle in Pflanzen und Tieren vorkommenden Proteine, vom einfachsten bis zum kompliziertesten Organismus, aus linksdrehenden Aminosäuren aufgebaut sind. Wenn sich jedoch nur eine einzige rechtsdrehende Aminosäure an ein Protein heftet, wird dieses als Ganzes unverwertbar. Und was macht unser Körper generell mit

„Protein-Sondermüll“? Er lagert es im Gewebe ab, wo es einmal mehr massgeblich zur Übersäuerung und Verschlackung beiträgt.

Eine Arbeitsgruppe der Stanford University School of Medicine in Kalifornien fand heraus, dass mikrowellenbestrahlte Muttermilch bei hohen Temperaturen (72° bis 98° C) einen Aktivitätsverlust sämtlicher Abwehrfaktoren zeigt. Bei 98° C war das Wachstum des säurebildenden Fäulnis-Bakteriums *Escherichia coli* (E. coli-Bakterium) um das 18fache gegenüber der Milch in der Kontrollgruppe erhöht.

Das Labor LAPATS stellte eine weitere vielsagende Untersuchung an: Mittels eines speziellen Kristallisationsverfahrens lassen sich eindeutige Rückschlüsse auf Art und Herkunft von Nahrungsmitteln ziehen, z. B. ob sie biologisch oder konventionell angebaut oder wie sie erhitzt wurden. **Diese Kristallisationsmethode zeigte im Versuch auf, dass Nahrungsmittel durch Mikrowellenerhitzung deutlich an Qualität verlieren. Mikrowellengekochte Milch erwies sich als derart „denaturiert“, dass man vom Verzehr abraten musste.**

Mit der Methode der Kirlian-Fotografie wurden ebenfalls bedeutende Effekte von Mikrowellenbestrahlung nachgewiesen. Dieses durch Semion D. Kirlian entwickelte Verfahren ermöglicht es, elektrische Energie, die um und durch das untersuchte Objekt fließt, auf Fotos sichtbar zu machen, und dieses Licht wie auch das Objekt dadurch qualitativ beurteilen zu können. Unter Verwendung der Kirlian-Technik wurde unter der Leitung von Christopher Wodtke, Präsident des Kirlian Networks, Fort Wayne, Indiana, untersucht, wie sich Mikrowellen auf Pflanzen aus biologischem Anbau auswirken. Die Untersuchungen ergaben, dass die lebensspendende Energie und Heilkraft der Nahrungsmittel zerstört wird,

wenn man sie in einem Mikrowellenofen leicht blanchiert, selbst wenn dies bei niedrigen Temperaturen und nur wenige Sekunden lang geschieht.

Noch bedenklicher wurde es, als die Wirkung von mikrowellenbestrahlter

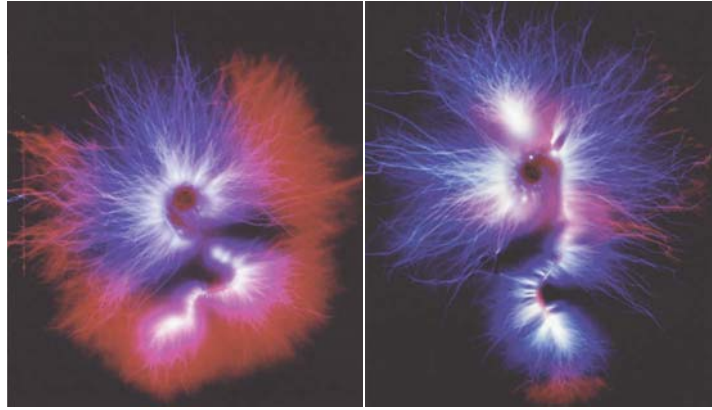


Abbildung 3: Kirlianfotografie eines Linsenkeimlings vor (links) und nach (rechts) Mikrowellenbestrahlung. Der unbestrahlte Keimling zeigt die pulsierenden und voll ausgeprägten Energiefelder in den Farben Tiefrot und Blau/Violett. Dem bestrahlten Keimling hingegen fehlt die Lebensenergie, erkennbar an den schwarzen Löchern im Energiefeld, der fehlenden Ausstrahlung und dem Mangel an Vitalität um den Keimling.

Nahrung auf das Blut des Menschen mittels der Kirlian-Technik untersucht wurde. Der Testperson wurde Fleisch vorgesetzt, welches im Mikrowellenofen erhitzt worden war. Die Blutproben, welche vor der Einnahme dieser Nahrung entnommen worden waren, wurden danach mit den eine Stunde nach der Nahrungsaufnahme entnommenen Proben verglichen. Der Versuch wurde mit verschiedenen Fleischsorten wiederholt, wobei die Ergebnisse Ähnlichkeiten aufwiesen und reproduzierbar waren. Die Kirlian-Aufnahmen nach der Fleischmahlzeit zeigten eine deutliche Abnahme des Energieniveaus im Blut des Probanden.

Aufgrund dieser Erkenntnisse mit dem Kirlian-Verfahren steht es also ausser Frage, dass Lebensmittel, welche im Mikrowellenofen erhitzt werden, nicht nur chemisch, sondern auch energetisch und somit qualitativ bedeutend verändert werden.

Zellen in Not!

Einerseits sind für all diese bedenklichen Resultate die sogenannten thermischen, also die auf die Erwärmung zurückzuführenden Wirkungen

der Mikrowellen, verantwortlich, welche heute in der Wissenschaft auch bei der Bewertung der Schädlichkeit von Funkstrahlung miteinbezogen werden. Andererseits müssen jedoch zwingend auch die athermischen Wirkungen der Mikrowellenstrahlung beachtet werden, welche nicht auf die Reibungswärme durch die milliardenfache Umpolung der Moleküle im Gargut zurückzuführen sind. Wie schon ausführlich beschrieben wurde, deformiert dieser extreme Schütteleffekt die Molekularstruktur der Lebensmittel bis hin zur Zerstörung der Zellwände. Sogar die Entstehung unbekannter, unnatürlicher und potenziell toxischer Substanzen kann nicht ausgeschlossen werden.

Durch die mikrowellenbedingte Depolarisation von Zellen, Atomen und Molekülen entstehen, wie bereits erwähnt, übermässig viele freie Radikale in den Zellen und im umliegenden Gewebe. Diese gehen durch ihre hohe Reaktionsfreudigkeit sehr leicht Verbindungen mit anderen Molekülen ein. Freie Radikale zerstören gar andere Zellstrukturen und Stoffe, indem sie diesen die ihnen selber fehlenden Elektronen wegnehmen und an sich binden. Somit greifen die freien Radikale in vielfältigster Weise in die Regulations-, Stoffwechsel- und Steuerungsprozesse des Körpers ein. Ihr aggressives Verhalten beeinflusst und stört direkt die enzymatischen und hormonellen Vorgänge im Körper, was letztendlich diverse Fehlsteuerungen wichtiger biochemischer Prozesse zur Folge hat. Tatsächlich haben freie Radikale mittlerweile durch die Einnahme von mikrowellenerhitzter Nahrung und dadurch, dass wir permanent der Mobilfunkstrahlung ausgesetzt sind, eine noch grössere Bedeutung erlangt und gelten heute zurecht als Mitverursacher der meisten bekannten Zivilisationserkrankungen.



Auch das Blut, als Träger unserer Lebensenergie, wird unmittelbar nach dem Konsum von Mikrowellennahrung in seinen vielfältigen Funktionen negativ beeinflusst. Die Studien von Dr. Hertel und Dr. Blanc haben aufgezeigt, dass die Mikrowellenenergie, die im Nahrungsmittel durch die Erhitzung im Mikrowellenofen gespeichert ist, auch auf das Blut des Menschen übergeht. Des Weiteren wissen wir heute, dass sich Mikrowellenstrahlung und andere technisch erzeugte elektromagnetische Felder negativ auf die Fliesseigenschaften des Blutes auswirken, insbesondere auf die Erythrozyten, die roten Blutkörperchen. Erythrozyten bewegen sich normalerweise aufgrund ihrer natürlichen Polung frei und aktiv im Blutfluss. Sie stoßen sich gegenseitig ab, genauso wie dies identische Magnetpole tun. Dadurch sind sie in der Lage, ihrer primären Aufgabe nachzukommen, nämlich dem Transport von Sauerstoff und Prana zu unseren Zellen.

Die Aktivität und der Zustand dieser roten Blutkörperchen kann mit der

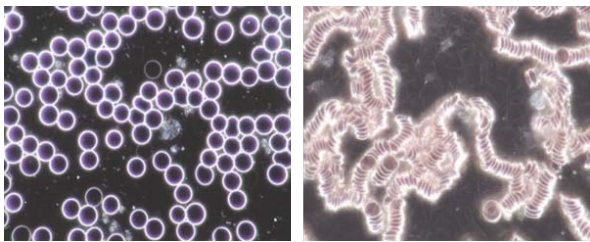


Abbildung 4: Erythrozyten (rote Blutkörperchen) unter dem Dunkelfeldmikroskop. Links im normalen, gesunden Zustand vor dem Handy-Telefonat, rechts nach einem 3-minütigen Telefonat. Das Zusammenkleben der Blutzellen, der sogenannte „Geldrollen-Effekt“, entsteht durch die Depolarisation der Erythrozyten durch Mikrowelleneinwirkung. Da dieser Effekt auch noch bei einer Entfernung von 2 m zum Handy auftritt, so dass thermische Effekte ausgeschlossen werden können, liegt der Schluss nahe, dass auch die Leckstrahlung des Mikrowellenofens dieselbe Verklumpung des Blutes bewirkt. Langfristig haben solche Verklumpungen weitreichende Folgen auf die Funktionen und die Gesundheit des Blutes, und damit auf jede Zelle unseres Körpers.

Methode der Dunkelfeldmikroskopie sehr schön aufgezeigt werden. Eine kurze Exposition mit technisch erzeugten Mikrowellen reicht bereits aus, um das beschriebene optimale Blutbild radikal zu verändern. Die Erythrozyten verklumpen und kleben aufgrund der Depolarisation durch die Mikrowellen wie Geldrollen zusammen. Neben der

dadurch zunehmenden Gefahr der Verstopfung von Blutgefäßen wird die Versorgung unserer Körperzellen mit dem lebensnotwendigen Sauerstoff deutlich erschwert. Die Überbringer der Atemluft für unsere Zellen bleiben buchstäblich im Stau stecken. Bleibt ein solcher Zustand über längere Zeit bestehen, droht den Zellen im eigentlichen Sinne Atemnot, was einer Blockierung des Zellstoffwechsels gleichkommt.

Die langandauernde Exposition mit technisch erzeugter Strahlungsenergie wurde auch von Dr. George Carlo intensiv untersucht. Er arbeitet seit Anfang der 90er Jahre intensiv an der Erforschung der Wirkungen technisch erzeugter Mikrowellen auf lebendige Organismen und hat Erstaunliches über die Auswirkungen auf die Zellmembran, die Haut unserer Zellen, festgestellt.

Dr. Carlo konnte nachweisen, dass gewisse Rezeptoren auf der Zelloberfläche mit technisch erzeugten Mikrowellen in Resonanz gehen können und dadurch eine gefährliche Kettenreaktion in Gang gesetzt wird. Die Zellmembran zieht sich zusammen, was eine Verengung der Ionenkanäle, welche als „Versorgungstunnel“ dienen, zur Folge hat. Die Fähigkeit der Zelle, sich über diese Kanäle mit Nährstoffen zu versorgen oder Schadstoffe darüber zu entsorgen, mit anderen Worten zu entgiften, wird dadurch stark eingeschränkt. Dies führt dazu, dass sich die Zellenergie vermindert, dass zusätzliche freie Radikale in der Zelle gebildet werden und dass letztendlich der Zellstoffwechsel und die Zellatmung zusammenbrechen. Zellen sind in Folge dessen nicht mehr in der Lage, als Gewebe, Organe oder Organsysteme zu arbeiten. Ausserdem wird nach Dr. Carlos Erkenntnissen die Regulations- und Reparaturfähigkeit der Zellen so stark beeinträchtigt, dass dies zur Bildung von Tumoren führen kann.

Auch Dr. rer. nat. Ulrich Warnke von der Universität Saarland weiss um die Wirkungen von Mikrowellen auf den Organismus. Er hat festgestellt, dass sich durch technische Strahlung der Elektronenspin (die Drehung) in den Zellen umkehrt und dies, wie bei der Nahrung im Mikrowellenofen, zu Veränderungen der molekularen Strukturen führt. Die nachfolgende Bildung von freien Radikalen in der Zelle und die daraus resultierende dauerhafte Schädigung der Mitochondrien, der zelleigenen „Kraftwerke“, lässt die Zellen buchstäblich ersticken. Aufgrund solcher Vorgänge in den Zellen konnte schon Otto Heinrich Warburg, der Nobelpreisträger für Physiologie von 1931, den Zusammenhang zwischen der gestörten Zellatmung und vielen nachfolgenden Krankheiten aufzeigen. Heute werden Warburgs bahnbrechende Erkenntnisse zur Entstehung von Krebs auch in die Behandlung von Erkrankungen wie AIDS oder anderen Störungen des Immunsystems mit einbezogen.

Die Fakten sprechen für sich

Eine einzelne Mahlzeit, die wir im Mikrowellenofen erhitzen, bringt uns nicht um. Aber nach vermehrter Einnahme wird das veränderte Essen so viele Blockierungen im Körper verursachen, dass dieser zu rebellieren anfängt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass uns durch die Aufnahme von Mikrowellennahrung und der entsprechenden Mikrowellenenergie über kurz oder lang der gesamte Stoffwechsel entgleist. Zellen, Organe und Gewebe versauern durch die Einwirkung technisch erzeugter elektromagnetischer Strahlung und verschlacken dadurch nach und nach. Somit wird es für sie zunehmend schwierig, sich vor freien Radikalen zu schützen und optimal mit Nährstoffen und Wasser versorgt zu werden.



„Kochen mit Liebe“

Natürliche Nahrungsmittel, die mit Liebe zubereitet worden sind und mit Dankbarkeit gegessen werden, haben in vielerlei Hinsicht einen ungleich höheren „Nährwert“ für unsere Körper, als wenn hastig und lieblos zubereitetes Fast Food in aller Eile verschlungen wird. Nahrungsmittel sind im eigentlichen Sinne des Wortes „Lebens-Mittel“. Sie wurden von der Natur in Liebe erschaffen, um „Leben zu vermitteln“ und uns mit all den lebensnotwendigen Energien und Stoffen zu versorgen, die unsere Körper brauchen, um gesund und vital zu sein. Durch die Erforschung des Wassers weiss man heute, dass Wasser ein „Gedächtnis“ hat, dass es also Informationen speichern kann. All unsere Gedanken und Gefühle, die während des Kochvorgangs freigesetzt werden, informieren die Wassermoleküle der entsprechenden Lebensmittel. Diese Informationen werden in sogenannten Wasserclustern eingespeichert und prägen demzufolge unmittelbar die Qualität und Verträglichkeit der entsprechenden Nahrungsmittel für unsere Körper. Deshalb ist es so wichtig, Liebe – denn Liebe ist das Grundgesetz des Universums – während des Kochvorgangs und auch beim anschliessenden Verzehr einfließen zu lassen, denn nur mit Liebe zubereitete Nahrung nährt unsere Körper optimal. Ein von Dankbarkeit erfülltes Tischgebet unterstützt und begünstigt den entsprechenden Effekt übrigens zusätzlich.

Der einzige Grund, weshalb viele Menschen noch heute mit Mikrowellengeräten kochen, liegt darin, dass Lebensmittel in kürzester Zeit und praktisch ohne unser Zutun erhitzt werden können. Die Liebe fehlt hier jedoch ganz und gar!

Hinzu kommt, dass dem Körper ein Lebensmittel zugeführt wird, dessen natürliche Molekularstruktur zuvor mit einer tödlichen Technologie zerstört wurde und welches somit gar nicht mehr als Lebensmittel bezeichnet werden kann. Einem Körper, der regelmässig mikrowellenbestrahlte Nahrung in sich aufnehmen muss, fehlt ganz einfach das nährnde und heilende Licht der Lebensmittel. Nach solchen Mahlzeiten haben wir mengen- und kalorienmässig vielleicht viel gegessen, den Körper aber nicht wirklich ernährt. Deshalb entwickeln solch qualitativ „unterernährte“ Körper schon kurz nach einer Mahlzeit wieder ein Hungergefühl, in der Hoffnung, doch bald eine nährstoff- und energiereiche Mahlzeit zur Deckung ihrer Bedürfnisse zu erhalten. Dieses zusätzliche Essen trägt ebenfalls massgeblich zur Fettleibigkeit bei.

Liebe, Dankbarkeit und Wertschätzung für das Essen, aber auch für den täglichen Dienst unserer Körper, ist das beste Rezept für die Zubereitung unserer Nahrungsmittel. Und unsere Gesundheit, aber auch die unserer Familie, sollte uns ein wenig zusätzliche Zeit und eine schonende Zubereitungsart wert sein.

Fettleibigkeit und eine Vielzahl von anderen Zivilisationskrankheiten, bis hin zu Krebs, sind die Folge.

Im Juni 2009 haben amerikanische Wissenschaftler bekannt gegeben, dass in den USA immer mehr jüngere Menschen an Dickdarmkrebs erkranken. Darmkrebs galt bislang eher als eine Erkrankung bei höherem Lebensalter. Bei der Auswertung von 13 US-amerikanischen Krebsregistern stellten die Forscher jedoch fest, dass zunehmend auch Männer und Frauen zwischen 20 und 49 Jahren an Darmkrebs erkranken. Der grösste

Anstieg war in der Altersgruppe der 20 bis 29-Jährigen zu verzeichnen. Hier nahm von 1992 bis 2005 die Häufigkeit bei Männern um 5,2 % und bei Frauen um 5,6 % pro Jahr zu. Als Ursache dafür vermuten die Wissenschaftler einen Wandel der Ernährungsgewohnheiten in den letzten Jahrzehnten (Zunahme des Fast-Food-Konsums) und Übergewicht. So habe sich von den späten 1970er bis Mitte der 1990er Jahre der Fast-Food-Konsum in den USA unter Erwachsenen verdreifacht, unter Kindern sogar verfünffacht.

Wir alle wissen, wie häufig Fast-

Food mit der Mikrowelle zubereitet wird. Diese Anhäufung von Darmkrebs-Erkrankungen ist leider eine traurige, aber logische Folge davon, auch wenn die Forscher der oben erwähnten Auswertung diesen direkten Zusammenhang erst noch erkennen müssen.

Viele namhafte Wissenschaftler wie z. B. Dr. Vini Khurana und Dr. Magda Havas haben mittlerweile jedoch festgestellt, dass die Gefahren der Mikrowellenstrahlung durch den Mobilfunk eine weitaus grössere Auswirkung auf die öffentliche Gesundheit haben wird als das Rauchen. Vergessen wir nicht, dass wir derselben Strahlung durch die Benutzung des Mikrowellenofens direkt und durch die entsprechende Nahrungsaufnahme indirekt ebenfalls ausgesetzt sind.

Die Fakten liegen auf dem Tisch ... wer Mikrowellennahrung zu sich nimmt, geht einem schleichenden Tod entgegen. Es gibt keine Heilmethode, die dies verhindern kann, solange wir diese Geräte weiterhin benutzen. **Es ist Zeit, Mikrowellenöfen endlich zu verbieten ... es hätte schon vor Jahren geschehen sollen!**

Impressum

Herausgeber

The World Foundation for Natural Science™

Redaktion

The Right Rev. Sr. Karin Fuchs-Häseli, SF

Autoren

Rev. Bro. Lukas Waldmann, SF
The Right Rev. Sr. Karin Fuchs-Häseli, SF

Grafik & Layout

Sophia Müller

Bildnachweis

1: The World Foundation for Natural Science; 2: Broschüre Mikrowellen, The World Foundation for Natural Science; 3: Journal of Natural Science Nr. 4, The World Foundation for Natural Science; 4: www.aerzte-und-mobilfunk.net

Adresse für Bestellungen

The World Foundation for Natural Science
Europäischer Hauptsitz
Postfach 7995
6000 Luzern 7, Schweiz
Tel. (0041) 41 798 03 98
Fax: (0041) 41 798 03 99
www.naturalscience.org
info@naturalscience.org

© copyright by

The World Foundation for Natural Science™