

Enzyme und ihre Steuerung durch Licht

Enzyme sind Substanzen, die allen Mineralstoffen und Vitaminen vorgeschaltet sind. Es sind die biologischen Katalysatoren, welche bestimmen, ob Stoffe weitergeleitet oder miteinander verknüpft werden. Enzyme aktivieren sämtliche Nährstoffmoleküle.

Enzyme lenken chemische Prozesse, indem sie diese beschleunigen oder verlangsamen oder gänzlich ausschalten.

Ein Enzym ist ein „Schloss“ das nur den passenden Schlüssel durchlässt. In diesem Schloss werden auch Bausteine der Nahrung zerlegt und in zerlegtem Zustand an körpereigene Substanzen gekoppelt.

Das erste Enzym, das 1836 entdeckt wurde, war Pepsin, das Verdauungsenzym des Magensaftes. 1849 wurde Trypsin im Sekret der Bauchspeicheldrüse nachgewiesen, welches Eiweiß spaltet. So hat man bis heute im menschlichen Organismus etwa 7.000 verschiedene Enzyme entschlüsselt.

- **Enzyme lenken komplett die Mikronährstoffe in unserem Körper. Als absolut unentbehrlich werden etwa 300 Enzyme angesehen. Diese über 300 Enzyme benötigen als Bedingung für ihre Tätigkeit Magnesium. Somit ist Magnesium der wichtigste Nährstoff unseres Körpers, meist gekoppelt mit Calcium. Ohne Magnesium dreht sich kein Schlüssel im Schloss!**
- **An erster Stelle der Steuerungskette zur Aktivierung der Nährstoffmoleküle steht das Licht als Informationsgeber. Die materiellen Stoffe Enzyme und Nährstoffe (Vitamine, Hormone usw.) können erst in Aktion treten, wenn die entsprechenden Informationen vorhanden sind, welche den Aktionsbefehl geben.**

Alle millionenfachen Aktionen in unseren Zellen und im Bindegewebe sind Reaktionen auf entsprechende Licht-Informationen. Diese Licht-Informationen kommen direkt aus dem Sonnenlicht als Photonen und aus der Nahrung, welche ihrerseits Sonneninformation als Ordnungsfaktor gespeichert hat.

- Eine Nahrung ohne innenliegende Photonen-Information ist für unseren Organismus wertlos, ist lediglich materielle Hülle, ist „Füllstoff“ ohne jeglichen Wert.

Licht wird in unseren Zellkernen aufgenommen, gespeichert und abgegeben für all die Aktionen, welche zum gesunden Leben notwendig sind. Bei den Pflanzenstoffen ist es besonders das Chlorophyll als Lichtträger mit seinem hohen Magnesiumanteil. Diese Lichtenergie in allen Lebewesen, die „Biophotonen“, sind die vorgeschalteten Körperstrom-Informationen für die Enzyme („Schloss“) und die Nährstoffe („Schlüssel“).

- Die Qualität von Nahrungsmitteln besteht daher in ihrer Fähigkeit Licht zu speichern, und dieses (beim Essen) an den aufnehmenden Organismus abzugeben, der dieses Licht nun in die eigenen Zellspeicher einbaut.

Die Frage ist geklärt, woher die Zellen wissen, was sie herstellen sollen, wie das Hergestellte verteilt wird, wie und wann sie sich teilen soll, wie die neue Zelle beim Absterben der alten ihre Funktion erlernt usw. usw.: Sie erhalten ihre Informationen a) aus den Sonnen-Photonen

direkt und b) aus den gespeicherten Photonen der Nahrung (Physiker haben errechnet, dass etwa 2/3 unserer Energie aus dem Kosmos erhalten und lediglich etwa 1/3 aus der Nahrung).

Hierdurch ergeben sich erhebliche Gesundheits-Konsequenzen, wenn durch die industrielle Landwirtschaft die Nahrung keinen Photonengehalt mehr hat und durch Manipulationen wie z. B. Chemtrails uns das Licht geraubt wird.

Quellen:

- Bergasa, Ana Maria: „Die erstaunliche Wirkung von Magnesium“, Ennstaler-Verlag
- Ulmer, Günter Albert: „MaCa – Biogenes Magnesium und Kalzium“, G.A. Ulmer-Verlag
- Frohn, Birgit und Weckerle, Paulus: „Magnesium – Neue Erkenntnisse“, Gesund und Fit Verlag

Text: Walter Häge