

Mikrowelle Warnung vor biologischen Folgen

Mikrowelle - eigentlich eine Erfindung des Krieges

Die amerikanische Fachzeitschrift The Journal of Natural Science hat sich in der 2. Ausgabe ihres ersten Jahrgangs ausführlich mit der Problematik der Mikrowellen Technologie beschäftigt. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind offenbar so gut wie nicht bekannt geworden, da sich die Mikrowelle weiterhin großer Beliebtheit erfreut und gesundheitliche Beeinträchtigungen durch ihre Verwendung selbst von Liebhabern natürlicher Nahrungsmittel und Stammkunden in Bioläden kaum vermutet werden.

Eine Erfindung des Krieges

Mikrowellengeräte sind viel weniger eine moderne Erfindung als vermutet. Ihr Einsatz geht vielmehr auf die deutsche Wehrmacht zurück, die sie während der Invasion in der damaligen Sowjetunion benötigt hätte, da die Bereitstellung der erforderlichen Brennstoffe zum Kochen der benötigten Nahrung zu logistischen Problemen führte und zugleich der Zeitaufwand für die Erwärmung der Lebensmittel zu groß war.

Deutsche Erfindungen beschlagnahmt

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges wurden die Unterlagen über die Forschung von den Alliierten ausgewertet. Da das Militär der USA diese als für militärische Zwecke bedeutsam klassifiziert hatte, wurden sie in der westlichen Welt der zivilen Forschung zunächst vorenthalten.

Warnung vor biologischen Folgen

Die Russen, welche einige Geräte beschlagnahmen konnten, führten jedoch sehr sorgfältige Forschungen durch. Als Folge ihrer Forschungsergebnisse untersagten sie die Nutzung der Mikrowellen Technologie und veröffentlichten eine internationale Warnung vor dem Gebrauch der entsprechenden Geräte, da sie verheerende biologische Folgen und Umweltschäden festgestellt hatten.

Forschungsergebnisse wurden verschwiegen

Die Ergebnisse der russischen Forschungseinrichtungen, welche seit dem Jahr 1957 an der im heute unabhängigen Weißrussland gelegenen Forschungseinrichtung des Instituts für Radiotechnologie in Kinsk durchgeführt wurden, sind der Zeitschrift zufolge wissenschaftlich durchaus allgemein anerkannt. Dennoch verschweigen die Produzenten von Mikrowellen Geräten aus Profitinteresse nicht alleine die Ergebnisse, sondern bereits die Existenz der Studien.

Deutsche Forschungen, welche 1942 und 1943 an der Humboldt Universität durchgeführt wurden, kamen ebenso zu identischen Ergebnissen wie eine weitere in der Sowjetunion am Institut für Radiotechnologie in Rajasthan durchgeführte Studie.

Krebs fördernde Auswirkungen

Üblicherweise wurden die untersuchten Lebensmittel bei den Studien Mikrowellen mit einer Dichte des Leistungsstromes in Höhe von 100 Kilowatt pro Kubikzentimeter in der Sekunde ausgesetzt; dieser Wert entspricht der Menge an Strahlen, die auch bei der realen Nahrungszubereitung zum Einsatz kommt.

Sowohl deutsche und amerikanische als auch russische Forscher fassten die nachteiligen Folgen der Behandlung von Lebensmitteln mit Mikrowellen in drei Kategorien zusammen.

Bei diesen handelt es sich um die Entstehung von Krebs fördernden Auswirkungen sowie um den Verlust des Nährwertes der mit Hilfe von Mikrowellen erwärmten Nahrungsmittel und um biologische Auswirkungen von Mikrowellenstrahlen.

Bioverfügbarkeit der Nahrungsmittel nimmt drastisch ab

Bei der Untersuchung der Auswirkungen von der Behandlung mit Mikrowellen auf den Nährwert der Nahrung stellten die Forscher unzählige Nachteile fest. Als wichtigstes Ergebnis in diesem Bereich berichtet die Zeitschrift, dass die Bioverfügbarkeit wesentlicher Inhaltsstoffe auf drastische Weise abnimmt. Unter der Bioverfügbarkeit wird die Fähigkeit des menschlichen Körpers verstanden, die aufgenommenen Inhaltsstoffe aus der Nahrung wirklich aufzunehmen und zu verwerten.

Unter dem Einfluss von Mikrowellen wird dieser Wert besonders für die Vitamine C und E sowie für viele Mineralien und andere am Fettstoffwechsel beteiligten Nahrungsbestandteile verschlechtert. Die in den Lebensmitteln enthaltene Vitalenergie sank sogar um Werte zwischen 60 und 90%.

Pflanzliche Grundstoffe können in mit Hilfe von Mikrowellen erwärmten Speisen nicht mehr vollständig wirksam werden. Damit wird nicht zuletzt die Wirksamkeit der bedeutsamen sekundären Pflanzenwirkstoffe zu einem großen Teil aufgehoben. Aber nicht nur der Nährwert von Früchten, Obst und Gemüse, sondern auch der des auf solche Weise erwärmten Fleisches geht auf diese Weise verloren.

Die natürliche Struktur der Nahrungsmittel wird durch die Behandlung von Speisen mit der Mikrowelle stark verändert. Nicht untersucht wurde durch die bisherigen Forschungen die Frage, inwieweit die recht schnelle Erwärmung der Speisen im Mikrowellenofen zu einer Verschlechterung des Geschmacks führt. Dass er nicht besser wird, ist aber allgemein anerkannt.

Bildung von stark krebserregenden Stoffen

Sehr umfangreich sind die Auswirkungen der Mikrowellen Technologie auf die Wahrscheinlichkeit des Menschen an Krebs zu erkranken. In vielen vorgefertigten Fleischstücken führt die Erwärmung mittels der Mikrowelle dazu, dass sich d-Nitrosodiethanolamin bildet. Dieser Stoff gilt als stark krebserregend. Ebenso trägt die Destabilisierung aktiver biomolekularer Eiweiß Verbindungen zur Zunahme von Krebserkrankungen bei.

Darmkrebsrisiko erhöht sich

Alpha- und Betapartikel binden sich verstärkt aus der Atmosphäre an Lebensmittel und erhöhen auf diese Weise das Risiko zu Krebsleiden.

Insbesondere in Milch- und Getreideerzeugnissen bilden sich leicht zu Krebs führende Eiweiß-Hydrolysat-Verbindungen. Im Verdauungstrakt bilden mit Mikrowellen behandelte Nahrungsmittel Abbauprodukte, durch welche die Gefahr von Darmkrebs signifikant erhöht wird.

Des Weiteren verringern die Strahlen der Mikrowelle die Fähigkeit des Körpers, sich erfolgreich gegen die Bildung kranken Gewebes zu verteidigen, während die Anzahl von Krebszellen im Blut erhöht wird. Pflanzliche Alkaloide verändern sich bereits bei einer geringen Belastung mit Mikrowellenstrahlen. Zudem führt diese zu einer verstärkten Bildung freier Radikale im Körper, diese sind grundsätzlich mit für die Entstehung nahezu aller Krebsarten verantwortlich.

Da zugleich die Wirkstoffe der Pflanze, welche normalerweise gegen den Krebs und andere Erkrankungen zu schützen vermögen, beim Einsatz einer Mikrowelle wirkungslos werden, stellt die Bildung freier Radikale eine ernsthafte Schwierigkeit dar.

Die meisten Krebserkrankungen nach einem intensiven Verzehr von mit Mikrowellen behandelten Nahrungsmitteln traten in bisherigen Studien bei Magen- und Darmkrebs auf; ebenso wurden weitere schwere Störungen im Verdauungstrakt und Veränderungen im Zellgewebe beobachtet.

Nähe von Mikrowellengeräten meiden

Die bislang beschriebenen negativen Folgen für das Wohlbefinden treten nach dem Verzehr von mit Mikrowellengeräten zubereiteter Nahrung auf. Das Journal beschreibt daneben auch eine Vielzahl festgestellter Schädigungen, die alleine durch den Aufenthalt in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Gerätes ausgelöst werden. Damit ist das Küchenpersonal in Restaurants und Kantinen, die viel mit der Mikrowellentechnologie arbeiten, besonders gefährdet.

Sehr bedeutsam ist der Abbau des Lebensenergiefeldes bei allen Personen, welche sich in Reichweite eingeschalteter Mikrowellengeräte befinden. Bereits ein kurzzeitiger Aufenthalt in unmittelbarer Nähe eines in Betrieb befindlichen Mikrowellenofens führt zu einer anhaltenden Beeinträchtigung dieses Energiefeldes.

Negativer Einfluss auf Mikrowellen

Ebenso haben die Strahlen der Mikrowellengeräte einen negativen Einfluss auf die Körperzellen und beeinträchtigen die Funktion der Blut- und Lymphflüssigkeiten. Die negativen Auswirkungen der Technologie auf die Abbauprozesse der Verdauung und der Transport dieser im Blutserum führen zu einer messbaren Degeneration und zugleich Destabilisierung der Funktion von Membranen innerhalb der Körperzellen.

Getrübtes Bewusstsein

Die Nährstoffverwertung des Körpers wird unter anderem durch Lichtenergie aktiviert. Diese Funktion verliert unter dem Einfluss von Mikrowellen ihre Stabilität. Selbst auf die Nervenkreisläufe konnten die Forscher negative Einflüsse durch Mikrowellenstrahlen feststellen.

So beeinflussen diese die elektrischen Reizleitungen im menschlichen Großhirn und beeinträchtigen die Harmonie der Energiefelder in allen Nervensträngen und auch im Zentralnervensystem. Auch das Bewusstsein wird getrübt, ebenso treten Störungen im Schlaf- und Wachrhythmus auf.

Hormonproduktion wird negativ beeinflusst

Zu den Langzeitfolgen gehört eine bleibende Magnetisierung im menschlichen Nerven- und Lymphsystem. Die Hormonproduktion wird als Folge des Ausgesetztseins mit Mikrowellenstrahlen sowohl bei Frauen als auch bei Männern in starkem Maße beeinflusst.

Sehr starke Folgewirkungen zeitigt der Einfluss der Mikrowelle auf die Gehirnwellen. Sowohl Alpha- als auch Theta und Delta-Wellen werden spürbar beeinträchtigt. Als Folge der Veränderung von Gehirnwellen-Strömungen treten sowohl Schlafstörungen als auch Beeinträchtigungen beim Kurz- und Langzeitgedächtnis auf. Denkprozesse werden stark verlangsamt und nicht wenige Menschen werden leichter reizbar.

Der Verlust von Lebensenergie konnte nicht nur bei Menschen, sondern auch bei Tieren und Pflanzen festgestellt werden. Dafür reicht es aus, wenn sich die Lebewesen in einem Radius von 500 Metern um das in Betrieb befindliche Mikrowellengerät befinden.

Nicht zuletzt die starken Einwirkungen der Mikrowellentechnologie auf das menschliche Gehirn und die dadurch ausgelösten nicht heilbaren Folgeschäden haben in der früheren Sowjetunion zu der Entscheidung geführt, den Einsatz von Mikrowellen im Jahr 1976 zu verbieten.

Verschlimmert wird die Situation noch dadurch, dass auch die Mikrowellenstrahlung aus Sendeanlagen von Rundfunk und Fernsehen vergleichbare Auswirkungen hat. Die Mikrowelle in der

Küche lässt sich im Gegensatz zur Nachrichtentechnologie leicht vermeiden, da die traditionelle Erwärmung von Speisen auf dem Herd oder im Backofen jederzeit möglich ist.

Die Ergebnisse der sowjetischen Forscher konnten durch unterschiedliche weitere Studien gestützt werden. In den Jahren 1974 bis 1976 wurde an einer anderen sowjetischen Forschungseinrichtung besonders untersucht, wie sich das menschliche Verhalten unter dem dauerhaften Einfluss von Radio- und Mikrowellenstrahlen verändert. Die Forscher in Uralyera und Novosibirsk konnten nicht wünschenswerte Änderungen im Verhalten nachweisen.

Forscher wurde bedroht

In Amerika hat William Kopp, der von 1977 bis 1977 am Atlantis Educational Center in Portland (Bundesstaat Oregon) arbeitete, umfangreiche Unterlagen über die Gefährlichkeit von Mikrowellen gesammelt. Die Informationen weisen eindeutig sowohl den schädlichen Einfluss der Strahlen auf den Menschen als auch die negative Veränderung der Speisen nach. Die Hersteller von Mikrowellengeräten bestreiten nicht zuletzt diese fortwährend. William Kopp verließ das Institut und änderte seinen Namen, weil er sich durch eine Lobby von Mikrowellengeräte-Herstellern bedroht fühlte.

Inzwischen wurden in unterschiedlichen Ländern weitere Studien durchgeführt, durch welche die erwähnten Forschungsergebnisse bestätigt werden konnten. Diese werden mit Rücksicht auf den Verkaufserfolg der Geräte jedoch bedauerlicherweise zurückgehalten.

Quelle: The Journal of Natural Science // Jahrgang 1 Nr.2

Hier gibt es noch einen englischen Text zum Thema Mikrowelle:

<http://www.reife.com/microwave.html>

Eine gute Alternative sind Dampfgarer, oder wer es doch schneller haben möchte Druckdampfgarer

Vor einem Kauf, sollte man sich aber genau informieren, was mit welchem Gerät zu machen ist, was man ausgeben möchte und ob man sich für ein Standgerät oder Einbaugerät entscheidet. So, wie bei der Mikrowelle gibt es auch Kombigeräte mit denen man auch backen und grillen kann.

Vorteile des Dampfgarens:

- Vielseitig: Dampfgarer eignen sich zum Dämpfen, Dünsten, Kochen, Blanchieren, Auftauen oder Wiedererwärmen.
- Schonende Zubereitung, da wasserlösliche Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe sowie Farbe und Konsistenz erhalten bleiben; es muss auch nicht umgerührt werden
- Dampfgaren unterstreicht ohne die Zugabe von Kochsalz den typischen Eigengeschmack der Gemüse, dies ermöglicht eine fett- und salzarme Zubereitung.
- Da der Gewichtsverlust z. B. bei Fleisch oder Fisch sehr gering ist, kann auch nichts anbrennen oder austrocknen (→ leichte Reinigung der Einzelteile).
- Die abgeschwächte Geruchsentwicklung ist angenehm in offenen Küchen.
- Optimale Zubereitungsart für aromaintensive Sorten wie Möhren, Fenchel, Paprika, Blumenkohl und Brokkoli; auch für Fisch (z.B. Lachsfilet, Steinbutt), gedämpftes Fleisch (z.B. Tafelspitz, Kasseler) oder Pasteten ist Dampfgaren die ideale Methode.
- Menükochen: Da durch den Dampf keine Übertragung des Aromas der einzelnen Speisen erfolgt, kann man sehr gut ganze Menüs in Etagen kochen. Der Dampf muss nur durch die

unteren Schichten nach oben steigen können. Dabei kommt das Gargut, das am kürzesten braucht, nach oben.

Die amerikanische Fachzeitschrift *The Journal of Natural Science* hat sich in der 2. Ausgabe ihres ersten Jahrgangs ausführlich mit der Problematik der Mikrowellen Technologie beschäftigt. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind offenbar so gut wie nicht bekannt geworden, da sich die Mikrowelle weiterhin großer Beliebtheit erfreut und gesundheitliche Beeinträchtigungen durch ihre Verwendung selbst von Liebhabern natürlicher Nahrungsmittel und Stammkunden in Bioläden kaum vermutet werden.

Eine Erfindung des Krieges

Mikrowellengeräte sind viel weniger eine moderne Erfindung als vermutet. Ihr Einsatz geht vielmehr auf die deutsche Wehrmacht zurück, die sie während der Invasion in der damaligen Sowjetunion benötigt hätte, da die Bereitstellung der erforderlichen Brennstoffe zum Kochen der benötigten Nahrung zu logistischen Problemen führte und zugleich der Zeitaufwand für die Erwärmung der Lebensmittel zu groß war.

Deutsche Erfindungen beschlagnahmt

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges wurden die Unterlagen über die Forschung von den Alliierten ausgewertet. Da das Militär der USA diese als für militärische Zwecke bedeutsam klassifiziert hatte, wurden sie in der westlichen Welt der zivilen Forschung zunächst vorenthalten.

Warnung vor biologischen Folgen

Die Russen, welche einige Geräte beschlagnahmen konnten, führten jedoch sehr sorgfältige Forschungen durch. Als Folge ihrer Forschungsergebnisse untersagten sie die Nutzung der Mikrowellen Technologie und veröffentlichten eine internationale Warnung vor dem Gebrauch der entsprechenden Geräte, da sie verheerende biologische Folgen und Umweltschäden festgestellt hatten.

Forschungsergebnisse wurden verschwiegen

Die Ergebnisse der russischen Forschungseinrichtungen, welche seit dem Jahr 1957 an der im heute unabhängigen Weißrussland gelegenen Forschungseinrichtung des Instituts für Radiotechnologie in Kinsk durchgeführt wurden, sind der Zeitschrift zufolge wissenschaftlich durchaus allgemein anerkannt. Dennoch verschweigen die Produzenten von Mikrowellen Geräten aus Profitinteresse nicht alleine die Ergebnisse, sondern bereits die Existenz der Studien.

Deutsche Forschungen, welche 1942 und 1943 an der Humboldt Universität durchgeführt wurden, kamen ebenso zu identischen Ergebnissen wie eine weitere in der Sowjetunion am Institut für Radiotechnologie in Rajasthan durchgeführte Studie.

Krebs fördernde Auswirkungen

Üblicherweise wurden die untersuchten Lebensmittel bei den Studien Mikrowellen mit einer Dichte des Leistungsstromes in Höhe von 100 Kilowatt pro Kubikzentimeter in der Sekunde ausgesetzt;

dieser Wert entspricht der Menge an Strahlen, die auch bei der realen Nahrungszubereitung zum Einsatz kommt.

Sowohl deutsche und amerikanische als auch russische Forscher fassten die nachteiligen Folgen der Behandlung von Lebensmitteln mit Mikrowellen in drei Kategorien zusammen.

Bei diesen handelt es sich um die Entstehung von Krebs fördernden Auswirkungen sowie um den Verlust des Nährwertes der mit Hilfe von Mikrowellen erwärmten Nahrungsmittel und um biologische Auswirkungen von Mikrowellenstrahlen.

Bioverfügbarkeit der Nahrungsmittel nimmt drastisch ab

Bei der Untersuchung der Auswirkungen von der Behandlung mit Mikrowellen auf den Nährwert der Nahrung stellten die Forscher unzählige Nachteile fest. Als wichtigstes Ergebnis in diesem Bereich berichtet die Zeitschrift, dass die Bioverfügbarkeit wesentlicher Inhaltsstoffe auf drastische Weise abnimmt. Unter der Bioverfügbarkeit wird die Fähigkeit des menschlichen Körpers verstanden, die aufgenommenen Inhaltsstoffe aus der Nahrung wirklich aufzunehmen und zu verwerten.

Unter dem Einfluss von Mikrowellen wird dieser Wert besonders für die Vitamine C und E sowie für viele Mineralien und andere am Fettstoffwechsel beteiligten Nahrungsbestandteile verschlechtert. Die in den Lebensmitteln enthaltene Vitalenergie sank sogar um Werte zwischen 60 und 90%.

Pflanzliche Grundstoffe können in mit Hilfe von Mikrowellen erwärmten Speisen nicht mehr vollständig wirksam werden. Damit wird nicht zuletzt die Wirksamkeit der bedeutsamen sekundären Pflanzenwirkstoffe zu einem großen Teil aufgehoben. Aber nicht nur der Nährwert von Früchten, Obst und Gemüse, sondern auch der des auf solche Weise erwärmten Fleisches geht auf diese Weise verloren.

Die natürliche Struktur der Nahrungsmittel wird durch die Behandlung von Speisen mit der Mikrowelle stark verändert. Nicht untersucht wurde durch die bisherigen Forschungen die Frage, inwieweit die recht schnelle Erwärmung der Speisen im Mikrowellenofen zu einer Verschlechterung des Geschmacks führt. Dass er nicht besser wird, ist aber allgemein anerkannt.

Bildung von stark krebserregenden Stoffen

Sehr umfangreich sind die Auswirkungen der Mikrowellen Technologie auf die Wahrscheinlichkeit des Menschen an Krebs zu erkranken. In vielen vorgefertigten Fleischstücken führt die Erwärmung mittels der Mikrowelle dazu, dass sich d-Nitrosodiethanolamin bildet. Dieser Stoff gilt als stark krebserregend. Ebenso trägt die Destabilisierung aktiver biomolekularer Eiweiß Verbindungen zur Zunahme von Krebserkrankungen bei.

Darmkrebsrisiko erhöht sich

Alpha- und Betapartikel binden sich verstärkt aus der Atmosphäre an Lebensmittel und erhöhen auf diese Weise das Risiko zu Krebsleiden.

Insbesondere in Milch- und Getreideerzeugnissen bilden sich leicht zu Krebs führende Eiweiß-Hydrolysat-Verbindungen. Im Verdauungstrakt bilden mit Mikrowellen behandelte Nahrungsmittel Abbauprodukte, durch welche die Gefahr von Darmkrebs signifikant erhöht wird.

Des Weiteren verringern die Strahlen der Mikrowelle die Fähigkeit des Körpers, sich erfolgreich gegen die Bildung kranken Gewebes zu verteidigen, während die Anzahl von Krebszellen im Blut erhöht wird. Pflanzliche Alkoide verändern sich bereits bei einer geringen Belastung mit Mikrowellenstrahlen. Zudem führt diese zu einer verstärkten Bildung freier Radikale im Körper, diese sind grundsätzlich mit für die Entstehung nahezu aller Krebsarten verantwortlich.

Da zugleich die Wirkstoffe der Pflanze, welche normalerweise gegen den Krebs und andere Erkrankungen zu schützen vermögen, beim Einsatz einer Mikrowelle wirkungslos werden, stellt die Bildung freier Radikale eine ernsthafte Schwierigkeit dar.

Die meisten Krebserkrankungen nach einem intensiven Verzehr von mit Mikrowellen behandelten Nahrungsmitteln traten in bisherigen Studien bei Magen- und Darmkrebs auf; ebenso wurden weitere schwere Störungen im Verdauungstrakt und Veränderungen im Zellgewebe beobachtet.

Nähe von Mikrowellengeräten meiden

Die bislang beschriebenen negativen Folgen für das Wohlbefinden treten nach dem Verzehr von mit Mikrowellengeräten zubereiteter Nahrung auf. Das Journal beschreibt daneben auch eine Vielzahl festgestellter Schädigungen, die alleine durch den Aufenthalt in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Gerätes ausgelöst werden. Damit ist das Küchenpersonal in Restaurants und Kantinen, die viel mit der Mikrowellentechnologie arbeiten, besonders gefährdet.

Sehr bedeutsam ist der Abbau des Lebensenergiefeldes bei allen Personen, welche sich in Reichweite eingeschalteter Mikrowellengeräte befinden. Bereits ein kurzzeitiger Aufenthalt in unmittelbarer Nähe eines in Betrieb befindlichen Mikrowellenofens führt zu einer anhaltenden Beeinträchtigung dieses Energiefeldes.

Negativer Einfluss auf Mikrowellen

Ebenso haben die Strahlen der Mikrowellengeräte einen negativen Einfluss auf die Körperzellen und beeinträchtigen die Funktion der Blut- und Lympheflüssigkeiten. Die negativen Auswirkungen der Technologie auf die Abbauprozesse der Verdauung und der Transport dieser im Blutserum führen zu einer messbaren Degeneration und zugleich Destabilisierung der Funktion von Membranen innerhalb der Körperzellen.

Getrübtes Bewusstsein

Die Nährstoffverwertung des Körpers wird unter anderem durch Lichtenergie aktiviert. Diese Funktion verliert unter dem Einfluss von Mikrowellen ihre Stabilität. Selbst auf die Nervenkreisläufe konnten die Forscher negative Einflüsse durch Mikrowellenstrahlen feststellen.

So beeinflussen diese die elektrischen Reizleitungen im menschlichen Großhirn und beeinträchtigen die Harmonie der Energiefelder in allen Nervensträngen und auch im Zentralnervensystem. Auch das Bewusstsein wird getrübt, ebenso treten Störungen im Schlaf- und Wachrhythmus auf.

Hormonproduktion wird negativ beeinflusst

Zu den Langzeitfolgen gehört eine bleibende Magnetisierung im menschlichen Nerven- und Lymphsystem. Die Hormonproduktion wird als Folge des Ausgesetztseins mit Mikrowellenstrahlen sowohl bei Frauen als auch bei Männern in starkem Maße beeinflusst.

Sehr starke Folgewirkungen zeitigt der Einfluss der Mikrowelle auf die Gehirnwellen. Sowohl Alpha- als auch Theta und Delta-Wellen werden spürbar beeinträchtigt. Als Folge der Veränderung von Gehirnwellen-Strömungen treten sowohl Schlafstörungen als auch Beeinträchtigungen beim Kurz- und Langzeitgedächtnis auf. Denkprozesse werden stark verlangsamt und nicht wenige Menschen werden leichter reizbar.

Der Verlust von Lebensenergie konnte nicht nur bei Menschen, sondern auch bei Tieren und Pflanzen festgestellt werden. Dafür reicht es aus, wenn sich die Lebewesen in einem Radius von 500 Metern um das in Betrieb befindliche Mikrowellengerät befinden.

Nicht zuletzt die starken Einwirkungen der Mikrowellentechnologie auf das menschliche Gehirn und die dadurch ausgelösten nicht heilbaren Folgeschäden haben in der früheren Sowjetunion zu der Entscheidung geführt, den Einsatz von Mikrowellen im Jahr 1976 zu verbieten.

Verschlimmert wird die Situation noch dadurch, dass auch die Mikrowellenstrahlung aus Sendeanlagen von Rundfunk und Fernsehen vergleichbare Auswirkungen hat. Die Mikrowelle in der Küche lässt sich im Gegensatz zur Nachrichtentechnologie leicht vermeiden, da die traditionelle Erwärmung von Speisen auf dem Herd oder im Backofen jederzeit möglich ist.

Die Ergebnisse der sowjetischen Forscher konnten durch unterschiedliche weitere Studien gestützt werden. In den Jahren 1974 bis 1976 wurde an einer anderen sowjetischen Forschungseinrichtung besonders untersucht, wie sich das menschliche Verhalten unter dem dauerhaften Einfluss von Radio- und Mikrowellenstrahlen verändert. Die Forscher in Uralyera und Novosibirsk konnten nicht wünschenswerte Änderungen im Verhalten nachweisen.

Forscher wurde bedroht

In Amerika hat William Kopp, der von 1977 bis 1977 am Atlantis Educational Center in Portland (Bundesstaat Oregon) arbeitete, umfangreiche Unterlagen über die Gefährlichkeit von Mikrowellen gesammelt. Die Informationen weisen eindeutig sowohl den schädlichen Einfluss der Strahlen auf den Menschen als auch die negative Veränderung der Speisen nach. Die Hersteller von Mikrowellengeräten bestreiten nicht zuletzt diese fortwährend. William Kopp verließ das Institut und änderte seinen Namen, weil er sich durch eine Lobby von Mikrowellengeräte-Herstellern bedroht fühlte.

Inzwischen wurden in unterschiedlichen Ländern weitere Studien durchgeführt, durch welche die erwähnten Forschungsergebnisse bestätigt werden konnten. Diese werden mit Rücksicht auf den Verkaufserfolg der Geräte jedoch bedauerlicherweise zurückgehalten.

Quelle: The Journal of Natural Science // Jahrgang 1 Nr.2

Hier gibt es noch einen englischen Text zum Thema Mikrowelle:

<http://www.relfe.com/microwave.html>

Eine gute Alternative sind Dampfgarer, oder wer es doch schneller haben möchte Druckdampfgarer

Vor einem Kauf, sollte man sich aber genau informieren, was mit welchem Gerät zu machen ist, was man ausgeben möchte und ob man sich für ein Standgerät oder Einbaugerät entscheidet. So, wie bei der Mikrowelle gibt es auch Kombigeräte mit denen man auch backen und grillen kann.

Vorteile des Dampfgarens:

- Vielseitig: Dampfgarer eignen sich zum Dämpfen, Dünsten, Kochen, Blanchieren, Auftauen oder Wiedererwärmen.
- Schonende Zubereitung, da wasserlösliche Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe sowie Farbe und Konsistenz erhalten bleiben; es muss auch nicht umgerührt werden
- Dampfgaren unterstreicht ohne die Zugabe von Kochsalz den typischen Eigengeschmack der Gemüse, dies ermöglicht eine fett- und salzarme Zubereitung.
- Da der Gewichtsverlust z. B. bei Fleisch oder Fisch sehr gering ist, kann auch nichts anbrennen oder austrocknen (→ leichte Reinigung der Einzelteile).

- Die abgeschwächte Geruchsentwicklung ist angenehm in offenen Küchen.
- Optimale Zubereitungsart für aromaintensive Sorten wie Möhren, Fenchel, Paprika, Blumenkohl und Brokkoli; auch für Fisch (z.B. Lachsfilet, Steinbutt), gedämpftes Fleisch (z.B. Tafelspitz, Kasseler) oder Pasteten ist Dampfgaren die ideale Methode.
- Menükochen: Da durch den Dampf keine Übertragung des Aromas der einzelnen Speisen erfolgt, kann man sehr gut ganze Menüs in Etagen kochen. Der Dampf muss nur durch die unteren Schichten nach oben steigen können. Dabei kommt das Gargut, das am kürzesten braucht, nach oben.

--

.

Es ist gefährlich in Dingen recht zu haben in denen die etablierten Autoritäten unrecht haben. .
Voltaire

Alle Macht für Brüssel & seine EU-Kommissare???
NEIN!!! Referendum über den Vertrag von Lissabon:
<http://www.eu-referendum.org>

Schutz für Meeressäuger!!!
<http://www.delphinschutz.org>

Informationsplattform mit Archiv zu diversen Hintergrundinfos:
<http://www.viciente.at>

Was die etablierten Gleichschaltungsmedien nicht berichten:
<http://info.kopp-verlag.de>