

Lebensmittel - kohärente oder nicht kohärente Informationen

Walter Häge

Die Forschergruppen um Professor Dr. Popp können inzwischen wesentlich mehr als nur die Aussendung von Photonen aus lebenden Systemen in den umgebenden Raum feststellen. *Je nach Art der Photonen-Abgabe kann man auf Gesundheit oder Krankheit des untersuchten Gegenstandes schließen!*

Nimmt man zum Beispiel eine Gurkenscheibe, die von einer Gurke aus gänzlich natürlichem Anbau stammt und vergleicht diese mit einer Gurkenscheibe aus einem landwirtschaftlichen Hochleistungs-Betrieb, so ergeben sich Unterschiede in der Art der Photonen-Abstrahlung. Dieser Unterschied ist qualifizierbar, so dass man z.B. von einer *sehr verträglichen*, einer *verträglichen*, einer *unverträglichen* oder einer *sehr unverträglichen* Gurke sprechen kann.

Die *sehr verträgliche* Gurke wäre in höchstem Maße *kohärent*, (1) die *sehr unverträgliche* Gurke wäre in höchsten Maßen *inkohärent* zum Biosystem Mensch.

Die Qualität eines Lebensmittels orientiert sich also in der Höhe der Kohärenz zum Biosystem Mensch.

Die Inkohärenz, also die Unverträglichkeit, kann ausgelöst werden

- a) durch Chemikalien
- b) durch Allergene
- c) durch Stress-Informationen

Allergene sind ganz normale, in der Regel völlig harmlose Stoffe wie Blütenpollen, Katzenhaare, Milbenkot usw., die der Körper in seiner desinformierten Not als „Feinde“ fehl-interpretiert. Er beginnt gegen sie einen Abwehrkampf.

In der Regel muss deshalb eine Allergie-Therapie mit einer Sanierung des Darmes beginnen. Normalerweise sind Heilpraktiker über diese Zusammenhänge sehr gut informiert und haben erstaunlich Erfolge, da sie die Behandlung nicht am Symptom (z.B. die offene Hautstelle) beginnen, sondern die Sache ganzheitlich angehen, das heißt, den *ganzen* Menschen zu kurieren suchen und nicht einen sogenannten „kranken Teil“ davon.

Popps Biophotonen-Methode ist nun die erste Methode überhaupt, die das Leid der Tiere im Lebensmittel selbst sichtbar machen kann. Diese Methode kann zum Beispiel das Elend der Batterie-Henne, die nie in ihrem Leben das Tageslicht

erblickte, die nicht einmal den Platz hatte um ihren Körper zu drehen, in ihrem Ei aufspüren *und bewerten*.

Im Begriff „Stress-Information“ verbirgt sich das oft unsägliche Leid vor allem der Tiere, die auf brutalste Weise gezüchtet werden, um als immer billiger werdendes Menschenfutter zu dienen. Ich bin sicher, die meisten Menschen würden ihr Putengeschnetzeltes, ihr halbes Hähnchen, ihr Kalbsfrikassee oder ihr Hacksteak in hohem Bogen wegwerfen, wenn sie *nachfühlen* könnten, was zuvor mit diesem Lebewesen geschehen ist, dessen Teil sich da so lecker im Teller befindet.

Nimmt man ein nicht artgemäß gehaltenes Schwein, das nur mit ständigen Medikamentengaben „gesund“ gehalten wurde, das zudem im Schlachthof, als intelligentes Tier mit hohem reflektorischen Bewusstsein, zusehen muss, wie ein Artgenosse nach dem anderen vor ihm „hingerichtet“ wird, dann kann man sich vorstellen, dass das Schnitzel eines solchen Tieres einen anderen Informationsgehalt hat, als das Fleisch eines natürlich gehaltenen und dann in seiner Lebensumgebung geschlachteten Schweins.

Das Problem der Eier ist *exemplarisch für andere Lebensmittel* anzusehen: Popp schreibt:

„Zusammen mit dem Institut für Kleintierzucht der Bundesforschungsanstalt in Celle führte *Barbara Köhler* (...) einen Großversuch mit 325 braunen Legehennen der Herkunft „ISA-Warren“ durch. Die Tiere befanden sich im siebten Legemonat. Sie stammten aus dem gleichen Schlupf, wurden unter gleichen Bedingungen aufgezogen und bei gleichem Futter unter gleichen Lichtverhältnissen gehalten. Das Experiment beginnt so: Während einer Eingewöhnungszeit von drei Wochen bleiben alle Hühner gemeinsam im Stall unter Kunstlicht, ohne jeden Auslauf. Die schmalen Fenster der Ställe werden mit Platten abgehängt, damit kein Sonnenlicht in den Stall scheint.

Die Eier werden gesammelt und verschiedenen Untersuchungsmethoden zugeteilt. Zunächst bestätigt sich, dass die Photonen-Messwerte der Eier aller Hühner während der Zeit gemeinsamen Stall-Aufenthaltes nicht zu unterscheiden sind. Die Eier werden in Celle als Blindprobe so chiffriert, dass der Experimentator über hellseherische Fähigkeiten verfügen müsste, um die richtige Zuordnung mit Hilfe der Codierung herauszufinden.

Nach drei Wochen dürfen die Freilandhühner bei gleicher Fütterung auf ein Sandgebiet auslaufen, in dem kein zusätzliches Futter aufgenommen werden kann. Der Untergrund ist mit Kunststoffplatten so präpariert, daß die Hennen weder Kräuter, Würmer oder ähnliches ausscharren und aufpicken können...

Bereits eine Woche nach Trennung der Hennen unterscheiden sich die Freilaufeier von den Käfigeiern.

Die Unterschiede verstärken sich noch im Laufe der Zeit. Barbara Köhler wies so (...) nach:

1. *Freilandeier strahlen mehr Licht zurück als Käfigeier.* Die Unterschiede steigen stärker an, als es allein durch die stoffliche Komponente möglich wäre.
2. Die Unterschiede beweisen den höheren Ordnungszustand der Freilandeier, ganz im Sinne Erwin Schrödingers.

Erstmals ist so belegt, was der Konsument trotz des Gefeixes aus dem Lager der etablierten Wissenschaftler schon lange ahnte: Es gibt Unterschiede zwischen Batterie- und Freilandeiern, sogar erhebliche (...) Gemessen wird dabei nicht die Intensität des rückgestrahlten Lichtes, sondern das Abklingverhalten, in ähnlicher Weise, wie das zum Beispiel bei der Messung des Blutdrucks geschieht: Sobald der Arzt die Gummimanschette am Arm aufgepumpt hat, beobachtet er nicht allein den höchsten Messwert am Gerät, sondern verfolgt auch den zeitlichen Abfall des Drucks beim Entweichen der Luft (...)

Ungeordnete Eier, in denen die einzelnen Moleküle...regellos verstreut sind, geben pro Zeiteinheit stets den gleichen Bruchteil ihres vorhandenen Lichts ab. Sie klingen (...) sich beschleunigend ab.

Geordnete Eier dagegen bestehen aus einem *Verbundnetz* von Einzelkomponenten. (...) Jedes Teilchen steht dort mit jedem anderen in Verbindung, da alle Komponenten gemeinsam und **nicht isoliert mit dem Licht wechselwirken.**"

In diesem Versuch von B. Köhler wird leider nichts darüber ausgesagt, wie sich der zur Verfügung gestellte Platz, *gemessen in Quadratmeter je Henne*, auf die Photonenabstrahlung auswirkt. Die Freilandhaltung wird nämlich ad absurdum geführt, wenn das einzelne Huhn zu wenig Platz hat. Besonders vorsichtig muss der Verbraucher sein, wenn als „Qualitätsmerkmal“ ‚*Eier aus Bodenhaltung*‘ angegeben wird.

Dies kann ein regelrechter Betrug am Verbraucher bedeuten, denn das, was der Begriff ‚Bodenhaltung‘ beim Verbraucher assoziiert, nämlich Lebensqualität für die Hennen, muss ganz und gar nicht gegeben sein. Im Gegenteil: Bodenhaltung, das heißt das Einpferchen von Tausenden von Hennen, unter Kunstlicht, auf ihrem Kot, kann unter Umständen ähnlich brutal sein wie die Käfighaltung.

Zum Platzproblem kommt noch das Gesundheitsproblem hinzu, das sich im Medikamentenverbrauch niederschlägt. Da sich Eier aus Bodenhaltung oft erheblich teurer verkaufen lassen als Käfigeier, könnte sich selbst ein hoher Medikamentenverbrauch für den Züchter rechnen. Nur: diese Rückstände sind dann wiederum in den Eiern!

„Bei dem beschriebenen Versuch „stoßen wir auf die *Sonne* als wesentlichen Faktor für Ordnung und Qualität der Nahrung im Schrödinger’schen Sinne. Hennen, die je nach Wunsch natürliches Sonnenlicht „tanken“ oder auch sich jederzeit in den Schatten begeben können, legen Eier, die deutlich besser Licht speichern und wesentlich höhere Ordnung erkennen lassen als jene Hennen, die unfreiwillig künstlichem Licht ausgesetzt sind.

Da nicht die Bewegung der Hühner die Unterschiede verursacht, sondern die natürliche und freiwillige Sonnenexposition, folgt allein schon daraus, dass, wie Frau Köhler ebenfalls zeigen konnte, Bodenhaltungseier und Batterieeier sich in ihren Photonen-Werten weniger stark unterschieden als Freiland- und Käfigeier.

Pflanzen, Zellen, Vögel, Menschen, Tiere, so auch Hennen - alles Lebewesen, die empfindlich vom Sonnenlicht abhängen - nehmen die Sonneneinstrahlung auf; Hühner zum Beispiel über die Zirbeldrüse. Dort werden wichtige Hormone produziert (...)

Natürlich „schmeckt“ ein solches Ergebnis, wie es Barbara Köhler und der andere Doktorand, Klaus Lambing (Köhler et.al., 1991, Lambing, 1992), gefunden haben, nicht jedem, noch nicht einmal denen, die ähnliche Ergebnisse (bisher erfolglos) anstrebten, auch nicht jenen, die mit geschäftlichen Einbußen beim Verkauf falsch deklarierter „Freilandeier“ rechnen müssen (...)

Von Seiten der Ideologen stammt zum Beispiel die Bemerkung, dass man wohl Hühner zukünftig auf die Sonnenbank legen müsse, während einige Vertreter der etablierten Wissenschaften (...) ohne erkennbaren Drang zur Aufklärung von Wissenslücken (...) unqualifiziert Stellung bezogen.

Wie im Mittelalter ist es auch heute nicht leicht, der Wahrheit auf die Spur zu kommen.“

Unsere Nahrung ist schlecht und wird durch neue Produktionsverfahren immer schlechter. Die Lebensqualität auf diesem Sektor wird immer geringer.

Nur eine *gute* Nahrungsaufnahme, das heißt eine *kohärent* schwingende Nahrung, stabilisiert unser Lebenssystem. Der Appetit auf ein bestimmtes Nahrungsmittel zeigt uns in der Regel die Richtung, was im Moment für unser System günstig ist.

Vergessen wir die Kalorien, die Fette und die Halbfette, das Cholesterin, die Triglyzeride und was die Industrie und die Schulwissenschaft uns in seliger Eintracht so andient! Auf was es *allein* bei der Nahrung ankommt, ist die positive Information. Dies kann die fetteste Leberwurst sein. *Kann*. In der Regel wird sie das nicht sein, da die Art, wie wir leben und wie wir uns (nicht) bewegen eher dagegenspricht. Aber sie könnte es in jenem Moment sein, in welchem ich Lust darauf habe!

Wir müssen uns grundsätzlich von dem mechanistischen Denkansatz befreien, dass es schon von vornherein feststehen könnte, dass ein bestimmtes Lebensmittel gut und ein bestimmtes anderes Lebensmittel schlecht sei.

Das Individuum Mensch x oder y oder z geht *immer für sich alleine* eine Verbindung zum Lebensmittel a) oder b) oder c) ein und immer entscheidet das *beidseitige* Schwingungsverhalten.

Für ein Seminar habe ich einmal eine (wie mir schien) besonders abscheuliche „Diät“-Margarine mitgenommen. Beim Test reagierten zwei Teilnehmer positiv auf dieses, nach allen Regeln der Chemie malträtierte Produkt. Das Erstaunen war unter den Teilnehmern groß. Auch die zwei Betroffenen zeigten sich verständnislos. In diesem Fall, - warum auch immer -, waren die beiden Teilnehmer und die Margarine kohärent. Jede Dogmatik ist auch hier eindeutig fehl am Platze, es gibt immer Ausnahmen von der Regel.

Bei größtmöglicher Kohärenz mit Lebensmitteln wird größtmögliche Wärme frei.

„Nehmen wir zum Beispiel zwei verschieden erzeugte Köpfe Blumenkohl: Wir gehen davon aus, dass der Kalorienwert, die Energiezufuhr von beiden Köpfen gleich groß ist, weil das Gewicht und die Zusammensetzung, die für einen Blumenkohl üblich ist, eben weil er ein Blumenkohl ist, gleich ist.

Der Blumenkohl, der naturnäher erzeugt wurde, wird *in mir* größere Wärme freisetzen als sein „getriebener“ Partner. Bei gleicher Energiezufuhr entsteht beim naturnahen Blumenkohl mehr Wärme. Es entsteht im Sinne Schrödingers mehr Ordnung! *Und wo mehr Ordnung entsteht, da ist der Wert, die Qualität oder die Güte des Lebensmittels größer.*

Und aus der Wärme resultiert dann die Behaglichkeit, das Wohlfühlen bei und nach dem Essen. Ein Glas Wein oder ein edler Schnaps danach kann dieses wunderbare Gefühl eines guten Essens in Gemeinschaft meisterhaft abrunden! Und wenn das Essen solchermaßen schmeckt, dass sich dadurch auch Herzschlag und Bio-Rhythmus stabilisieren, so meint Popp, bräuchte man sich in diesem Moment um weitere Essensfragen „einen Teufel scheren“.

Der Wandel in der Bewertung der Nahrung ist die Erkenntnis, dass wir uns in allererster Linie *von Licht* ernähren. Der Ausspruch: „Wir sind Kinder des Lichts“, erhält wiederum eine neue Dimension: Wir sind „Lichtfresser“ oder „Lichtsäuger“. Wenn wir das Kohlendioxyd ausgeatmet und das Wasser sowie die sonstigen unbrauchbaren Teile ausgeschieden haben, *bleibt die Sonnenenergie*, gespeichert in den Zellen, zurück. *Gute Nahrung hat in sich eine gute Lichtspeicherkapazität schlechte Nahrung hat in sich eine schlechte Lichtspeicherkapazität.*

Wie dem Körper, wie bei der Homöopathie, die fehlenden Schwingungen bzw. die fehlende Schwingungsdifferenz zugegeben wird, so ist es im Prinzip bei jeder normalen Nahrungsaufnahme: Gerade *die* Wellenlänge, die dem Körper momentan fehlt, nimmt er durch die Nahrung besonders gerne auf. Die neu ankommenden Schwingungen verstärken die vorhandenen und man fühlt sich wieder wohler.

Die Lebensmittel, welche diejenigen Wellen aussenden, die *in diesem Moment* die höchste Kohärenz aufweisen und damit die passendsten sind, diese Lebensmittel sind *für mich* am wertvollsten.

Wenn wir nach dieser neuen und zutreffenden Sicht der Dinge Lebensmittel definieren, sehen wir den geraden Weg, der zur schleichenden Vergiftung unserer westlichen Gesellschaft führt. Wir sind dabei, uns dank der Ignoranz der Entscheidungsträger zu vergiften. Da die Nahrung, die wir zu uns nehmen, Information *ist*, sind wir auf dem Weg zur Degeneration.

Auf Brunnenvergifter stand im Mittelalter die Todesstrafe. Selbst wer mit rein „biologischen“ Mitteln seines Körpers Brunnenwasser ungenießbar machte, wurde an einen langen Ast gehängt. Und bei uns heute? Realisieren die Verantwortlichen, was sie genehmigen? Wenn ja, dann sind weitergehende Fragestellungen unabdingbar.

(1) Übereinstimmung/Deckungsgleichheit

Text: Walter Häge; Zitate aus Popp, F.-A.: „Die Botschaft der Nahrung“