

Der Fluch der Mikrowelle

von Don Bennett

Forschungen haben erwiesen, dass in einer Mikrowelle zubereitete Nahrung molekulare Schäden aufweist. Wenn derartige Nahrung gegessen wird, verursacht das abnorme Veränderungen im menschlichen Blut und im Immunsystem. Wenig überraschend ist es, dass die Öffentlichkeit nur sehr wenige Informationen über diese signifikanten Gesundheitsgefahren erhalten hat. Mikrowellengeräte bringen schließlich viel Geld ein.

Ich kann mich noch an Zeiten erinnern, als kein Mensch eine Mikrowelle hatte. Und heute fragen sich dieselben Leute, wie sie jemals ohne dieses Gerät auskommen konnten. Die bessere Frage wäre: Wie soll man mit einer Mikrowelle auskommen?

Im Mai 1989 war im Radio eine Mitteilung zu hören, die von Young Families gesponsert wurde, einem Dienst der Universität von Minnesota. Sie lautete: "Obwohl Mikrowellen die Nahrung schnell erhitzen, werden sie nicht empfohlen um die Milchflasche für ein Baby zu erhitzen. Dies könnte gewisse Veränderungen in der Milch bewirken. In fertiger Babynahrung könnte das den Verlust einiger Vitamine zur Folge haben. In abgepumpter Muttermilch könnten einige schützende Stoffe zerstört werden." Die schädlichen Auswirkungen des Erhitzens von Nahrung in Mikrowellengeräten waren also bereits zu dieser Zeit bekannt.

Anfang des Jahres 1991 gab es einen Gerichtsprozess in Oklahoma. Es ging um eine Frau namens Norma Levitt, die sich einer Hüftoperation unterzogen hatte. Sie überlebte die Operation nicht weil ihr eine Bluttransfusion verabreicht wurde, bei der das Blut von einer Krankenschwester erwärmt worden war, die statt der üblichen Aufwärmtechnik dafür ein Mikrowellengerät benutzt hatte. Offenbar geschieht in der Mikrowelle also neben dem reinen Erhitzen also noch etwas anderes mit organischer Materie.

Hans Hertel war der erste Wissenschaftler, der eine Qualitätsstudie hinsichtlich der Auswirkungen von in der Mikrowelle erhitzten Nährstoffen auf das Blut und die menschliche Physiologie durchgeführt hat. Im Frühjahr 1992 zeigte diese kleine, jedoch gut kontrollierte und dokumentierte Studie überzeugend die degenerative Wirkung von Mikrowellengeräten auf die darin erhitzte Nahrung. Die Schlussfolgerung war deutlich: Das Erhitzen in der Mikrowelle veränderte die Nährstoffe in den Lebensmitteln so, dass nach dem Verzehr Veränderungen im Blut der Menschen festzustellen waren, die sie gegessen oder getrunken hatten. Und das waren Veränderungen, die eine Schädigung der Physiologie eines Menschen verursachen können. Zu den festgestellten Veränderungen gehörte eine Abnahme aller Hämoglobin- und Cholesterinwerte, insbesondere des HDL-Cholesterin ("gutes Cholesterin"). "Es gibt umfangreiche wissenschaftliche Literatur über die gefährlichen Wirkungen von direkter Mikrowellenbestrahlung auf lebende Systeme", sagte Hertel.

Leukozytose nennt man den Anstieg der Zahl der weißen Blutzellen (Leukozyten). Die Zahl der Leukozyten steigt als Reaktion auf fremde Eindringlinge und dies ist oft ein Anzeichen für pathogene (krankmachende) Wirkungen auf das Lebewesen, wie beispielsweise Vergiftung und Zellschädigung. In dieser Studie zeigte sich ein Anstieg der Leukozyten stärker als bei allen anderen Varianten (auf einem normalen Herd erhitzte Nahrung). Scheinbar wurde dieser Anstieg also ausschließlich durch den Verzehr der mit Mikrowellen bestrahlten Substanzen verursacht.

Die Wellen in Ihrem Mikrowellengerät basieren auf dem Prinzip des Wechselstroms. Die Moleküle in der Nahrung, die mit dieser elektromagnetischen Strahlung in Berührung kommt, werden gezwungen, ihre Polarität 1 bis 100 Milliarden Mal pro Sekunden umzukehren. Es gibt keine Atome, Moleküle oder Zellen irgendeiner organischen Materie, die in der Lage wären, solch einer gewaltigen Kraft für längere Zeit zu widerstehen.

Der Sauerstoff in Wassermolekülen reagiert höchst sensibel auf die Bestrahlung. Die Hitze in einem Mikrowellengerät wird durch die Reibung von Wassermolekülen erzeugt! Hierdurch werden molekulare Strukturen auseinander gerissen und deformiert und das beeinträchtigt sie sowohl qualitativ als auch funktionell.

Zusätzlich zu den Hitzeauswirkungen durch Reibung (thermisch) gibt es auch noch athermische Auswirkungen. Über diese sagte Hertel: "Die athermischen Auswirkungen sind derzeit noch nicht messbar, doch auch sie können die Strukturen von Molekülen entstellen und haben qualitative Konsequenzen. Beispielsweise wird das Schwächen der Zellmembranen durch Mikrowellen auf dem Gebiet der Genveränderungstechnologie benutzt. Aufgrund der aktiven Kraft werden die Zellen tatsächlich gebrochen und ihr elektrisches Potential – das eigentliche Leben der Zellen – zwischen der äußeren und inneren Seite der Zellmembranen neutralisiert. Geschädigte Zellen werden zu einem leichten Opfer für Viren, Pilze und andere Mikroorganismen."

Neben der Zerstörung und Deformation der Nahrungsmittelmoleküle geschieht aber auch noch die Bildung neuer Komponenten (radiolytische Stoffe), die dem Menschen fremd sind und – wichtiger noch – der Natur fremd sind. Ihre Auswirkungen auf den menschlichen Körper können nun theoretisch entweder gut, schlecht oder neutral sein. Ich persönlich habe jedoch noch nichts auf diesem Planeten gefunden, das absolut keine Auswirkungen auf den Körper hat, also neutral wäre. Die Logik gibt also vor, dass diese neuen Komponenten entweder gut oder schlecht für uns sind. Welche Möglichkeit von beiden trifft Ihrer Meinung nach wohl zu?

"Wenn man auf dem breiten amerikanischen Markt ein pflanzliches Nahrungsergänzungsmittel einführen und irgendwelche Gesundheitsvorteile daran knüpfen wollte, würde man sich erschöpfenden Dokumentationen und kostspieligen Forschungen unterwerfen müssen. Doch die Mikrowellengeräte-Industrie musste lediglich belegen, dass die schädlichen Mikrowellen innerhalb des Gerätes verbleiben und nicht nach außen dringen konnten, wo sie Menschen schädigen könnten. Bisher hat die Industrie nicht einen einzigen Gedanken auf die Möglichkeit verschwendet, dass die Nährstoffe derart verändert werden könnten, da sie der menschlichen Gesundheit schaden." - Acres, USA

Warten Sie nicht, bis Regierung oder Industrie dieses Thema aufgreifen. Übernehmen Sie selbst die Verantwortung für Ihre Gesundheit! Und wenn Sie noch mehr Anreiz dafür brauchen, Ihr Mikrowellengerät nur noch für die Erhitzung eines Kirschkernkissens zu benutzen, dann sollten Sie sich Folgendes in Erinnerung rufen: Je mehr ungekochte, frische Lebensmittel (Obst, Kräuter und Gemüse) Sie essen, desto besser wird es für Ihre Gesundheit sein. Doch wenn Sie schon Nahrung erhitzen müssen, dann richten Sie dabei so wenig Schaden wie möglich an der Nahrung an, so dass Sie sich selbst so wenig Schaden wie möglich zufügen.

Die folgenden beiden Artikel bestätigen und ergänzen die Ausführungen von Don Bennett:

Mikrowelle – muss das sein?

Durch die Zeitalter hindurch hat es immer das natürliche Bedürfnis gegeben, Dinge ein wenig einfacher zu machen. Bereits in ferner Vergangenheit, als das erste Feuer uns wärmte, lernten wir, Steine darin aufzuheizen, die die Wärme speicherten. Als dann formbares Metall hinzukam, lernten wir, Öfen zu bauen, in denen man Holz verbrennen konnte. Das Heizen mit Metallöfen wurde zum modernen Komfort und war bald in allen Häusern die Norm.

Das alte Sprichwort "Not macht erfinderisch" hat sich als wahr bewährt. Dieses Konzept war auch gesund, inspirierend und gut für die Wirtschaft und führte zu vielen großartigen Dingen. Das Industriezeitalter der 1890er bis zu den 1950er Jahren war in dieser Hinsicht absolut erstaunlich.

Die grundlegenden Notwendigkeiten des Lebens waren immer Transport, Heizung und Kühlung, Lagerung von Lebensmitteln und Wasser und Schutz vor der Witterung. Wenn wir so feine Beispiele wie Automobile, Zentralheizung, Kühlung, Waschmaschine, moderne Gefrierschränke, sanitäre Einrichtungen und die hübschen und bequemen Heime von heute sehen, ist es leicht, zu sagen: "Bequemlichkeit ist kein Fluch, sondern ein Segen" und damit hätten wir Recht.

Man kann ziemlich sicher sagen, dass die Notwendigkeiten des Lebens heute gut abgedeckt sind. Wir haben mit Leichtigkeit Zugang zu jeder von ihnen. Doch es ist schon ein Unterschied, ob etwas eine Notwendigkeit erleichtert oder die Notwendigkeit selbst – wie die Zubereitung einer Mahlzeit auf einem netten, modernen Herd – überflüssig macht.

Wie faul wollen wir eigentlich noch werden? Oder schlimmer noch: wie viel mehr dieses wunderbaren Lebens, das wir zu genießen erschaffen wurden (was durchaus einschließt, dass wir von Zeit zu Zeit unser Gehirn und unsere Muskeln gebrauchen) wollen wir noch aufgeben? Wenn das keine Selbsterstörung ist, dann weiß ich es nicht!

Wir sind gefangen in einem Tornado, der uns schneller und schneller immer weiter vom Leben unseres Geistes, unserer Seele und unseres Körpers entfernt und der Durchschnittsbürger merkt es nicht einmal!

Bei einer Umfrage nannten überwältigende 70% aller Befragten zu der Frage, welcher Aspekt ihnen bei der Entscheidung "Was essen wir denn heute zu Mittag?" am wichtigsten ist – zur Auswahl standen u. a. Dinge wie Preis, Geschmack, Nährwert oder eben auch Bequemlichkeit – an, es sei die Bequemlichkeit. Vermutlich bedeutet das für die meisten, eben schnell etwas in der Mikrowelle aufzuwärmen oder am Fast-Food-Restaurant vorbeizufahren.

Die meisten Menschen denken, zu Hause etwas in der Mikrowelle aufzuwärmen könnte ihnen doch sicherlich nicht schaden, selbst wenn keine Nährstoffe mehr in der Mahlzeit wären. Würde man uns schließlich nicht warnen oder Mikrowellengeräte verbieten wenn das Essen von darin zubereiteter Nahrung eine ernst zu nehmende Gesundheitsbedrohung wäre? Nun, die Daten könnten Sie schockieren, aber hier sind die Fakten:

Die Daten haben fast alle meine Befürchtungen bestätigt. Ich glaube, dass die weit verbreiteten Übel wie Übergewicht, der Mangel an Energie und die Zunahme der Krebserkrankungen, zusammen mit all den neuen "Designer- Krankheiten" wie z. B. erektile Dysfunktion etc. teilweise auf unsere Gewohnheit zurückzuführen sind, die Mikrowelle zu benutzen um sich ein wenig zusätzliche Mühe zu ersparen.

Es waren die Nazis, die ursprünglich den Mikrowellenherd erfanden. Man entwickelte die Geräte im Zweiten Weltkrieg an der Humboldt-Universität in Berlin. Hitler wollte seinen Soldaten an jedem Ort warme Nahrung zur Verfügung stellen. Es zeigte sich jedoch, dass das damit verbundene Gesundheitsrisiko zu hoch war. Mikrowellenherde wurden im ganzen deutschen Gebiet verboten.

Nach dem Krieg entdeckten die Alliierten medizinische Untersuchungen über Mikrowellengeräte, die von den Deutschen durchgeführt worden waren. Diese Dokumente wurden zusammen mit einigen Mikrowellengeräten an das Kriegsministerium der Vereinigten Staaten zur Kenntnisnahme und „weitergehenden wissenschaftlichen Forschung“ übergeben. Die Russen hatten ebenfalls einige Mikrowellenherde aufgespürt und wiederholten nun die Forschungen über die biologischen Auswirkungen ihrer Verwendung. Infolge dessen wurden sie auch in der Sowjetunion für eine kurze Zeit verboten. Die Grenzwerte für Mikrowellenstrahlung in der UdSSR lagen bei einem Tausendstel der Grenzwerte nach EG-Richtlinien. Die Sowjets gaben eine internationale Warnung über die biologischen, gesundheitlichen Gefahren bei der Benutzung von Mikrowellenherden heraus, einschließlich eines Berichts über die Auswirkungen auf die Umwelt durch Mikrowellenherde und ähnliche elektronische Frequenzgeräte.

Die Veröffentlichung kritischer Forschungsergebnisse zu diesem Thema wird möglichst unterdrückt. So musste der Schweizer Dr. Hertel für die Publizierung seiner Studie mit Prof. Blanc den Internationalen Gerichtshof für Menschenrechte in Straßburg anrufen. Das Urteil gab ihm letztendlich Recht – doch haben Sie jemals davon gehört?

In der Zeitschrift Raum & Zeit veröffentlichte der Ehlers Verlag 1992 Ergebnisse aus dieser Studie. Testpersonen wurden Speisen und Getränke verschiedener Zubereitungsarten verabreicht und in bestimmten Abständen vor und nach dem Genuss Blut entnommen. Ergebnis: Die mit Mikrowellenstrahlung behandelte Nahrung verursachte im Blut Veränderungen wie: Abnahme der Hämoglobinwerte, Zunahme von Hämatokrit, der Leukozyten und der Cholesterinwerte. Diese Veränderungen im Blut wiesen auf beginnende pathogene Prozesse hin, wie sie auch bei der Auslösung eines Krebsgeschehens vorliegen.

Alle Mikrowellenherde enthalten eine Magnetfeldröhre. Das ist eine Röhre, in der Elektronen durch magnetische und elektrische Felder beeinflusst werden. Sie erzeugen eine Strahlung in Mikrowellenlänge mit etwa 2450 MHz oder 2.45 GHz. Diese Mikrowellenstrahlung interagiert mit den Molekülen in den Speisen. Die Wellenenergie innerhalb des Herdes verändert mit jedem Kreislauf der Welle die Polarität von positiv zu negativ. Diese Veränderung der Polarität geschieht pro Sekunde Millionen Male. Nahrungsmittelmoleküle – insbesondere die von Wasser – haben ein positives und ein negatives Ende, genau wie ein Magnet seinen Nord- und seinen Südpol hat.

Wenn nun diese, von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen, die Speisen bombardieren, bewirken sie, dass die polaren Moleküle mit derselben Frequenz von Millionen Mal pro Sekunde rotieren. Das ist eine gewaltige Erschütterung. Diese Erschütterung erzeugt die molekulare Reibung, die das Essen erhitzt. Die Reibung verursacht auch beachtlichen Schaden an den umgebenden Molekülen; diese werden oft auseinander gerissen oder gewaltsam deformiert.

Soweit also zu dem frommen Wunsch, dass der Staat und seine Behörden schon auf uns aufpassen!

Essen aus der Mikrowelle ist pures Gift

In unzähligen Haushalten findet man heutzutage neben anderen netten „Segnungen“ des Industriezeitalters (Handy, Playstation, Fernseher etc.) einen Mikrowellenherd. Weil ja alles schnell gehen muss und außer ausgesprochenen Hobbyköchen nur noch wenige Menschen gerne viel Zeit in die Essenszubereitung investieren, hat dieses Gerät innerhalb der letzten etwa 15 Jahre die Küchen der Nation erobert und die meisten Teenager wissen gar nicht mehr, dass wir früher unsere Speisen auch anders auftauen und erhitzen konnten. Doch ist diese Erfindung wirklich gut für uns? Wie bekommt uns Nahrung, die in der Mikrowelle zubereitet wurde? Wird unser Gesundheitszustand durch die Mikrowelle negativ beeinflusst?

Das menschliche Verdauungssystem wurde von Gott so geschaffen, dass es im Idealfall überwiegend rohe Nahrung zu verarbeiten hat. In Maßen können wir natürlich auch auf traditionelle Art und Weise erwärmte oder erhitzte Nahrung vertragen. Doch in der Mikrowelle gekochte Speisen sind dem menschlichen Verdauungssystem völlig fremd. Eigentlich sollte uns schon allein der gesunde Menschenverstand sagen, dass eine so radikal unnatürliche Zubereitungsmethode nicht förderlich für uns sein kann. Die Chemie der Nahrungsmittel wird hierbei derart verändert, dass sie überaus negative Auswirkungen auf unsere Gesundheit hat.

Die Energie, die im Mikrowellenherd arbeitet, ist eine elektromagnetische Energie, die dem gleichen Spektrum angehört wie beispielsweise Licht- und Radiowellen. Sie bewegen sich mit Lichtgeschwindigkeit, also mit etwa 300.000 Kilometern pro Sekunde. Wie funktioniert es also, dass die Nahrung sich im Mikrowellenherd so schnell erhitzt?

In dem Gerät befindet sich ein "Magnetron", das man sich vorstellen kann wie einen Kanal voller Elektronen. Diese reagieren mit der magnetischen und elektronischen Energie und werden zu Mikrowellenlängen. Das ist die Strahlung, die mit den Molekülen in den Speisen interagiert.

Die Moleküle in unseren Nahrungsmitteln haben ein positiv und ein negativ geladenes Ende, ähnlich wie ein Magnet zwei Pole hat. Die Elektronen aus dem Magnetron produzieren nun Wellenlängen, die mit den positiv und negativ geladenen Enden der Nahrungsmittelmoleküle reagieren. Diese beginnen daraufhin zu vibrieren und zwar bis zu mehreren Millionen Mal pro Sekunde. Diese molekulare Vibration ist es, die die Erhitzung der Speise verursacht.

Dieser ganze Prozess deformiert die Moleküle in den Nahrungsmitteln und schafft neue, unnatürliche Körper, die in der Natur bislang unbekannt waren. Diese seltsamen Körper in den auf diese Weise zubereiteten Speisen schädigen erwiesenermaßen unser Blut, unser Verdauungssystem und unser Immunsystem. Entsprechende Studien wurden in der Schweiz und in Russland durchgeführt. Beide kamen zu dem Schluss, dass der Nährwert der in der Mikrowelle zubereiteten Nahrung sich signifikant verschlechtert hatte. Außerdem wurden die Proteine in den Speisen deformiert und erzeugten neue, radikal unnatürliche Gebilde. Was jedoch am meisten alarmierte war die Beobachtung, dass sich der Gesundheitszustand von Personen, die derartige Nahrung regelmäßig zu sich nahmen, immens verschlechterte. So verminderte sich das Hämoglobin im Blut stark. Hierbei handelt es sich aber um die sehr wichtige Komponente unseres Blutes, die für den Transport von Sauerstoff zuständig ist. Die Zahl der weißen Blutkörper stieg an, genauso wie es als Reaktion auf eine Infektion geschieht. Die LDL-Cholesterinwerte (das schlechte Cholesterin) waren erhöht und die HDL-Cholesterinwerte (das gute Cholesterin) sanken ab. Die Krebs erzeugenden Stoffe in der Nahrung nahmen zu und es zeigte sich ein erhöhtes Vorkommen von Krebserkrankungen innerhalb des Verdauungssystems.

Die russischen Wissenschaftler bewerteten den Mikrowellenherd als beängstigend genug um seine Verwendung in der Tat sogar zu verbieten. Erst seit Kurzem ist dieses Verbot aufgehoben worden.

In der Mikrowelle zubereitetes Essen verfügt über signifikant weniger Vitamine der B-Gruppe, Vitamin C, Vitamin E, essentielle Mineralien und Fette als herkömmlich zubereitete Nahrung. Bedenklicherweise weist es aufgespaltete und denaturierte Proteine auf und lässt einen starken Verlust an vitalen Enzymen und Phytochemikalien erkennen.

Ein interessierter Laie hat einen interessanten Versuch durchgeführt. Er nahm zwei kleine Schalen mit Getreidekörnern. Dann brachte er zwei Portionen Wasser zum Kochen, einmal auf einem normalen Herd und einmal in der Mikrowelle. Nachdem das Wasser wieder abgekühlt war, wässerte er das Getreide in Schale A täglich mit dem „normalen“ Wasser und das Getreide in Schale B mit dem „Mikrowellenwasser“. Das Getreide in Schale A keimte nach zwei Tagen und das Getreide in Schale B konnte überhaupt nicht zum Keimen gebracht werden, auch nach mehreren Tagen nicht!

Angesichts eines solchen Ergebnisses muss doch jede Logik den Schluss nahe legen, dass die Erhitzung in der Mikrowelle das Wasser chemisch verändert und seine Fähigkeit vernichtet hat, eine Pflanze zu nähren.

Man sollte also um das Mikrowellengerät einen weiten Bogen machen. Ich persönlich habe meine Mikrowelle schon vor über einem Jahrzehnt entsorgt und nie vermisst.

<https://www.eaec-de.org/Mikrowelle.html>