



„Vom Weißen Gold zum Weißen Gift - Krank durch das falsche Salz“

Der Mensch ist ein raffiniertes Wesen. Er findet immer neue Schliche, um die Natur auszutricksen. Langsam dämmert ihm jedoch die Erkenntnis, dass er mit seiner Raffinesse vor allem sich selbst überlistet. Ein typisches Beispiel hierfür ist die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln, vor allem das Raffinieren von Zucker, Mehl und auch von Salz. Nicht nur weißer Zucker und weißes Mehl belasten den Körper, sondern eben auch unser raffiniertes Kochsalz.

Richtig ist: In „echtem Salz“ (ich spreche hier von „unbehandeltem Salinen- Meer- oder Kristallsalz“) sind zunächst alle feststofflichen 84 Elemente aus dem Periodensystem enthalten – dieses Salz verdient zu Recht den Namen „Weißes Gold“. Schon vor Jahrhunderten wurde Salz als Weißes Gold gehandelt – Soldaten wurden früher sogar damit bezahlt (heute: Sold – früher: Salare = Salz).

Dieses „Weißes Gold“ wird nämlich, seit dem Einsetzen der Industrialisierung, so lange von allen ‚Verunreinigungen‘ gereinigt (raffiniert), bis nur noch zwei Elemente, Natrium und Chlor (Natriumchlorid oder kurz NaCl), übrigbleiben. Mit anderen Worten also „Industrieabfall“ - und dieser wird uns öffentlich als „Koch-, Speise oder Tafelsalz“ angedreht sprich verkauft.

93 Prozent der globalen Salzproduktion werden mehr oder weniger direkt für industrielle Zwecke genutzt. Vor allem in der chemischen Industrie ist Natriumchlorid zu einer der wichtigsten Voraussetzungen für die verschiedensten chemischen Prozesse geworden; dazu gehören beispielsweise die Produktion von Plastik, Waschmitteln, Soda, Lacken und PVC.

Weitere sechs Prozent der Salzproduktion dienen der Lebensmittelindustrie als billiges Konservierungsmittel, das Fertigprodukte über Jahre hinaus haltbar macht. Heute können wir dem Natriumchlorid nicht mehr entrinnen, da es bereits in fast allen Grundnahrungsmitteln steckt.

Ein Prozent der weltweiten Salzproduktion landet schließlich - quasi als Nebenprodukt der chemischen Industrie als sogenanntes Koch-, Speise- oder Tafelsalz in den Regalen der Supermärkte und Einkaufsläden.

Gerade dieses Koch-, Speise- oder Tafelsalz (Natriumchlorid / NaCl) ist das reinste Gift für uns, weil es unserem Körper letztlich kostbares Zellwasser entzieht und diese Zellen dann absterben müssen.

Und dann spielt der Mensch wieder einmal „Lieber Gott“ und führt diesem NaCl noch künstlich „JOD“ (Schwermetall) zu, weil wir ja hier in Deutschland angeblich in einem „Jodmangelgebiet“ (Jahrhundertlüge) wohnen. Seit dieser Zwangsjodierung haben Chronische Erkrankungen um ca. 28% zugenommen. Das Jod war jedoch vor dem Raffinierungsprozess bereits im Echten Salz (enthält alle 84 Elemente) enthalten. Zu allem Übel setzt man noch Aluminiumhydroxid (ein weiteres Schwermetall) hinzu um die Rieselfähigkeit im Streuer zu verbessern.

Ein einfacher Versuch zeigt das wahre Gesicht von Natriumchlorid: Gießen Sie drei Zentimeter Essig in ein Glas und dann geben Sie zwei bis drei gehäufte Esslöffel Koch-, Speise- oder Tafelsalz hinzu; das Gebräu wird unbehaglich stark schäumen und zischen. Dasselbe geschieht in unserem Körper, wenn wir ihm Koch-, Speise- oder Tafelsalz zuführen! Keine heftige Reaktion wird indes naturbelassenes Salz hervorrufen, sondern einfach nur auf den Boden absinken.

Natriumchlorid (NaCl) ist deshalb so aggressiv, weil ihm die anderen 82 chemischen Elemente fehlen, die im Kristallsalz enthalten sind. Magnesium, Kalzium, Kalium und alle weiteren Mineralien und Spurenelemente sind die natürlichen, unabdingbaren Gegenspieler von Natriumchlorid. Belastet also das raffinierte Salz den Körper???



Dieser Meinung ist nicht nur Dr. Peter Ferreira, der als Biophysiker führend ist in der Erforschung des natürlichen Salzes, sondern auch die Fische. Gerne zitiert Peter Ferreira in seinen Vorträgen folgendes Beispiel:

Man stellt zwei Aquarien nebeneinander, die absolut identisch ausgestattet sind. Eines wird mit echtem Meerwasser gefüllt, das andere mit Leitungswasser, dem man einfach Kochsalz beifügt, bis die exakte ‚Meerwasser-Salzkonzentration‘ erreicht ist. Gibt man nun in dieses Aquarium einen Fisch, so wird er innerhalb von fünf Minuten mit dem Bauch nach oben schwimmen, obwohl chemisch gesehen die exakt gleichen Bedingungen wie im mit echtem Meerwasser gefüllten Aquarium herrschen.

Den Tieren gibt man ja auch Steinsalz (das ist auch unbehandeltes grobes Salz) – würde man ihnen Koch-, Speise oder Tafelsalz zum Lecken geben, dann würden sie sterben bevor man sie schlachten wollte.....darüber sollten wir auch mal nachdenken!!!

- Hüten wir uns also vor raffinierten Leuten mit raffinierten Produkten!!! -
Das Koch-, Speise- oder Tafelsalz ist im Winter auf der Straße
besser aufgehoben, als in unserer Küche!!!

Der Verdacht liegt also nahe, das viele Krankheiten u. a. auf den extrem hohen Anteil von NaCl in vielen Nahrungsmitteln als Konservierungsstoff enthalten zurückzuführen sind. Dadurch werden wir alle „künstlich krank gehalten“!

Der Bürger (Ottonormalverbraucher) kennt überhaupt kein „Echtes Salz“ mehr, er weiß auch gar nicht, wie gut echtes Salz schmeckt. Bestenfalls mal in der Kur, wenn er Sole trinkt, oder wenn er an die See fährt, oder wenn er das Glück hat, in einem Naturkostladen „Unbehandeltes – unraffiniertes Meersalz“ zu kaufen.....

„Gott sei Dank“ haben wir als Bürger heute noch die Möglichkeit „Echtes Salz“ sprich „Weißes Gold“ zu kaufen. Als „Luisenhaller Salinen- oder Pfannensalz“ aus Göttingen, oder „Unbehandeltes Meersalz“ aus dem Reformhaus / Naturkostladen oder auch Kristallsalz aus dem Himalaja. Luisenhaller Salinen- oder Pfannensalz bezieht man entweder direkt aus Göttingen (allerdings zu teuer), oder in unserer Region von:

Wolfgang Mocek, 29525 Uelzen, Esterholzer Str. 36, Tel: 0581 2001 – 25 kg für ca. 14 €

Himalaja - Kristallsalz bezieht man über: <http://www.gesundheit-wellness-leben.de/> 1kg = 5,90€

Quellen:

Vortrag „Wasser und Salz“ von Dr. Peter Ferreira

Literaturempfehlungen:

„Wasser und Salz“ von Dr. Peter Ferreira und Dr. med. Barbara Hendel
ISBN 3-9522752-4-7

„Die Heilkraft des Wassers“ von Dr. Masaru Emoto und Jürgen Fliege
ISBN 3936862486

„Die Suppe lügt“ von Hans-Ulrich Grimm
ISBN N 3-426-77402-X