Bio und GIE

Wie sich sogar "Bio" mit GIE-Wasser® noch steigern läßt und die Qualität anderer Lebensmittel erst recht.

Die Formulierungen Bio oder Öko müssen heutzutage für vieles herhalten; oftmals sogar für Dinge, die damit gar nichts zu tun haben. Bio ist etwas Heiliges, nämlich Leben. Verbände wie Demeter, Bioland und andere sowie auch einzelne Höfe betreiben, teilweise sogar schon seit Jahrzehnten, aus nicht kommerziell gesteuertem, hohen Verantwortungsbewußtsein heraus mit großem persönlichen Einsatz kontrolliert biologischen Anbau. Unter Inkaufnahme bedeutender Mindererträge verzichten sie bewußt auf künstliche Düngung, andere unnatürliche Zusatzstoffe und jegliche künstliche Spritzmittel, um uns absolut naturbelassene Lebensmittel anbieten zu können. Denn Schädlingsbekämpfungsmittel haben von ihrem Zweck her die verständliche Eigenschaft, Leben zu gefährden und natürliche Kreisläufe aufeinander abgestimmter Organismen in der Umwelt zu zerstören. Logischerweise werden sie, gewissermaßen als Nebenwirkung, auch in der Mikroflora des Menschen voll wirksam. Vor diesen Folgen wollen die Biobauern uns bewahren.

Mit Lebensmitteln aus konventionellem Anbau und oft noch zusätzlicher nachheriger industieller Verarbeitung verleiben wir uns laut KATALYSE - Institut, Köln, tausende chemischer Zusatzstoffe ein. Nachzulesen in "Grenzenlos kulinarisch - Lebensmittel-qualität im EG-Binnenmarkt", Katalyse-Verlag, Köln 1992, "Was wir alles schlucken", Rowohlt Verlag, Reinbek 1995, und "Neue Chemie in Lebensmitteln", Verlag Zweitausendeins, D-60381 Frankfurt / Main, ISBN 3-86150-119-8.

Wie ernst den Menschen von Demeter, Bioland und anderen "kontrolliert ökologisch" anbauenden Höfen ihre aufopferungsvolle Tätigkeit im Dienste der Menschen ist, spürt man am besten, wenn man direkt auf dem Bauernhof oder in den kleinen Bioläden einkauft und mit den Betreibern ins persönliche Gespräch kommt. Als lebenserfahrener Verbraucher wird man nach entsprechender kritischer Überlegung von selbst darauf kommen, was Bio ist und was sich mißbräuchlich nur so nennt, ohne es wirklich zu sein.

In jeder Zelle von lebenden Organismen laufen energetische Prozesse ab, gekoppelt an die Vorgänge des Lebens. Stirbt so eine Zelle, scheidet sie aus dem dynamischen Prozeß des Lebens aus. Ihre Aktivitäten erlöschen, die bisherigen Energien in der Zelle samt den darin enthaltenen Informationen entschwinden: In der Zelle geht buchstäblich das Licht aus.

Der Slogan "Fleisch ist ein Stück Lebenskraft" ist sicherlich verkaufsfördernd. Nach dem genetischen Tod des Tieres wird es jedoch bioenergetisch wertlos, allenfalls die Mineralien, Spurenelemente und das tierische Eiweiß darin haben noch einen Restwert für uns. Das trifft gleichermaßen auf Fisch, Schalen- und Krustentiere sowie alle aus lebenden Tieren hergestellte Produkte zu, zum Beispiel auch auf Wurst.

Die Energien in der lebenden Zelle stehen in einem unmittelbaren Zusammenhang mit den Vorgängen des Lebens, es sind Lichtenergieteilchen, von der Physik Biophotonen genannt. Während Vitamine, Mineralien und Spurenelemente dem lebenden Organismus biochemisch wirksame Informationen aufgrund des ihnen eigenen Schwingungsspektrums auf der materiellen Ebene geben, haben wir es bei den Biophotonen mit ei-ner gehobenen Stufe biologischer Wertigkeit auf der Ebene des Lebens zu tun.

In jeder unserer Körperzellen, nur ein Millionstel Kubikmillimeter groß, ist eine komplette DNA, ein winziges Molekül, das auf raffinierteste Weise aufgeribbellt zwei Meter lang ist, woran zehn Milliarden Basenpaare hängen. Für den gesamten Menschen ergibt das, auf eine Schnur aneinandergereiht, eine Strecke von 10 hoch 10 = 10 Milliarden Kilometer. Das entspricht dem Durchmesser unseres Planetensystems. Dieser von der molekularen Seite her gigantische Aufwand mit einer milliardenfach höheren Informationsdichte, als das technisch heute überhaupt möglich scheint, führt zu einem Bosekondensation genannten Phänomen. Die Photonen, ultraschwache Lichtteilchen, werden dort wie in einem Eisschrank regelrecht eingefroren. Sie haben dort einen von der Technik her nicht bekannten, völlig neuen Aggregatzustand, bei dem sich das Licht gewissermaßen einfrieren und speichern läßt.

Jede lebende Substanz, jede organische Zelle von Menschen, Tieren und Pflanzen strahlt dieses äußerst schwache, laserartige und daher geordnete Licht ab. Es eignet sich wie Laserstrahlen optimal zur Signalübertragung. Biophotonen geben auf einer Unzahl von Spektren lebenssteuernde Informationen sowohl innerhalb der Zellen als auch zwischen Zellen und Gehirn weiter. Große Bereiche der Zellsteuerung lassen sich präzise durch die lasercodierten Biophotonen beobachten, sei es die Zellteilung selbst, die Trennung der Genhälften oder auch die gesamte Verständigung der Zellen untereinander. Schon allein die Feststellung, daß und wo einzelne Zellen absterben und nachentwickelt werden müssen, erfordert eine lichtschnelle Signalübermittlung über die chemischen DNA-Moleküle im komplizierten Zusammenspiel mit Nerven und unbewußter bis bewußter Hirndatenverarbeitung, damit die Zellen über die DNA-Steuerung schnell genug nachwachsen.

Nach unseren bisherigen wissenschaftlichen Erkenntnissen soll unsere DNA zu 98% inaktiv sein. So gesehen müßten danach 98% davon überflüssig sein. Andererseits lehrt uns die Erfahrung, daß die Natur nie einen überflüssigen Aufwand betreibt, Nach unseren bisherigen Einschätzungen scheinen unsere einzelnen Körperzellen über elektromagnetische Felder und möglicherweise noch andere, uns noch völlig unbekann-te Felder im Sinne Rupert Sheldrakes, wechselwirkend miteinander zu kommunizieren. Unter diesem Aspekt jedoch wird diese milliardenfach höhere Informationsdichte gegenüber von Menschen geschaffenen, technischen Systemen wieder verständlich.

Stirbt nun eine Pflanze, ein Tier oder ein Mensch, wird der Photonenspeicher der Zellen mehr und mehr undicht mit der Folge, daß die Laserlichtimpulse immer schwächer werden und allmählich als Lichtsignale aus den Zellen verschwinden. Das geht nicht abrupt, behalten die Zellen doch eine Weile noch ihre Funktion, selbst wenn das Lebewesen schon tot zu sein scheint. Wirklich und mit Sicherheit tot ist es erst, wenn keinerlei Photonenabstrahlungen und Laserimpulse mehr festgestellt werden können.

Aber wie auch immer, da Energie nicht aus dem Nichts heraus entsteht und außerdem der Informationsgehalt unserer Zellen von Tag zu Tag ein wenig schwindet, muß immer wieder Bioenergie samt biologisch wertvollen Naturinformationen von möglichst ohne Chemie aufgezogenen, unter natürlicher Sonne voll ausgereift und frisch geernteten Pflanzen ergänzt werden, die Träger von besonders viel Biophotonen sind. Wir müssen aber mit dem, was wir essen und trinken, nicht nur Licht in uns aufnehmen, sondern im Sinne Erwin Schrödingers, eines der größten Physiker des 20. Jahrhunderts, auch Ordnungsstrukturen. Das bedeutet, wir müssen Licht und Ordnung essen.

Dem japanischen Arzt Masaru Emoto ist es in 12-jähriger Forschungsarbeit gelungen, Ordnungsstrukturen im Wasser sichtbar zu machen und fotografisch festzuhalten. Sein fantastischer Bildband "The message from water" ist für 79,80 DM mit deutscher Über-setzung einschließlich deutschem Inlandporto bei AQUA LIGRO erhältlich.

Den Gehalt an Licht und auch den Ordnungsstrukturgehalt unserer Nahrung, also die bioenergetische Wertigkeit, die maßgeblich auch von der Frische abhängt, können wir mit der von Professor Dr. rer. nat. Fritz-Albert Popp entwickelten Biophotonenmeßmethode physikalisch eindeutig messen. ("Die Botschaft der Nahrung", F.-A. Popp, Verlag Zweitausendeins, D-60381 Frankfurt/M, ISBN 3-86150-319-0). Dabei hat sich gezeigt, daß die Zeit, in der ein Lebensmittel die Hälfte seiner bioenergetischen Kraft = Biophotonenmenge verliert, gewissermaßen eine Art biologischer Halbwertzeit, von Lebensmittel zu Lebensmittel sehr unterschiedlich ist. Für Getreide beträgt die biologische Restenergie 1 Jahr nach der Ernte noch 50%, nach 2 Jahren 25% und so fort, für Beerenobst, Feld- und Kopfsalat sowie feine Blattgemüse jedoch nur 1 bis 2 Tage. Ein Verfahren, den Verlust der biologischen Wertigkeit ab Erntezeitpunkt hinauszuzögern, gibt es bisher nicht. Ein blanker Unsinn ist es somit, Gemüse und Obst unreif zu ernten, nur um es über möglichst große Entfernungen transportieren und lange lagern zu können. Damit hat man den Erntezeitpunkt weit vor die bioenergetische Reife vorverlegt. Lagert man diese Produkte dann auch noch längere Zeit in Kühlhäusern ein, kommt es zu noch weiteren bioenergetischen Verlusten. Was sind solche Produkte, mögen sie auch noch so knackig und frisch aussehen, bioenergetisch dann noch wert?

Hinzu kommt, daß durch viele Arten der Lebensmittelkonservierung, selbst wenn in den Produkten noch einige Vitalstoffe verblieben sind, der Verlust an Vitalenergien noch beschleunigt wird. Ganz drastisch geschieht das in den Lebensmittelbestrahlungszentren, von denen es allein im Bereich der niederländisch - belgischen Grenze 40 Betriebe gibt. Dort wird alles für den Export bestimmte Obst und Gemüse zur vorgeblichen Abtötung von Ungeziefer und Schädlingen mit der zehnfachen menschlichen Tötungsdosis mit Gammawellen bestrahlt. Dadurch tritt der genetische Zelltod der Früchte ein. Die lebensförderlichen Informationen aus solchem Obst und Gemüse samt den Vitalenergie spendenden Biophotonen sind nicht mehr vorhanden, wenn es, inzwischen bioenergetisch absolut tot, in Deutschland ankommt. Eine Vielzahl anderer Länder hat diese Lebensmittelbestrahlungspraxis auch eingeführt, sehen doch die dem Verbraucher angebotenen Produkte optisch einigermaßen gut aus, auch wenn es biologisch tote Konserven sind. In Deutschland ist das Verfahren noch verboten.

Mit dem Vorhandensein von Vitalstoffen, die sich aus chemischen Analysen ergeben, hat das nichts zu tun. Verdeutlichen will ich das an einem Beispiel. Sie füllen aus einem Getreidespeicher drei Tüten voll Körner. Den Inhalt der ersten Tüte lassen Sie mit der vorerwähnten harten Gammastrahlung bombardieren, den Inhalt der zweiten Tüte erwärmen Sie kurzzeitig ein wenig in einem Mikrowellenherd. Danach geben Sie einem Chemiker zwecks Analyse, aus allen drei Tüten getrennt, jeweils einige Körner. Der Mann kann in der chemischen Zusammensetzung keinerlei Unterschied feststel-len. Bedeutet das etwa, die Körner aus allen drei Tüten sind gleichwertig, bioenerge-tisch und damit biologisch gleichwertig?. Der Wassertest bringt die Wahrheit ans Licht. Geben Sie die Körner aus allen drei Tüten, selbstverständlich in getrennten Gefäßen, ins Wasser. Nach etwa einem Tag schon können Sie sehen, wie die unbehandelten Körner zu keimen beginnen, während die Körner aus den anderen beiden Tüten nicht keimen. Sie sind bioenergetisch tot und damit aus der Dynamik des Lebens für immer ausgeschieden. Chemisch gesehen ist in diesem Beispiel alles

gleich, den Unter-schied macht allein das Leben aus.

Damit wird deutlich, daß eine nur inhaltsstoffbezogene Klassifizierung unserer Nah-rung das Wesentliche nicht mehr erkennt. Früher gehörte es zum allgemeinen ge-fühlsmäßigen Wissen der Hausfrauen und Mütter, daß jede bioenergetisch lebendige Nahrung in unserem Körper aufgrund ihres speziellen energetischen Schwingungsspektrums ihren Weg zum jeweils richtigen Organ findet und damit unseren Körper bioenergetisch optimal ernährt. Das funktioniert natürlich nur, solange die bioenergeti-schen Informationen und Ordnungsstrukturen unverändert vorhanden sind. Werden dagegen gentechnisch das Aussehen, das Verhalten und die Eigenschaften und damit das energetische Schwingungsspektrum von Pflanzen verändert, ist es völlig ungewiß, ob diese neuen Informationsstrukturen ihre evolutionsbedingte Entsprechung in unserem Körper finden und unser Körper mit diesen ihm entwicklungsgeschichtlich unbekannten Informationen etwas anzufangen weiß. Wie fatal sich so etwas auswirken kann, ergibt sich möglicherweise aus einem Parallelbeispiel, wo unser Körper die Gefahr aus radioaktiv belasteten Lebensmitteln nicht zu erkennen vermag und so wegen der chemisch ähnlichen Struktur Strontium 90 anstelle von Kalzium in die Knochen einbaut und mit ebenfalls verheerenden Folgen für die Gesundheit Cäsium 137 dem Kalium vorzieht.

Wie wir gesehen haben, sind Vitalstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente in unserer Nahrung wichtig. In ihrer Wertigkeit stehen sie auf der Stufe chemischer Inhaltsstoffe. Während Mineralien und Spurenelemente auch bei vielen Verarbeitungsverfahren unserer Lebensmittel weitgehend erhalten bleiben, verlieren unsere Lebensmittel dabei oft einen nicht unbeträchtlichen Teil ihrer Vitamine.

Auf einer viel höheren Wertigkeitsstufe als die Vitalstoffe stehen die Vitalenergien, die Biophotonen, die unmittelbar mit dem Leben zusammenhängen. Sie sind die Träger des Lebens. Biophotonen, ultraschwache Lichtteilchen, sind in unserer Nahrung, solange das Lebensmittel noch Spuren von Leben enthält. Danach, wenn das Leben aus dem Lebensmittel restlos gewichen ist, sind keine Biophotonen darin mehr meßbar.

Wenn wir in der dunklen Jahreszeit von November bis April Frischgemüse einkaufen, handelt es sich üblicherweise um Treibhausware, weil auf den Feldern draußen nichts mehr wächst, auch wenn es sich um Früchte, Salat und Gemüse aus Nachbarstaaten handelt, wo die Lichtverhältnisse auch nicht so viel besser sind als bei uns in Deutschland. Mit anderen Worten, Treibhausware reicht bioenergetisch nicht im entferntesten an die landwirtschaftlichen Produkte heran, die ausgiebig Sommersonne tanken konn-ten. Denn die in Lebensmitteln enthaltenen "Lichtenergieteilchen" sind nichts weiter als gespeichertes Sonnenlicht.

Der Vitalenergiegehalt eines Lebensmittels wirkt sich direkt auf die Schwingungsfrequenz aus, die es aussendet. So schwingt ein Blumenkohl aus dem Treibhaus, wo er ohne natürliche Sonneneinstrahlung bei Tageslichtverlängerung mit das Pflanzenwachstum förderndem Kunstlicht heranwächst, mit einer Frequenz ab 93 Hertz bis maximal 97 Hertz. Bei gleicher Anbaumethode im Sommer auf dem Acker unter natürlicher Sonne voll ausgereift gewachsen schwingt ein Blumenkohl mit optimalen 555 Hertz. Entsprechend höher ist die darin enthaltene Vitalenergie, der Gehalt an Biophotonen.

Zahlreiche Messungen an Lebensmitteln aus Treibhäusern und vergleichbaren Produkten, die unter natürlicher Sonne bis zum vollen Reifegrad gewachsen sind, haben gezeigt, daß Treibhauslebensmittel den Sonnenscheinmangel voll ausgleichen konnten und damit bioenergetisch = lebensmittelqualitätsmäßig voll ausgereiften Freilandprodukten absolut gleichwertig wurden, wenn man die Treibhausware gut eine Stunde in GIE-Wasser legte. Dieser Effekt zeigte sich sogar dann, wenn man die Treibhausware in eine Schüssel legte und diese dann für gut eine Stunde in ein Wasserbad aus GIE-Wasser stellte, so daß das Treibhausgemüse noch nicht einmal naß wurde, also mit dem GIE-Wasser nur frequenzmäßig durch die Schüssel hindurch Kontakt bekam. Dabei spielte das Material der Schüssel überhaupt keine Rolle; egal ob Glas, Steingut, Porzellan, Metall oder Plastik, das Ergebnis war stets gleichermaßen überwältigend.

Diesen Nutzen von GIE-Wasser kann man jedoch nicht nur in der wie vorerwähnt dunkleren Jahreszeit ausschöpfen, sondern gleichermaßen in den übrigen Jahreszeiten bei Freilandobst, -salat und -gemüse, zumal häufig zwischen Ernte und Verzehr durch die Art des Einkaufens und infolge anschließender Zwischenlagerung im Kühlschrank zeitablaufbedingt eine nicht unbeträchtliche Minderung der bioenergetischen Wertigkeit eingetreten ist.

Nahrungsmittel und Getränke, die durch ihren genetischen Tod aus dem dynamischen Prozeß des Lebens bereits ausgeschieden sind, kann GIE-Wasser zwar nicht wieder zum Leben erwecken. Es kann sie aber auf ein viel höheres energetisches Niveau heben und damit ihre Bekömmlichkeit und unsere eigene Vitalkraft beträchtlich steigern, wenn wir sie verzehren. Dazu reicht es aus, die Nahrungsmittel und Getränke eine viertel Stunde lang, sogar in Gefäßen und wasserfesten Originalverkaufsverpackungen, in GIE-Wasser zu legen.

Bei noch nicht toten Lebensmitteln dagegen vermag GIE-Wasser den bioenergetischen Gehalt derselben bis zum Optimum sonnenverwöhnt gereifter Früchte, Salat und Gemüse im Sinne vollwertiger Ernährung wiederherzustellen. Wodurch das letztlich bewirkt wird, ist noch nicht entdeckt. Fest steht lediglich, daß es wirkt. Und das wiederum ist meßbar.

GIE-Wasseraktivatoren kosten für ein Einfamilienhaus oder die Etagenwohnung samt durchschnittlichem Anschlußzubehör etwa 2.350 EURO. Für Mehrfamilienhäuser gibt es entsprechend größere Anlagen. Hersteller ist AQUA LIGRO GmbH & Co KG, D - 59510 Lippetal. Die GIE-Wasseraktivatoren arbeiten mit Wasserleitungsfließgeschwindigkeit, weltweit einzigartig, mit 15 Wirksystemen zeitgleich. Die Verweildauer des den GIE-Wasseraktivator durchströmenden Leitungs-wassers beträgt etwa eine halbe Sekunde. Die GIE-Technik arbeitet ausschließlich mit Naturenergie, ohne bewegliche Teile, kein mechanischer Verschleiß = Service überflüssig.

So läßt sich ganz natürlich, ganz einfach, die menschliche Leistungsfähigkeit, die Lebensqualität und damit die Lebensfreude steigern - einfach mit Wasser - mit GIE-Wasser.

Autor: Peter Gross, (Ingenieur, Physiker, Forscher), 5. September 2001