

FRISCHE KOST HEILT DICH

(ARTERIOSKLEROSE ist verhüt- und heilbar durch FRISCHKOST)

"NAHRUNGSMITTEL DIE ENTSCHLACKEN" Buch von ROBERT S. FORD

184 Seiten; Verlag: Studio INTRAKILT, UHLINGEN,

Deutsche Auflage:1982 und 1992. English 1969, 1977, 1992; French: 1985, 1992

Das Buch ist nur noch antiquarisch erhältlich: www.zvab.com oder www.amazon.de oder www.antbo.de
Eingefügte und weiterführende *Anmerkungen* stammen von Josef Stocker <http://josef-stocker.de/>

Aus dem Vorwort von 1982: Die Verbreitung meines Buches hat dazu geführt, dass immer mehr Leute die auf gedüngten Kulturen gewonnene Nahrung aufgeben - **zugunsten einer »natürlichen«, »lebendigen« Fischkost.** Dadurch haben viele gelernt, richtiger und bewusster zu leben...

In diesem Buche behandle ich: **die Gefahren von denaturierter Nahrung und industriell hergestellten Nahrungsmitteln, von allem von Konserviertem, von wieder Aufgewärmtem,** von Garverfahren mit **hohen Temperaturen, von gehärtetem und überhitztem Fett- und Öl** (Transfette), von getrockneten (dehydrierten) Nahrungsmitteln, von Schimmelpilzen und Zusätzen (Aromastoffen usw.), von Kaffee, Kakao, Alkohol und Kleie.

Und umgekehrt die schützende Wirkung von Frischkost: von schlachtfrischem Bio-Fleisch, reifem Obst, frischem Gemüse, ... **entscheidend ist die FRISCHE:** die Art und Weise der schonenden Zubereitung (das schonende Garen von Fleisch), die Menge und die Kombination beim Essen: **FRISCH heißt in diesem Buch nicht unbedingt ROH, sondern "erntefrisch" oder "schonend zubereitet" oder "nicht aus der Fabrik"!** Ein weiterer wichtiger Punkt ist: Kohlenhydrate reduzieren (Dr. W. Lutz) - Kost aus Mehl: Backwaren, Brot, Reis... ist NIE Frischkost. Milch aus der Molkerei sollst du prinzipiell meiden (wegen Laktose, Wachstums-Hormonen, pasteurisieren...)

Vorwort zur sechsten amerikanischen Auflage:

Tausende von Menschen mit dem Willen, ihre Ernährungsweise zu ändern, sagen, dass sie sich (*nach Umstellung auf frische und möglichst natur belassene Kost*) wieder einer guten Gesundheit erfreuen, und zwar dank den Entdeckungen, die in meinem Buch beschrieben sind. Sie hätten **nun saubere Arterien, hätten Operationen umgehen können,** die Beine würden sie nicht mehr schmerzen, sie würden nicht mehr an Angina pectoris leiden, der Blutkreislauf im Kopf- und Halsbereich habe sich so gebessert, dass sie keinen Schwindel und kein Ohrensausen mehr bekommen und geistig reger geworden sind. Ebenso seien Sehstörungen und Gedächtnisschwächen verschwunden. Bluthochdruck, Cholesterinspiegel und Triglyceride seien viel wirksamer gesenkt worden als auf dem medikamentösen Weg oder mit cholesterinarmen Diäten.

Die meisten behaupten, dass sie noch nie so wenig gekocht und doch dabei so gut gegessen hätten. Es habe sich positiv auf Gewicht und Figur ausgewirkt. Sie sagen zum Beispiel: »Ich kann wieder arbeiten«, oder: »Ich muss nicht mehr stehenbleiben, bis der Schmerz vorüber ist« Einige geben sogar offen zu, dass sie wieder regelmäßigen Geschlechtsverkehr haben; die meisten sagen, dass sie ohne Medikamente ihren Diabetes unter Kontrolle haben - nur indem sie diese (Frischkost) Ernährungsform befolgen.

(Anmerkung: *Durch Frische Kost verbessert sich das übersäuerte Milieu in den Zellen und im Bindegewebe des Menschen, und das entzieht pathogenen Parasiten... den Boden.* Siehe das Buch von Jim Humble "MMS"; und von Tamara Lebedewa "Krebsparasiten entdeckt").

Dr. Nicolai Worm "Syndrom X" Seite 122 ff: *Über die Wichtigkeit von Omega-3-Fettsäuren, die besonders in tierischen Nahrungsmitteln enthalten sind [auch in Muttermilch].*

Hominiden sind seit 2 Millionen Jahren Jäger + Sammler und benützen seit 100.000 Jahren das Feuer; Leichtes Anbraten, schonendes Garen oder Grillen von Fleisch ist eine nützliche Vorverdauung, an erhitzte Nahrung ist der Mensch gewohnt, die Katze jedoch nicht!

Wir können Tierversuche nicht 1:1 auf den Menschen übertragen!

Die Hauptursache der Arthrose und der Arteriosklerose *Viele Vegetarier bekommen **Arthrose:** Sie haben zu viele Kohlenhydrate und zu wenig Eiweiß in ihrer Ernährung [magnesium.pdf](#)*

Die gewöhnliche **Arthrose** beginnt mit einer Beschädigung der Gelenkinnenhaut. Diese Haut umhüllt die beweglichen Gelenkteile ähnlich wie eine Tasche oder Kapsel. Die Natur hat diese kapselförmige Haut, die eine helle, weiße Schmierflüssigkeit enthält, so konzipiert, dass sie den Eintritt des Bluts in die Gelenkpfanne verhindert, denn die empfindlichen roten Blutkörperchen könnten leicht zwischen den Flächen, die das Körpergewicht tragen, zerdrückt werden.

Da das Blut in der Gelenkpfanne bzw. dem Gelenkknorpel nicht zirkuliert, muss die helle, weiße Schmierflüssigkeit eine zusätzliche Rolle spielen, nämlich die Knorpelzellen ernähren und die Abfallstoffe des Knorpels ausscheiden, während der Knorpel selbst weiter wächst, um die Abnutzung auszugleichen. In einem gesunden Gelenk erfüllt die Schmierflüssigkeit diese Aufgabe sehr gut, und zwar durch den Dialysevorgang, mit dem sie die wesentlichen Nähr- und Abfallstoffe austauscht, dank dem Blut, das durch ein kompliziertes Netz kleiner Gefäße durch die Gelenkinnenhaut gelangt. Die Gelenkflüssigkeit wird innerhalb der Tasche durch Sonderzellen ausgesondert, die Stoffe aus dem Blut nehmen und sie damit je nach Bedarf ständig erneuert.

Da der Gelenk-Knorpel außerhalb des regenerierenden Blutsystems gehalten wird, ist der Gelenkknorpel völlig auf diese Flüssigkeit der Kapsel angewiesen, um geschmiert, ernährt, von den Bakterien und Abfallstoffen befreit zu werden. Würde die Gelenkschmiere nicht ständig erneuert, würde dem Knorpel die Nahrung entzogen, er würde erschlaffen, sich abnutzen und möglicherweise durch eindringende Bakterien infiziert. Gesunde Gelenke sind weitgehend selbstreguliert; das liegt an einer ständigen Knorpelproduktion. Die Gelenke würden sich bestimmt abnutzen, wenn sie nicht genügend Nähr-Flüssigkeit bekämen.

Die Beschädigung der Membrantasche stört die Funktion zur Erneuerung der Gelenkflüssigkeit, und der Gelenkknorpel leidet darunter. Anerkannten ärztlichen Beiträgen zufolge beginnt die gewöhnliche **Arthritis** mit der Beschädigung der Gelenkinnenhaut und einer damit verbundenen Störung der Gelenkschmiere: darauf folgt eine Reihe von schmerzhaften, deformierenden Reaktionen im betroffenen Gelenk.

Bleibt die Blutzirkulation in der Gelenkinnenhaut aus und wird das Gelenk allmählich schwächer, so setzt die Selbstregulierung des Körpers ein, um eine Blockierung zu vermeiden und die Nahrung in das geschwächte Gelenk zu geleiten.

Die Gelenkinnenhaut kann sich entzünden, anschwellen und beim Versuch, die fetten Abfallstoffe auszuschleiden, schmerzhaft werden. Die Blutzirkulation in den Tragflächen des anliegenden Knochens ist oft teilweise gesperrt. Diese wiederaufbauenden Kräfte des Körpers tragen Teile des somit unempfindlich gewordenen Knochens ab und lagern diese Knochenpartikel an den Rand des geschwächten Gelenks zu dessen Verstärkung ab. Der Knorpel kann abgenutzt oder abgetragen sein, so dass die Knochen aneinanderreihen. Wenn es nicht genügend schützende Gelenkflüssigkeit gibt oder wenn sie mangelhaft ist, können sich bakterielle Infektionen ausbreiten. Es kann sein, dass sich die Bakterien so verhalten, wie feste Mineralstoffe und sich als Zahnstein auf dem Zahnschmelz ablagern; sie produzieren unregelmäßige verhärtete Massen auf den Knochen und können sie zusammenschweißen. Die Bakterien, die versteinemde Ablagerungen produzieren, wimmeln in der ganzen Welt, lagern wahre Felsenmassen auf dem Grund der Meere und Seen ab und bilden dort einen hartnäckigen Schmutz.

Anerkannte wissenschaftliche Veröffentlichungen zeigen uns den Lösungsweg:

Die Abfallstoffe unserer denaturierten (unnatürlichen) Nahrung sind die Ursache für die Schädigung der Membrantasche, und eine Frischkost-Diät kann zur Heilung führen (beachte dazu die Bücher von Helmut Wandmaker. Er sagt, dass besonders Mehl- Backwaren, Stärkemehle, zur Verlegung der feinen Gefäße führen). Sobald die Gelenkinnenhaut heilt, erhält das Gelenk die nötige Nahrung und kann nach einigen Wochen gesund; die Schwellung und die Schmerzen gehen allmählich zurück. Selbst Personen, die noch keine ernsthaften Anzeichen von **Arthritis** hatten, stellen fest, dass ihre Schuhe und Handschuhe weniger drücken, wenn die Gelenke wieder normal werden. Viele an akuter Arthritis leidende Leute sagen, dass sich ihr Krankheitszustand wesentlich

verbessert hat, sobald sie Frischkost-Diät (*ohne Stärkemehl: Dr. E. Densmore*) befolgten, und sie konnten ihre berufliche Tätigkeit wieder aufnehmen. (*Wichtig ist auch "[Wasser trinken](#)"*)

Es kann auch eine Besserung bei verkrümmten Gelenken oder zusammengeschweißten Knochen eintreten. In einigen dieser Fälle kann ein chirurgischer Eingriff nachhelfen, nachdem man mit der entsprechenden Diät den Krankheitsvorgang zum Stehen gebracht hat. ... Trotz dieser begrenzten Aussichten decken diese Erkenntnisse die **Hauptursache der gewöhnlichen Arthritis** auf und bieten eine praktische, leicht anzuwendende Methode, um nur mit Hilfe der Diät einer noch größeren Beschädigung entgegenzuwirken sowie die Schmerzen einzuschränken. **Anmerkung:**

Massai, Mongolen... kennen keine Arteriosklerose, trotz vorwiegend tierischer Nahrungsmittel. Sie essen frisch geschlachtetes Fleisch, frangfrischen Fisch... Frische Butter ("vom Bauern direkt"). Für die Gesundheit geht es also nicht darum, ob vegetarisch oder nicht! Sondern um die Erntefrische! **Getreidemehl, Reis, Brot, Dinkel..., sowie Milchprodukte aus der Molkerei sind nie unter FRISCH einzuordnen.**

You need unprocessed whole food! siehe: <http://josef-stocker.de/>

Das Cholesterin im Blut

Wird das Cholesterin im Blut in einer Phase raschen Gewichtsverlusts oder kurz danach gemessen, dann wird oft eine vorübergehende Zunahme des Wertes festgestellt; das ist darauf zurückzuführen, dass das Volumen des Körpers abnimmt und demzufolge das Blutvolumen sinkt; dann haben wir dieselbe Cholesterinmenge in einer geringeren Blutmenge, so dass die Konzentration in jedem Tropfen Blut höher sein wird. Andererseits wird das Cholesterin, das in dem inzwischen verlorenen Fett enthalten war, im Blutsystem verteilt, was zu einer vorübergehenden Zunahme des Cholesterins im Blut führt.

Erfolgt der Gewichtsverlust schnell, dann ist eine vorübergehende Zunahme des Cholesterinspiegels vorauszusehen. Man muss wissen, dass das überschüssige Cholesterin im Blut **infolge einer denaturierten Nahrung** ein ausdauernder Stoff ist, der sich nicht so schnell ausscheiden lässt wie Fett. Es ist wichtig, von einer solchen vorübergehenden Zunahme des Cholesterinspiegels nicht entmutigt zu sein.

Nach einigen Wochen hört der Gewichtsverlust auf, und der Cholesterinspiegel muss allmählich sinken. Wenn die Abnahme nicht so schnell ist, müssen Sie zu Ihrem Wohl überprüfen, ob Sie Ihren Ernährungsplan richtig einhalten: Lesen Sie ihn noch einmal genau durch und überprüfen Sie jedes Nahrungsmittel, das Sie zu sich nehmen, um einen Fehler zu vermeiden. Besser wäre es, wenn der Gewichtsverlust langsam und allmählich erfolgte: nicht mehr als ein Kilo pro Woche; ein größerer Gewichtsverlust kann sich entkräftend auswirken und Falten hervorrufen. (Ende von Seite 23)

Anmerkung: Ein erhöhter Cholesterinspiegel wird nicht durch das Essen von Cholesterin oder von tierischer Nahrung (Eidotter, Butter) hervorgerufen, sondern von denaturierter Nahrung, von Brot, Backwaren, von zu vielen Kohlenhydraten (Triglyceride), von Omega-3-Mangel und auch Vitamin-C- und Wassermangel. Dehydrierung spielt eine Rolle:

Wichtige Literatur:

Colpo, Anthony "Der große Cholesterin-Schwindel. Warum alles, was man Ihnen über Cholesterin, Diät und Herzinfarkt erzählt hat, falsch ist!" 2009; ISBN: 978-3-938 516 850; 544 Seiten (nicht die tierischen Fette, sondern die Ackerbau-Stärke schadet)

Hartenbach, Dr. med. Walter „Die Cholesterinlüge. Das Märchen vom bösen Cholesterin“ 184 Seiten, Herbig; Auflage: 27., Aufl. 2008, ISBN: 978-3776622775; 21,3 x 14,4 x 1,4 cm

Ravnskov, Uffe /Udo Pollmer "Mythos Cholesterin" Hirzel, 320 Seiten, 4. Auflage, Stuttgart: 2008; ISBN: 978-377616094 (Vergleiche: Volker Schmiedel "CHOLESTERIN" ISBN: 978-3 830 433 231)

Bruker, M. O. / Ilse Gutjahr "Cholesterin - Der lebensnotwendige Stoff" ⁷2004; 978-3891890363

Die Wahrheit über gesättigte Fette (wertvolle Homepage: www.westonaprice.org)

Worm, Dr. Nicolai „Syndrom X oder: Ein Mammut auf den Teller. Mit Steinzeitdiät aus der Wohlstandsfalle" 7. überarbeitete Auflage: 2008; ISBN: 978-3927372238; 280 Seiten (122 ff)

Diabetes und Süßigkeiten

In gesunden Körpern wird der gewöhnliche Zucker (Saccharose) durch die Verdauungssäfte in Invertzucker umgewandelt, der vom Körper leicht verwertet werden kann. Wird aber die eingenommene Saccharose nicht zerlegt kann sie nicht als Nahrungsmittel verwertet werden und wirkt als Schadstoff im Körper, bis sie mit dem Urin ausgeschieden wird. Deshalb ist Zucker im Urin mancher Patienten zu finden, nachdem sie gewöhnlichen Zucker zu sich genommen haben; es sind keine echten Diabetiker, sie haben lediglich ein geschwächtes Verdauungssystem. Sie sollten gewöhnlichen Zucker (Haushaltszucker aus der Fabrik) meiden. Honig ist ein guter Ersatz, da er vorher von den Bienen verdaut und sodann in Invertzucker verwandelt wird. Er wirkt sich weniger schädlich auf diese »Vordiabetiker« aus, die den gewöhnlichen Zucker nicht umwandeln können.

Man hat vor kurzer Zeit festgestellt, dass der Honig hochwertige natürliche Enzyme enthält, die unsere Verdauung unterstützen können. Zwei Teelöffel nach der Mahlzeit sind ein guter Nachtisch und helfen uns, unsere Speisen besser zu verdauen, unsere Kräfte zu verstärken und eine bessere Gesichtsfarbe zu bekommen. Köstliche Notgetränke lassen sich mit Honig zubereiten: einige Löffel in eine Tasse warmes Wasser oder warme Milch können ein köstliches aromatisches Getränk geben, das Tee oder Kaffee ohne weiteres ersetzt. Etwas Butter darauf rundet den Geschmack ab. Aber Vorsicht: zuviel Hitze verbrennt den Honig und gibt ihm einen bitteren Geschmack; das Wasser oder die Milch dürfen also nicht zu heiß sein. Da die Honigsorten sich in der Farbe, im Geschmack sowie in der diätetischen Wirkung stark unterscheiden, sollten Sie mehrere Angebote testen, bis Sie die Sorte gefunden haben, die Ihnen besonders bekömmlich ist. Manche Honigsorten haben eine abführende Wirkung auf empfindliche Menschen; der aus trockenen, kalten Gebieten kommende Honig ist oft sehr mild und schmeckt sehr gut.

Anmerkung: Diabetes durch einen Zucker liebenden Parasiten: die "Trichomonade"

Lebedewa, Tamara "Unheilbare Krankheiten. Wege zur Heilung bei Diabetes, Adenom, Multipler Sklerose und anderen chronischen Erkrankungen" 2002; 320 Seiten; ISBN: 978-3-932 130 120; (eine gemeinsame Ursache: die Trichomonade, der vielgestaltige Einzeller und Viren-Wirt) [krebsparasiten.pdf](#)

Ohrensausen, Taubheit und Schwindel

Ohrensausen, Taubheit, Schwindel sind Folgeerscheinungen eines vorübergehenden körperlichen Zustands (*Verlegung der Gefäße wegen Backwaren, erhitzten Stärkemehlen...*), den ein guter Arzt oder ein Facharzt korrigieren kann. Ihr Zustand lässt sich manchmal verbessern, ja sogar **korrigieren, wenn sie unsere Fischkost-Diät befolgen.**

Die (*auf Seite 130 im Buch*) beschriebene **Hitzekur** sorgt vor allem bei Schwindel für eine rasche Linderung. **Diese Behandlung regt den Blutkreislauf an** und hilft, die Arterien im Ohr- und Halsbereich zu reinigen. (*Auch Wasser trinken nach Dr. Batmanghelidj ist wichtig zur Blutverdünnung*). Die Hitze gelangt ins Ohr, indem man, auf dem Rücken liegend, sich ein elektrisches Heitzuch unter das Genick legt. Das Heitzuch muss beide Ohren zudecken und durch Ohrenkissen gestützt sein. Diese Hitzebehandlung soll dreimal täglich 15 bis 20 Minuten erfolgen; bleiben Sie noch einige Minuten liegen, nachdem Sie das Tuch entfernt haben.

Der mitgenommene Imbiss

Nimmt man einen Imbiss mit, sind einige Maßregeln zu treffen. Ein gutes Frühstück **soll auf Brot verzichten.** In der Schale gekochte Kartoffeln, auch Süßkartoffeln, schmecken ausgezeichnet beim Frühstück, wenn man sie (ohne die Schale) mit frischer Butter isst Bauernbutter, unpasteurisiert, im Frühjahr - von Kühen auf der Weide mit frischem Gras gefüttert. Wird Salat mit Öl angerichtet, so sollte man dieses erst kurz vor der Mahlzeit dazutun, um eine Wertminderung zu vermeiden. (*Oliven- oder Lein-Öl*)

Fleisch beim Frühstück **sollte ohne Soße oder Saft verzehrt werden** (gebratenes Fleisch, Hähnchen usw.), *denn im Saft (Fleischsuppe) sind viele Stoffwechselabfälle, Säuren.*

Hackfleischgerichte, gewürzte Ragouts... sind beim Frühstück zu meiden, denn sie gären schnell und zersetzen sich in schädliche Abfallstoffe.

Rohe Früchte, Nüsse, Honig usw. stellen gute Desserts für unvorgesehene Gäste dar.

Allgemeine Bemerkungen: Schweinefleisch:

Manche sind der Ansicht, dass Schweinefleisch Verdauungsstörungen und Blähungen hervorruft oder überhaupt schädlich sei (Purine).

In diesem Fall ist das Garen zu schnell und mit zu großer Hitze vor sich gegangen.

Schweinefleisch ist das zarteste Fleisch überhaupt (*und auch nach Dr. Jan Kwasniewski ist solches von artgerecht gehaltenen Tieren sehr gesund - da dem menschlichen Eiweiß sehr ähnlich*).

Wird es überhitzt, dann wird es schwer verdaulich. Kommt es beim Kochen zum Spritzen, dann ist die Hitze zu stark: Das Fleisch muss umgedreht und mit Butter bepinselt werden, oder man muss die Hitze herunterschalten. **Wenn frisches, nichtbehandeltes Schweinefleisch bei mäßiger Hitze gekocht wird,** wie im Buch auf den Seiten 146 bis 149 angezeigt, **ist es leichtverdaulich und kann ohne jeden Vorbehalt verzehrt werden.** Man **sollte es langsam garen lassen,** das heißt, bis der rohe Zustand in der Mitte verschwindet, mehr nicht.

Aluminium meiden!

Bei unseren jüngsten Untersuchungen haben wir indes festgestellt, dass durch das Aluminium eine widerstandsfähige, kalkartige Verbindung entsteht, die ebenso wie das Nahrungsfett, eine Rolle bei der Arterienverstopfung spielen könnte. Das könnte gerade der Fall sein, wenn die Nahrungsmittel zu lange in siedendem Wasser in Alutöpfen kochen; wir denken unter anderem an Ragouts, Suppen und Konserven.

Feuerfestes Pyrex-Glas, Porzellan, Emailglas und Inox sind viel sicherer.

Verstopfung: Honig, Datteln, Rosinen, Zwetschgen und Dörrobst können in kleinen Mengen verzehrt werden, um notfalls eine leicht abführende Wirkung hervorzurufen (*was auch mit Magnesium-Chelat-Tabletten funktioniert*). Ungekochte Früchte haben **durch ihre Säure** ebenfalls eine laxative (abführende) Wirkung. (verstopfend wirken Brot, Stärkemehle...: wegen erschwelter Verdauung werden sie vom Darm zurückgehalten um sie doch noch zu verdauen)

Frischkost bedingt, dass man die festen Nahrungsmittel gut durchkaut; deshalb müssen schlechte Backenzähne ersetzt oder behandelt werden.

Frisch gemahlene Weizenkeimlinge enthalten hochwertige Nährstoffe; sie verlieren aber so schnell an Wert, dass das Handelsprodukt meistens kaum noch nahrhaft ist; außerdem enthält es kleine Mengen Kleie, die schwer verdaulich ist. Es handelt sich also um ein verfälschtes Nahrungskonzentrat, das harte, ölige Stoffe enthält, die sich in den Arterien und Gelenken ansammeln können. Als Nebenprodukt aus der Mehlherstellung wurden Weizenkeimlinge nie als Menschennahrung geschätzt, so dass die Produktion größtenteils in die Massenfütterung von Schweinen ging. (**Kleie meiden: Schaub, Stefan "Ernährung + Verdauung = Gesundheit. Die Fundamente des Gesundbleibens" 2004; ISBN: 978-3907547076**)

INHALTSVERZEICHNIS DES BUCHES von Robert S. Ford:

Vorwort zur Auflage von 1992	7
Vorwort zur sechsten amerikanischen Auflage	15
Vorwort zur Neuauflage 1992	17
Die Hauptursache der gewöhnlichen Arteriosklerose	19
Allgemeine Einleitung	31
1. Menschen werden durch Nahrungsmittel aufgebaut und immer wieder NEU aufgebaut	35
2. Was enthalten unsere Nahrungsmittel?	37
3. Welche Nahrung eignet sich für den Menschen?	39
4. Die Arteriosklerose: eine Zivilisationskrankheit	47
5. Ernährung die eigentliche Ursache der Arteriosklerose	47
6. Frischkost als Kur gegen die Arteriosklerose	53
7. Die Theorie des Cholesterin -eine dramatische Fehleinschätzung	57

8	Die Wirkung von Frischkost auf den Menschen	59
9.	Dickleibigkeit beim Menschen	63
10.	Sexualität und verfälschte Nahrung	65
11.	Die Bakterien und der Mensch	69
12.	Zähne und schlechte Ernährung	73
13.	Körperliche Kraft und Widerstand gegen Verletzungen	75
14.	Fette Abfallstoffe und Auszugsmehl	77
15.	Die Kleie im Mehl und im Getreide	81
16.	Die Qualität von Fleisch und Eiern	83
17.	Fisch und Fleisch: geräuchert und gepökelt	87
18.	Allgemeine Eßgewohnheiten	89
19.	Menüs und Getränke	91
20.	Wie kommt man an gute Bauernerzeugnisse (Fleisch und Milch)?	99
21.	Die gute Qualität von Obst und Gemüse	103
22.	Sonnengetrocknete Nahrungsmittel	107
23.	Öle, raffinierte Fette, Käse, Milch und Butter	109
24.	Schokolade und Kakao	119
25.	Der Zucker	121
26.	Medikamente, Vitamine und Konzentrate	123
27.	Hefe: eine Vitaminquelle	125
28.	Die Anwendung von Lokalwärme	129
29.	Eß- und Trinkgewohnheiten	133
30.	Die Fleischgewohnheiten	135
31.	Verdauungsstörungen, Darmprobleme und Magengeschwüre	137
32.	Da, wo die Haushälterin waltet	139
33.	Das Garen	143
34.	Frischkost zur Vorbeugung und Heilung der Arteriosklerose	151
35.	Diätkost und Medizin	159
36.	Künftige Verbesserungen in der Lebensmittelversorgung	161
37.	Kritik an meinen Forschungsergebnissen	165
38.	Rückblick	
39.	Hinweise und Fachliteratur	180

1. Des Menschen Leib wird durch Nahrungsmittel aufgebaut und immer wieder neu aufgebaut alle 7 Jahre alles neu!

Die meisten Leute glauben, dass der erwachsene Körper gleich einer Maschine ein für allemal gebaut sei und dass die Nahrung bloß ein Brennstoff sei. Das trifft bei weitem nicht zu, da sich unser Körper wie die Backsteine eines Gebäudes aus Einzelzellen zusammengesetzt wird, wobei jede ein eigenes Leben und einen eigenen Tod hat. Diese Zellen nutzen sich allmählich ab, sterben und werden durch neue abgelöst - meistens mit Hilfe neuer Stoffe aus unserer Nahrung. Unser Körper regeneriert sich **Tag für Tag** mit dem, was wir zu uns nehmen (*Alle 7 Jahre werden fast alle Zellen des Menschen, also der ganze Mensch, durch neue ersetzt und **dazu braucht es unbedingt vollwertige Frischkost** - nicht Fabrikschrott*). Da wir ständig »wiederhergestellt« werden, würden wir allmählich stärker, schöner, vollkommener, wenn wir unsere Ernährungs- und Lebensweise verbesserten. Freilich reagieren jüngere Leute schneller und verfügen über ein größeres Verbesserungspotential, doch ist es nie zu spät, einen Versuch zu starten, solange wir am Leben sind.

Experimente über die Ernährung von Tieren und Menschen haben nachgewiesen, dass eine erstaunliche Besserung selbst bei alten geschwächten Leuten schon nach wenigen Monaten **mit einer hochwertigen Frischkost** eintreten kann

FRISCHES ist nicht unbedingt Rohes!

Frisch heißt nur: NIE lange gelagert oder gar in der Fabrik bearbeitet!

Durch die Reduzierung von Ackerbau-Stärke festigen sich die Bindegewebe ganz auffällig.

Wenn sich schwangere Frauen und später ihre Babys **nach einer kohlenhydratarmen und säurearmen Frischkost richten**, sind die Fortschritte beim Baby umso eindrucksvoller.

Die Geburten sind leichter, und die Babys gesünder...

(Leider bekommen viele Babys hochgiftiges Quecksilber aus den Amalgam-Plomben der Mutter mit auf den Weg!! >> **Klein, Thomas "Energieverlust und Krankheit durch Zahnherde**. Ratgeber zu

Selbsthilfe und Heilung" 3. erweiterte Auflage: 2007; ISBN: 978-3000130151; TB, 304 Seiten www.hygeia.de

Dauderer, Dr. Max "Amalgam" 6. Auflage: 2000, 104 Seiten; ISBN: 978-3609634968 (krank durch

Amalgam) <http://www.toxcenter.de/buecher/lehr-buecher/amalgam-handbuch.html> www.toxcenter.de

Nahrung macht den Menschen: er baut sich immer wieder neu auf.

2. Was enthalten unsere Nahrungsmittel?

Nach der Ansicht der Nahrungsmittelindustrie enthält die Nahrung Proteine (Eiweiß), Aminosäuren, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine und Mineralstoffe: Das ist viel zu einfach dargestellt *und das Ganze ist mehr, als nur die Summe der Teile*. Fragen sie einen Biochemiker, der bekanntlich sein Leben damit verbringt, die Zellen der Lebewesen zu untersuchen, wird er wahrscheinlich Luft holen, vielleicht auch etwas seufzen und schließlich folgendes antworten:

Die Nahrung entsteht aus Lebendem, aus Pflanzen und Tieren.

Aus LEBENDEM (also nur aus Pflanzen und Tieren) ergeben sich natürliche, organisch verwertbare LEBENSMITTEL - im Gegensatz zur Industrienahrung, aus Chemie und denaturierter, durch Erhitzen in den anorganischen Zustand versetzter Nahrung, die zu Krankheiten und Degeneration führt:

Albert von Haller "Gefährdete Menschheit. Ursache und Verhütung der Degeneration" Hypokrates, 10. Aufl., ISBN: 978-37773-1698-7 (Berichte von Dr. Price von verschiedenen Kulturen: Frische Nahrungsmittel verhüten Degeneration) derselbe: **"Macht und Geheimnis der Nahrung... Grundlagen von Leben und Gesundheit"** 4. erw. Aufl.; ISBN: 978-3930634071 (frisch geschlachtet, fangfrisch, Frischkost ist nötig!)

Es gibt mehrere hunderttausend verschiedene Eiweißarten (Proteine, aus Aminosäuren), der Körper des Menschen enthält allein über 50 000 verschiedene (Es gibt hoch giftige und andererseits auch sehr gesunde und lebensnotwendige Eiweißbausteine)

Fett, Öl und Wachs kommen in manchen Nahrungsmitteln in Hunderten von verschiedenen Formen vor (zu meiden sind vor allem die schädlichen TRANSFETTSÄUREN), ebenso gibt es auch verschiedenste Enzyme, Hormone, Wachstumsfaktoren, natürliche Antibiotika usw.

Jeden Tag werden neue Nahrungssubstanzen entdeckt, und die Diätetik ist bekanntlich eine verhältnismäßig junge Wissenschaft mit wenig festen Grundlagen. Angesichts des überaus komplexen Naturplans hinsichtlich der Zusammensetzung unseres Körpers und der natürlichen Bausteine der Nahrung **dürfen wir nicht** unsere gesamte Ernährung vertrauensvoll **auf Fabrikzeugnissen aufbauen**, die nach Ansicht der Industrie alles enthalten soll, was wir brauchen - was aber nicht stimmt. Das Gesetz der Natur lautet:

Leben ernährt sich aus Leben (die Nahrung sei nur aus frischen Pflanzen und Tieren).

Die LEBENSMITTEL (statt "Nahrungsmittel") müssen möglichst frisch sein, nur so können wir sicher sein, eine langfristig geeignete Nahrung zu haben.

3. Welche Nahrung eignet sich für den Menschen?

Alle Nahrungsmittel von denen sich die Menschenrasse über Hunderttausende von Jahren ernährte, **stammen von Pflanzen und Tieren (Pflanzenfresser)**. Der Mensch war und ist hunter and gatherer,

Der Jäger und Sammler, und hatte nur das frische Fleisch der Fische und Säugetiere, die er fangen konnte, sowie frische Eier aus Nestern, zarte Blätter, Nüsse, Wurzeln, Beeren (Obst und Honig). Für diese Ernährungsform hat die Natur den Körper des Menschen (in Jahrmillionen) optimiert; und auf solchen Nahrungsmitteln hat der vorgeschichtliche Mensch aufgebaut, um sich zu entwickeln, um eine körperliche Kraft und ein ebenso großes, wenn gar größeres Gehirn als unser heutiges zu erlangen

(Die Vergrößerung des Gehirns wurde erst durch mehr tierisches Eiweiß und Fett möglich; fettarme Diäten machen krank! Dr. Johanna Budwig heilte Krebs mit guten frischen Fetten!) siehe dazu auch Nicolai Worm: *Fett ist für die Entwicklung des Gehirns unumgänglich notwendig*).

Festgestellt hat man es an den dicken starken Knochen und Schädeln vorgeschichtlicher Menschen sowie an den in Höhlenfelsen eingeritzten Zeichnungen, die Wissenschaftler an mehreren Fundorten entdeckten (*Felsmalereien - seit 40.000 Jahren - zeigen nie einen Acker oder Getreide, sondern Jagd und Tiere!*). Die Kraft und Vollkommenheit mancher Skelette unserer Vorfahren, verglichen mit den Glasknochen, den verengten Gesichtern mit zusammengepferrchten Zähnen der gegenwärtigen Menschenrasse, erbringen den eindrucksvollen Nachweis, dass wir Heutigen gegenüber dem, was der Mensch vor dreißigtausend Jahren war, körperlich »verfallen« und degeneriert sind.

*(Ab dem Beginn des Ackerbaues <der Agrarrevolution> sind die Skelette durch den Einfluss von zu vielen Kohlenhydraten auf die Produktion des **Wachstums-Hormons** nachweislich kürzer. W. Lutz.)*

Aus Funden schließen die Wissenschaftler, dass der Mensch erst vor maximal zehntausend Jahren damit anfang, Ackerbau zu treiben und sich **von da an mit viel mehr Kohlenhydraten** (dem Getreide) zu ernähren. Das ist eine Umstellung sozusagen erst in den letzten Sekunden der Menschheitsgeschichte, wenn man die lange Geschichte des Menschen als Jäger und Beerenpflücker bedenkt (zwei Millionen Jahre!), und eine viel zu kurze Zeit, um irgendeine entscheidende Veränderung in unserem Verdauungssystem zu bewirken (*für eine genetische Anpassung bräuchte es etwa 40.000 Jahre!*).

Heute noch leben Tausende von Menschen an entlegenen Orten und ernähren sich von den gleichen primitiven Lebensmitteln wie der vorgeschichtliche Mensch, und diese Leute haben im allgemeinen große, wohl entwickelte Kiefer und Gesichtsknochen ähnlich denen unserer frühen Vorfahren.

Die Vergangenheit spricht für sich und liefert uns den Beweis, dass wir **nicht** auf künstliche Vitamine oder raffinierte (ungesättigte, Pflanzen-) Öle angewiesen sind, auch nicht auf Brot, Mehl, Zucker oder all' die Nahrungsmittel, die wir laut Werbeleuten verzehren sollen, wenn wir gesund bleiben wollen.

Die Erfahrung zeigt vielmehr, dass der Verzehr von abgelagerten oder stark raffinierten Nahrungsmitteln zu körperlichem Verfall, zu Schwäche und Krankheit führt, wie es aus Dr. Weston Prices Untersuchungen an Naturvölkern, die am Rande der Zivilisation leben, hervorgeht. (*siehe: Albert von Haller*)

4. Die Arteriosklerose: eine Zivilisationskrankheit

Arteriosklerose ist heutzutage eine allgemeine Zivilisationskrankheit geworden. Dagegen sind die Arterien der meisten wilden Tiere und Naturmenschen ebenso vollkommen und rein wie eine Perle. Warum werden die zivilisierten Menschen von dieser grausamen Geißel heimgesucht? Mit dieser Frage befasst sich die Wissenschaft seit dreihundert Jahren. Wir haben endlich eine Antwort gefunden:

Arteriosklerose ist hauptsächlich eine Ablagerung von wachsartigen Fett- (darunter Cholesterin) und Mineralstoffen an den Innenwänden der Arterien. Diese Ablagerungen erzeugen Beulen und beeindruckende Kanten, die die kleinen Arterien verstopfen. Sie zerstreuen sich auch regelmäßig in der Arterienwand, was zu einer Verhärtung, Verdickung und unnormaler, sprich krankhafter Vergrößerung des Durchmessers und der Länge führt: die Arterie wird länger, breiter, krumm bzw. spiralförmig. Verhärtete Arterien sind an den Schläfen vieler älteren Menschen zu beobachten, genauso in den Augen bei Augenuntersuchungen.

Die höckerigen Arterienablagerungen bilden Geschwüre und verwandeln sich in äußere blutende Wunden. Klumpenbildungen können sich plötzlich lösen und somit die kleinen Arterien blockieren, die abwärts führen: Herzinfarkte, Schlaganfälle, plötzliche Erblindung, Kreislaufkollapse können die Folgen sein. Diese Wunden erodieren (zerstören) manchmal die feinen Gefäße des Kopfes und verursachen dadurch einen Bluterguss innerhalb des Gehirns, eine sogenannte Gehirnblutung, die mit einem Schlaganfall vergleichbar ist. Außerdem schwächen die Ablagerungen stellenweise die Gefäßwände und bilden Taschen, Auswüchse, die Aneurismen, genannt werden.

Die Koronarien (Herzkranzarterien), die den Herzmuskel mit Blut versorgen, werden teilweise versperrt und verursachen beklemmende Schmerzen im Brustbereich, die sogenannte Angina pectoris. (Nach Dr. M. Rath eine Folge von Vitamin C Mangel)

Die Wände der Kapillargefäße, die feiner als ein Haar sind, werden durch diese Ablagerungen dicker und verringern den Blutfluss derart, dass das Herz stärker pumpen muss, damit das Blut diese Stellen passieren und unsere Zellen ernähren kann: das nennt man Bluthochdruck oder Hypertonie.

Stoffe aus der durch Erhitzung anorganisch gewordenen Nahrung sammeln sich und schwimmen in unserem Blut, was zu einem hohen Blutcholesterinspiegel führt.

Normale Fettablagerungen erfolgen auch in anderen Körperteilen und heißen »Arteriosklerose« oder »Atherome«. Der »atheromatöse« Stoff sammelt sich in der Haut an und führt zu einer Verdickung und Desensibilisierung (Verlust der Empfindlichkeit) der Haut, zu einer übertriebenen Zunahme ihrer Masse, so dass bei älteren Menschen die Haut umfangreicher als deren Körper ist und jene alterstypischen Falten hervorruft. Das Atherom verursacht ebenfalls eine anormale Verdickung der Venen und bildet dort Knoten, die etwa auf dem Handrücken zu sehen sind und zu Krampfadern führen können. Das Atherom sammelt sich in der Gallenblase und bildet dabei Gallensteine, die zum großen Teil aus verhärtetem Cholesterin bestehen. Es verursacht eine ungewöhnliche Vergrößerung und faserige Verhärtung der Prostata sowie faserige Tumore an der Gebärmutter. Es sammelt sich ferner im Gelenkknorpel und bewirkt auch da ein nicht normales Wachstum, eine Entzündung und Verkalkung, die die quälenden Arthritisschmerzen hervorrufen.

(Beachte: durch schlechte Nahrung wird das Emporkommen eines Parasiten ermöglicht: Tamara Lebedewa "Unheilbare Krankheiten. Wege zur Heilung bei Diabetes, Unfruchtbarkeit, Impotenz, Adenom, Multipler Sklerose und anderen chronischen Erkrankungen" 2002; 320 Seiten; ISBN: 978-3-932 130 120; (eine gemeinsame Ursache: die Trichomonade, der vielgestaltige Einzeller; Viren-Wirt)

Die gleichen Ablagerungen bilden sich in den Nieren und rufen die sogenannte Bright Krankheit, die Nephritis, hervor.

Mit Calcium überziehen sie die Gehörknöchelchen und führen so in den meisten Fällen zur Schwerhörigkeit oder gar Taubheit. Sie sammeln sich in der Augeneris und verursachen den grauen, »arcus senilis« genannten Kreis, der häufig bei älteren Menschen zu beobachten ist
(Verkalkungen auch wegen Mangel an Magnesium! siehe: <http://josef-stocker.de/gesund3.htm>)

Die von der Arteriosklerose hervorgerufenen Schmerzen und Todesfälle nehmen rapide zu. Die Arteriosklerose ist die wesentliche Krankheits- und Todesursache in der zivilisierten Welt; Blutkreislaufkrankheiten (Gefäßverschlüsse) verursachen allein mehr Todesfälle als alle anderen Krankheiten zusammen.

Beachte das "Metabolische Syndrom" Worm, Dr. Nicolai „Syndrom X oder: Ein Mammut auf den Teller. Mit Steinzeitdiät aus der Wohlstandsfalle" 7. überarbeitete Auflage: 2008; ISBN: 978-3927372238; 280 Seiten; (Pflichtlektüre; Wissenschaftlich klar gegen Kohlenhydrat-Überernährung mit Stärkemehlen; gegen Vegetarismus, solcher ist nicht optimal) die hauptsächlichsten Zivilisationskrankheiten entstehen wegen falscher Ernährung - Übersäuerung)

5. Schlechte, denaturierte Nahrung ist die eigentliche Ursache der Arteriosklerose

Durch eine Reihe von Experimenten, die ich (R. Ford) sieben Jahre lang an der Ernährung von Tieren und Menschen durchführte und die fast eine Viertel Million Dollar an Arbeitskraft und Material

kosteten, habe ich entdeckt, dass die eigentliche Ursache der Arteriosklerose einfach ist, nämlich "schlechte Ernährung" (*Konserviertes, Tot Gekochtes, Denaturiertes, erhitzte "gehärtete" Fette*).

Wird Nahrung **unvorsichtig** verarbeitet und abgelagert, verwandelt sich ein Teil der Fettsubstanzen und des Cholesterins in ein kalkhaltiges Produkt, das unser Körper nicht verwenden kann. Wenn wir solche denaturierte Nahrung zu uns nehmen, setzt sich ein Teil dieses kalkhaltigen Produkts mehr oder weniger lange in unseren Arterien fest; diese denaturierten Fette sind viel widerstandsfähiger und dauerhafter und erinnern an getrocknete Farbe oder Seife oder an die harten Kalkrückstände, die die Antifettfilter in den Küchen verstopfen.

Nahrungsmittel verwandeln sich spontan in "dauerhafte lagerfähige, schädliche, nichtnahrhafte" Produkte, wenn sie industriell verarbeitet werden.

... ich nenne sie »fette Abfallstoffe«. Klempner und Kanalreiniger kennen einen ähnlichen Stoff, der sich in den Fett-Filtern der Küchen befindet. Für unsere konkreteren Gesundheitsziele reicht es aber zu wissen, welche Nahrungsmittel diesen Stoff enthalten, um sie zu vermeiden (*Getreide- und Backwaren sind NIE frische Nahrung! Ebenso auch pasteurisierte Milchprodukte aus der Molkerei*).

Gemahlene Nahrungsmittel, wie Mehl, Gebäck, ...
gepökelte oder geräucherte, wie Cornedbeef, Schinken, Wurst...
lange im Wasser eingeweichte, wie Konserven, ...
oder überhitzte und braun gebackene...

führen langsam und sicher zur Arterienverstopfung!

Die schädlichen Abfallstoffe dieser verfälschten Nahrungsmittel gelangen größtenteils in den Darm und werden zum Teil ohne weiteres - höchstens mit einer Magenverstimmung - aus unserem Körper ausgeschieden. Ein Teil aber, insbesondere die feingemahlene Partikel und der halbflüssige Teil, werden von unserem Blut aufgenommen und in den gesamten Körper befördert; sie sammeln sich meistens an den Arterienwänden, auf Gelenkknorpeln und den faserigen Körperteilen, weil diese Teile eine dichte Struktur aufweisen und mit Blut nur dürftig versorgt werden, so dass der Stoff filtriert wird und sich in diesen Körperteilen festsetzt. Die Partikel neigen dazu, sich fest zusammenzufügen, was an manchen Stellen zu bedeutenden Ablagerungen führen kann. Sie sammeln sich auch eher in den Verzweigungen und Krümmungen der Arterien; das liegt daran, dass die Natur hier eine größere filtrierende und zurückhaltende Wirkung der faserigen Struktur vorgesehen hat, um die Arterien gegen die sehr starken Spannungen an diesen Stellen zu verstärken.

Der Körper kann diese fetten Abfallstoffe nur sehr langsam ausscheiden; wenn wir sie aber schneller zu uns nehmen, als wir sie ausscheiden, werden sie sich im gesamten Körper zunehmend ansammeln, vor allem, wenn wir älter werden.

Diese Abfallstoffe schwächen uns auf heimtückische Weise und beschleunigen das Altern, verringern unser geistiges Vermögen und untergraben unsere körperlichen Kräfte, lange, bevor ein äußeres Krankheitszeichen erscheint.

Diese Theorie der verfälschten Nahrung erklärt viele Tatsachen, zum Beispiel dass Völker wie die Massai und die Mongolen nahezu keine Arteriosklerosefälle aufweisen, obwohl sie Milch trinken, tierisches Fett und stark cholesterinhaltiges Fleisch essen, und das in großer Menge.

Dagegen weist der Finne, der auch eine stark cholesterinhaltige Ernährung hat, die höchste Arteriosklerosenziffer der Welt auf. Warum?

Die Erklärung ist einfach: Die Massai und Mongolen leben in der Nähe ihrer Herden, sie trinken deren frische unbearbeitete Milch und essen deren Fleisch frisch; sie kennen keine Arteriosklerose (Plaque in den Arterien), während die Finnen wegen der langen, rauen Winter die Nahrungsmittel **in konserviertem Zustand** essen müssen, und zwar in Form von Brot, Speck, Schinken, geräuchertem Fleisch usw. (*Konservierung und Verarbeitung sind das Problem*)

Das erklärt auch, weshalb Arteriosklerose manchmal auch bei wilden Tieren und Fischen anzutreffen ist, weil sie oft nichtfrisches Futter fressen müssen. Zum Beispiel fressen die Hirsche im Winter schimmelig und ranzig gewordene Eicheln, und diese Hirsche weisen manchmal Spuren von Arteriosklerose auf. Das gilt auch für Fische, wenn sie vermodernde Stoffe fressen. (Oder

Elefanten in Trockenzeiten, die nur mehr eiweißarmes ausgetrocknetes Heu finden; oder Kühe im Winter im Stall; oder auch Vegetarier mit Stärkemehlkost...).

Nahezu unser gesamtes (Stall-)Vieh, einschließlich des Geflügels, hat in einem gewissen Grad Arteriosklerose, besonders die Schweine, die weitgehend mit Abfällen gefüttert werden, sind schlimm betroffen und haben ein ähnliches Krankheitsstadium wie der Mensch erreicht. Die gemahlenden, verdorbenen Getreidekörner, das getrocknete Heu und die anderen kaum frischen Stoffe, die zur Viehfütterung benutzt werden, verursachen diese Krankheit. Das wurde alles zu lange gelagert.

*(Rohe Milch frisch vom Stall ist für einige Wochen tolerierbar und manchen Menschen für einige Zeit sogar hilfreich. Beachte: **die Milch von Kühen die frisches Gras bekommen ist viel wertvoller**, als von Kühen mit trockenem Heu über den Winter gefüttert.) Beachte: Jane Plant "Dein Leben"; Rollinger www.milchlos.de www.milch-den-kuehen.de*

Verfälschte Nahrungsmittel haben im Übrigen einen sehr geringen Nährwert, weil die meisten hochwertigen Bestandteile, die wir benötigen, um Kräfte zu gewinnen und uns vor Krankheiten zu schützen, **denaturiert und nicht mehr brauchbar sind**. *(Durch unnötig hohe Koch- und Backhitze werden viele Lebensmittel zu totem Schrott. Unser Brot ist nur mehr ein Notnahrungsmittel. Knäckebrot, Nudeln, Gebäck: erhitzt und tot gebrannt - ohne Enzyme. Im Orient wurde das Fladenbrot in den Steinöfen praktisch nie 100° heiß - ist also eher als nur getrocknet zu bezeichnen. Bier wird in der Brauerei hoch erhitzt und "tot" - hingegen ist Wein ein Natursaft, reif und "lebend".)*

6. Frischkost als Kur gegen Arteriosklerose

Da die Ursache der Arteriosklerose, auf qualitativ verminderte oder verfälschte Nahrungsmittel zurückgeht, müssen wir, wenn wir der Krankheit vorbeugen wollen, **Nahrung zu uns nehmen, die genügend frisch und unbearbeitet ist: Frischkost war die Nahrung durch Jahrtausende**. Für die Tiere im Zoo weiß man das - aber der Mensch ernährt sich mit "Kunstnahrung", die minderwertiger ist, als das, was die Tiere im Zoo bekommen.

Was wird aus den fettigen Abfallstoffen (besonders entstanden aus Überernährung mit Kohlenhydraten - Brot, Nudeln...), die unseren Organismus blockieren? Zum Glück hat die Natur unseren Körper mit einem wirksamen Reinigungssystem versehen, mit dem lebende Stoffe angegriffen und allmählich ausgeschieden werden. Wenige Leute, auch unter den Ärzten, scheinen zu ahnen, was berühmte Wissenschaftler schon vor langer Zeit entdeckt haben, nämlich, dass die Arterien ihr eigenes Reinigungssystem haben: jede Ablagerung in den Arterien untersteht einem natürlichen Entwicklungszyklus mit Wachstum, Reifung, Vertrocknung und Heilung. Diese große Reinigungsaktion lässt sich leicht beobachten, wenn man die Ablagerungen in einer verstopften Arterie untersucht: einige sind aller Wahrscheinlichkeit nach neu und in vollem Wachstum; andere sind gut entwickelt; andere wiederum bilden gut gereinigte Krater oder gar geheilte Wunden. International anerkannte Mediziner haben seit Jahren behauptet, dass die arteriosklerotischen Ablagerungen dazu neigen, sich von selbst aufzulösen (unter anderen: L.N. KATZ, Ruth PICK, Ira GORE, Richard TONES, Campbell MOSES, H. BREDET).

Viele dieser großen wissenschaftlichen Denker haben schon lange vorhergesagt, dass, wenn die Bildung neuer Ablagerungen vermieden würde, die Arterien mit der Zeit sich von selbst reinigen könnten. Die praktischen Ergebnisse einer **Frischkostkur** haben diese Hypothese ganz und gar bestätigt; sie geben uns endlich die Möglichkeit, die Neubildung von Ablagerungen zu verhindern, damit sich die Arterien innerhalb von wenigen Monaten reinigen können.

Im September 1971 war dieses Buch seit zweieinhalb Jahren im Verkauf, und wir erhielten viele Zuschriften von glücklichen Lesern: »Ich brauche nicht mehr operiert zu werden« oder »Ich habe meine berufliche Tätigkeit wieder aufnehmen können« usw.

Einige Ärzte verordnen regelmäßig diese Frischkost-Kur und stellen eine Besserung bei ihren Patienten fest. Die **Frischkosternährung** hat eine durchschlagende Wirkung (nicht die Rohkost). *(Anmerkung: Wie verhält es sich dann mit der "Rohkost-Therapie, Instinkt-Therapie" von Guy-Claude Burger. **Trotz Rohkost starb Burgers Frau an Krebs, denn es geht nicht um ROH, sondern um FRISCH**)*

7. Die falsche Theorie "vom schädlichen Cholesterin"

Auch das Rindvieh, Ziegen und Haustiere, bekommen Arteriosklerose, wenn sie ausschließlich nur Heu und Getreide bekommen, also nicht wegen cholesterinhaltigem Futter!

Menschen sterben zu Tausenden an Herzinfarkten und Schlaganfällen, obwohl sie eine cholesterinarme Ernährung einhalten... uns wurde grundlos Angst vor Cholesterin gemacht!
Der Rest dieses Buch-Kapitels wird hier übersprungen, weil es inzwischen noch bessere Untersuchungen gibt, warum cholesterinhaltige Lebensmittel nicht das Problem sind:

Colpo, Anthony "Der große Cholesterin-Schwindel. Warum alles, was man Ihnen über Cholesterin, Diät und Herzinfarkt erzählt hat, falsch ist!" Kopp-Verlag: 2009; ISBN: 978-3-938 516 850; 544 Seiten

Hartenbach, Dr. med. Walter „Die Cholesterinlüge. Das Märchen vom bösen Cholesterin“ 184 Seiten, Herbig; 27. Aufl.: 2008, ISBN: 978-3776622775; 21,3 x 14,4 x 1,4 cm 184 Seiten

Ravnskov, Uffe /Udo Pollmer "Mythos Cholesterin" Hirzel, 320 Seiten, 4. Auflage, Stuttgart: 2008; ISBN: 978-3777616094 (Vergleiche: Volker Schmiedel "CHOLESTERIN" ISBN: 978-3 830 433 231)

Bruker, M. O. / Ilse Gutjahr "Cholesterin - Der lebensnotwendige Stoff" 2004; ISBN: 978-3891890363

Gonder, Ulrike "Fett! Über fette Lügen und mehrfach ungesättigte Versprechungen" Hirzel, Stuttgart: 2004; ISBN: 3-7776-1292-8; 232 Seiten <http://www.ernaehrgesund.de/profil/profil.html>

Die Wahrheit [über gesättigte Fette](#) Wertvolle Homepage: www.westonaprice.org

8. Die Wirkung von Frischkost auf den Menschen

Es ist nachgewiesen, dass Leute, die eine Frischkostdiät befolgen (nicht "Rohkost-Diät"), positive Ergebnisse feststellen konnten. Während sie viel Fleisch, Fette, Butter, Eier aßen ... sank der Cholesterinspiegel auf ideale Werte, wie bei Kleinkindern.

Der Bluthochdruck ging auf einen durchschnittlichen Wert zurück, sogar darunter. Die Zeichen von Arteriosklerose in den Augen usw. verschwanden; die Arthritis wurde geheilt; das Ohrensausen sowie die Taubheit bei bestimmten Tönen wurden überwunden; eine zu große Prostata oder eine zu umfangreiche faserige Gebärmutter wurde wieder normal; die Bildung von Karies und Zahnbelag wurde gestoppt; jugendliche Kraft und jugendliches Aussehen kehrten teilweise wieder; die übertriebene Korpulenz wurde verringert und die Körperhaltung verbessert. Außerdem war eine bemerkenswerte Besserung im Wachstum und in der Gesundheit der Kinder festzustellen. Dazu drei Beispiele.

Zunächst ein 58jähriger Schwarzer der zu rasch gealtert war: Er ging gebückt und schleppte den Schritt; die Iris war mit jenem gräulichen arteriosklerotischen Kreis, dem so genannten »arcus senilis«, fast ganz überzogen; die Haut war aschfarben. Als dieser Mann mit einer Frischkostdiät anfang, verbesserte sich sein Zustand innerhalb von zehn Tagen zusehends, und schon nach einem Monat waren erstaunliche Fortschritte zu verzeichnen. Nach zwei Monaten waren seine Augen fast normal und hatten ihre natürliche braune Farbe wiedergefunden; seine Haut hatte wieder eine glatte, satte braune Farbe angenommen; der Mann ging gerade und sicher. Vorher wurde er als alter, gebrechlicher Mann verachtet; jetzt hat er sich neue Kleider gekauft, sich einen Schnurrbart wachsen lassen, Aufsehen bei den Damen erregt und sich ihretwegen sogar gestritten. Er hat mir erzählt, dass sie ihm gesagt hätten: »Was hat Herr Ford denn mit Ihnen angestellt? Sie sind wieder jung«

Ein vierzehnjähriger Junge hat eine Frischkostdiät befolgt, nachdem er bis dahin nur verfälschte Nahrung zu sich genommen hatte. Am Anfang war dieser Junge kreideweiß, und er hatte schütteres, brüchiges Haar; er hatte überall Pickel und schmale Schultern; er atmete durch den Mund und hatte schwere, hängende Lider. Dank frischer Nahrung und frischer Rohmilch (von frischem Gras ernährter Tiere) über mehrere Monate begann der Junge schnell zu wachsen, er bekam eine helle, gesunde Gesichtsfarbe, seine Haare wurden dichter; er hatte nun einen regen Blick und hielt den Mund geschlossen; bald bekam er einen männlichen, starken Körper mit breiten Schultern, wie heute selten zu sehen ist; er war über zwei Meter groß und wog über 100 Kilo. Wohin er auch ging, wurde er bewundert und »der schöne sympathische Riese« genannt.

Als aber der Junge von zu Hause wegzog, um eine andere Schule zu besuchen, bekam er wieder eine Kost, die arm an frischen Erzeugnissen war; der junge Herkules wurde blass und fett, seine Zähne wurden voller Karies, und er zog sich sogar eine Hernie (Leistenbruch) zu.

Ein dreijähriges Kind, schwächlich und kränklich, hatte ein müdes, trauriges Gesicht und einen schiefen Mund. Man gab ihm täglich frische Rohmilch; sie stammte von einer Kuh, die jungen, grünen frischen Hafer, frisches Gras und Gerste fraß. Als das Kind diese Milch probierte, lehnte es mehrere Tage lang jede andere Nahrung und jedes andere Getränk ab; es trank diese Milch in großer Menge. In wenigen Wochen war es so schnell gewachsen, dass man ihm neue Kleider kaufen musste; es ist ein schönes, starkes, glückliches Kind mit einer schönen Gesichtsfarbe geworden. Wenn es mich, selbst aus der Ferne, sah, rief es mir zu: »Ich mag Ihre Milch« Früher verließ es nie die Nähe seiner Mutter, jetzt ist dieses Kind ein echter Grashüpfer. Beide Kiefer sind richtig gewachsen, es ist ein außergewöhnliches Kind geworden in jeder Hinsicht.

Anmerkung zum Thema Milch:

Milchprodukte aus der Molkerei sind sehr ungesund (sie wurden erhitzt, verarbeitet, denaturiert...) - sie ist von kranken Tieren aus dem Stall (die nur mit Antibiotika und Medikamenten gegen Entzündungen auf den Beinen gehalten werden...) mit verschiedenem Hormonstatus! aber auch frisch vom Tier auf der Weide ist Milch nicht für jedermann und vor allem: Nicht auf Dauer zuträglich. Nur manche Leute - besonders Nordländer - haben genügend Laktase und Enzyme, um Milch gut und ganz zu verdauen - dank einer genetischen Mutation vor 100.000 Jahren! Aber für die meisten Menschen, besonders für Asiaten (Chinesen, Japaner) und Afrikaner ist Tier-Milch verboten. Wir sind keine Kälber.

Rollinger, Maria "Milch besser nicht" 2. aktualisierte Auflage 2007; ISBN: 978-3-940236-00-5; www.milchlos.de

Plant, Jane "Das Leben in deiner Hand: Ein neues Verständnis von (Prostata- und) Brustkrebs..."
ISBN: 978-3442152971, (Krebs-Ursache: **Laktose sowie auch Wachstumshormone in der Milch**) www.janeplant.com

Bruker, Max O. "Der Murks mit der Milch: Gesundheitsgefährdung durch Milch" 240 Seiten

Spiller, Wolfgang "Macht Kuhmilch krank?" Natura Viva; ISBN: 978-3-891890455; Osteoporose wegen viel Milchkonsum.

9. Dickleibigkeit beim Menschen

Fett ist ein flüssiges Öl in kleinen besonderen Zellen; es erinnert an einen Schwamm, wird im gesamten Körper gut verteilt und bewirkt gutes Aussehen. In der modernen Zivilisation haben aber die Menschen, die verfälschte Nahrung zu sich nehmen, kein normales Aussehen; die meisten Fettzellen sind abgestorben, und viele denaturierte Fettsubstanzen sammeln sich überall an. Diese mollige aufgedunsene Dickleibigkeit finden die Leute unschön, und sie beginnen zu hungern, um sie zu vermeiden.

Die durch nichtfrische Nahrungsmittel hervorgerufene Korpulenz lässt sich allerdings schwer reduzieren, weil solches Körperfett des Menschen ein halbtoter Stoff ist, den der Körper nicht normal verwerten kann, selbst wenn er praktisch nüchtern ist und sich auf Fett-Verbrennung umstellt. (Das ist zu beachten bei Low-Carb-Ernährung) Dagegen ist das echte natürliche Fett, das aus frischer Nahrung kommt, ein lebender Stoff, der rasch verwertet und ausgeschieden werden kann, wenn man aufhört, zuviel zu essen.

Die Erfahrung hat gezeigt, **dass die Frischkostdiät eine wirksame Abmagerungskur ist**, die erlaubt, nicht hungern zu müssen und einer vollen Tätigkeit nachzugehen. Das Fett verschwindet zunächst im Kehlbereich (*Unterkinn*) und am Bauch, und nach einigen Monaten werden die Ablagerungen überschüssigen Fetts an allen Körperstellen abgebaut. Man findet dann zu einer attraktiveren Körperhaltung und Silhouette zurück.

10. Sexualität und verfälschte Nahrung

Denaturierte Nahrung >> und die Zeugungskraft schwindet.

Ich habe einen wichtigen Zusammenhang zwischen verfälschter Nahrung und Geschlechtsverkehr erkannt. Das Foto (im Buch Seite 65) zeigt die **Ergebnisse der Fütterung von Hähnen mit homogenisierter, pasteurisierter Milch**: wie man sieht, führt sie zu einer ernsten Wachstumsstörung

der männlichen Geschlechtsorgane oder Hoden. Die links abgebildeten entstellten kleineren Organe sind die von Hähnen, die mit Fabrikmilch ernährt wurden, während das größere, kraftvollere Organ rechts von einem Hahn stammt, der mit frischer Rohmilch ernährt wurde. Diese Ergebnisse sind repräsentativ für die Untersuchung an jeweils fünfzehn Hähnen, die vom Kükenstadium auf, über einen Zeitraum von einem Jahr gefüttert wurden. Die mit Fabrikmilch ernährten Hähne haben keine großen Kämmen und Federn entwickelt und waren von Hühnern kaum zu unterscheiden. Sie waren nicht zeugungsfähig und wirkten düster und apathisch.

Die mit frischer Rohmilch ernährten Küken wuchsen dagegen schnell und wurden herrliche, starke, streitlustige Hähne, die jederzeit kampfbereit waren und auf der Stelle eine Henne begatten konnten. Wir haben mit einigen Hähnen der ersten Gruppe den Versuch abgebrochen und ihnen keine pasteurisierte Milch mehr gegeben. Daraufhin sind sie wieder zu Kräften gekommen und sexuell aktiv geworden; sie haben aber niemals die Größe und die Kraft der mit Rohmilch ernährten Hähne erreicht.

Ähnliche Tests wurden mit Hühnern durchgeführt und ließen keine sexuellen Störungen erkennen. Der einzige Unterschied war, dass die mit Rohmilch ernährten Hühner etwas größer waren und besser aussahen als die anderen. Alle mit Fabrikmilch ernährten Hähne und Hennen wiesen eine zu große, gelbliche Leber mit fetter Gewebestruktur auf, während die anderen eine normale, dunkelrote Leber hatten. Nennenswerte Spuren von Arteriosklerose waren weder bei Rohmilch noch bei Fabrikmilch zu ermitteln.

Weitere, einige Jahre später durchgeführte Untersuchungen haben nachgewiesen, dass Ziegen- und Kaninchenböcke sexuell geschwächt waren, nachdem sie mit verschiedenen nichtfrischen Nahrungsmitteln gefüttert worden waren; es musste sich nicht unbedingt um Milch handeln. Einige der Böcke, die Dürrfutter, Getreidekörner oder fertiges Kaninchenfutter bekamen, hatten kleine Geschlechtsorgane, nicht größer als die junger Tiere, obwohl sie ausgewachsene Böcke waren.

Außer einer deutlichen Verkümmern der Geschlechtsorgane haben wir festgestellt, dass die Fütterung mit nichtfrischer Nahrung die sexuelle Aktivität bei männlichen und weiblichen Ziegen hemmte. Ziegen, die im Stall gehalten und mit Heu und Getreidekörnern gefüttert wurden, waren müde, apathische Tiere und pflanzten sich kaum fort. Nach einigen Wochen täglicher Fütterung mit frischen Pflanzen kamen diese apathischen Tiere wieder in Schwung und begannen sich wieder fortzupflanzen.

Diese Ergebnisse sind jedoch nicht so überraschend, denn die Natur hat natürlich Systeme zur Regulierung der Sexualität vorgesehen, um Schwangerschaften in Zeiten besonderer Nahrungsknappheit zu erschweren. Ein weibliches Tier oder eine Frau, die bei Nahrungsknappheit oder in einer Phase schlechter Ernährung trächtig bzw. schwanger wird, würde ihr Kleines höchst wahrscheinlich verlieren und könnte selbst sterben.

Diese Ergebnisse entsprechen ziemlich genau dem, was in modernen Bevölkerungen zu beobachten ist: die jungen Frauen von heute unterscheiden sich von den früheren Frauengenerationen so gut wie nicht, aber die jungen Männer schließen ihrerseits ihre Pubertätszeit kaum vor ihrem 20. Lebensjahr ab, und viele von ihnen bleiben sexuell unreif oder krankhaft. Viele Ärzte und Eheberater haben Artikel veröffentlicht, aus denen hervorgeht, dass zahlreiche Frauen von ihrem Mann enttäuscht sind. Unsere jungen Männer fangen an, weibliche Frisuren und Kleider zu tragen, und sind nicht mehr stolz auf ihre Männlichkeit. Die weibliche Sexualität wird allerorten gepriesen: die Röcke werden immer kürzer beim Versuch, das (abnehmende) Interesse der Männer zu stimulieren. Ein solcher Exhibitionismus hätte früher, als die Männer normal waren, verheerende Folgen gehabt! Die Geburtenrate in den westlichen Industrienationen sinkt rapide ab, sie bleibt aber stabil oder steigt sogar in weniger entwickelten Ländern, wo die Einwohner nach wie vor frische Nahrung zu sich nehmen. In der modernen Gesellschaft sind Geschlechtsbeziehungen zunehmend Ausdruck einer neurotischen Frustration anstatt des dynamischen, gesunden körperlichen Austauschs, den die Natur vorgesehen hat. Viele junge Leute sind heute unglücklich, neurotisch und lehnen sich gegen eine Zivilisation auf, ... Was ihnen in Wirklichkeit fehlt, ist frische Nahrung, um die körperliche Struktur ihres Körpers aufzubauen. Könnten diese Unglücklichen ein Jahr lang eine hochwertige Frischkost bekommen, würden die meisten wieder normal.

11. Die Bakterien und der Mensch

Wie Dr. Rene Dubos vom Rockefeller-Institut es so treffend formuliert hat, besteht um uns herum die »unsichtbare Welt« der Bakterien, Keime, Parasiten und Symbionten - dieser mikroskopischen Lebewesen, die zu unzählbaren Milliarden am Boden, im Wasser, in der Luft, in den Pflanzen und sogar im menschlichen und tierischen Körper wimmeln.

(Der Mensch lebt in einer Lebensgemeinschaft mit ihnen, in einer Symbiose. Schlimm wird es erst, wenn das Milieu im Menschen übersäuert und kippt: Diese Dysbalance lässt viele "Gute" zu "Bösen" werden! Siehe Tamara Lebedewa). Es gibt Bakterien, Viren, Protozoen, Algen, Pilze und Plankton in tausend verschiedenen Arten. Durch ihr Kleinstgewicht und ihre Vielzahl übertreffen sie bei weitem alle übrigen Lebensformen. So demütigend es uns erscheinen mag, müssen wir einsehen, dass die bedeutendsten Bewohner der Erde weder die Menschen, noch die Pflanzen oder die Tiere, noch sogar die Fische sind, sondern die Bakterien und Schimmel (Candida, Hefe, Pilze...)

Als jene Genies, wie Leeuwenhoeck, Pasteur, Koch und viele andere, die ganze Welt von der Existenz von Bakterien in Kenntnis setzten und deren Rolle bei manchen tödlichen Krankheiten aufdeckten, brach überall eine Welle des Entsetzens los, und seitdem fürchten wir uns vor allem, was mit Bakterien zu tun hat. Doch haben viele Forschungsarbeiten mittlerweile den Nachweis erbracht, dass das Bild nicht ganz so finster ist, dass die Welt der Bakterien ihren eigenen Kontroll- und Gleichgewichtsmechanismus besitzt, dass jede Lebensform einen eigenen natürlichen Schutz vor diesen Bakterien hat, und dass zahlreiche Bakterienarten so nützlich sind, dass wir ohne sie kaum leben könnten.

Die breite Öffentlichkeit sollte wissen, dass der Körper des Menschen von der Natur wohl erdachte Systeme zur Bakterienbekämpfung besitzt. Nur dank diesen Abwehrvorrichtungen, die wir alle besitzen, werden wir von den genannten Bakterien nicht überwältigt und vernichtet. Jeder Atemzug, jeder Bissen oder jeder Schluck enthält eine Bakterienwelt. Unsere Haut, die Höhlen unseres Körpers und unser Darm sind voll davon. Jedermann, von dem Baby in seiner Wiege bis zum König in seinem Schloss, führt seinen eigenen Kleinkrieg gegen die Bakterien, die ständig in den Körper eindringen. In jedem Lebensaugenblick versuchen unsere Abwehrsysteme unablässig, diese Bakterien in den Griff zu bekommen oder zu töten, die Besitz von unserem Körper ergreifen, um ihn wie ein kaltes Büffet oder ein kostenloses Hotel zu benutzen. Und genauso werden alle Pflanzen und alle Tiere bakteriellen Angriffen ständig ausgesetzt.

Es können die ausgeklügelten Abwehrsysteme, mit denen uns die Natur versehen hat, nur wirksam arbeiten, wenn sie über angemessene Waffen verfügen, die wir ihnen durch frische Nahrung liefern. Die Geschichte hat uns gezeigt, und naturwissenschaftliche Experimente haben es bestätigt, dass Menschen und Tiere, die verfälschte oder ungeeignete Nahrungsmittel zu sich nehmen, sehr anfällig für alle möglichen bakteriellen Infektionen sind.

Hungersnot verursacht Epidemien (durch Mangel); Matrosen oder Erforscher, die sich mit konservierten Lebensmitteln ernähren, erkranken und sterben früher. Die im Käfig gehaltenen Tiere, die mit verfälschter Nahrung gefüttert werden, leiden an Hautinfektionen, verlieren ihr Fell und ihre Zähne, haben blutunterlaufene Augen, eine triefende Nase, infizierte Atmungsorgane usw. Sehr oft sterben sie daran.

Umgekehrt, die ungezähmten Tiere und die Naturvölker, die in fruchtbaren Gebieten leben und frische Nahrung essen, haben einen bewundernswerten Körperbau und leiden sehr selten an bakteriellen Infektionen.

Als meine Tiere frische Nahrung bekamen, waren sie ebenso in guter Verfassung und hatten selten Infektionen, selbst wenn sie sich zufällig schnitten oder operiert wurden.

Menschen, die sich mit Frischkost ernähren, leiden sehr selten an den bekannten entzündlichen Erkrankungen, etwa an Halsschmerzen, Angina, Tonsillitis, Furunkel, Schnupfen, Grippe, Lungenentzündung.

Humble, Jim "MMS: Der Durchbruch. Ein einfaches Mineralpräparat wirkt wahre Wunder bei Malaria ... und vielen anderen Parasiten-Krankheiten" ISBN: 978-3-9810318-4-3, Krebs durch Parasiten!

<http://josef-stocker.de/gesund11.htm>

<http://www.jimhumblemms.de/node/19>

12. Zähne, deformiertes Gebiss und schlechte Ernährung

Dr. Weston Price (*Buch: Albert von Haller*) hat festgestellt, dass die meisten Völker der Erde, die sich durch Jagen, Fischen, Pflücken oder einfachen Ackerbau primitiv ernähren, gute, gerade, regelmäßige Zähne, große, gut entwickelte Gesichter, ihre vier Weisheitszähne und kaum oder gar keine Karies haben. Er hat außerdem festgestellt, dass die Mitglieder derselben Völker, die der Zivilisation etwas näher stehen und sich demnach mit Handelswaren (Lagerfähige Nahrung aus der Industrie) ernähren, **erbärmliche Zähne, enge, unterentwickelte Kiefer, schlecht gebildete, schief stehende Zähne, viel Karies und fehlende Zähne haben**. Seine Untersuchungen bezogen sich auf die Eskimos, die Neuseeländer, die schwarzen und weißen Australier, die Afrikaner, die indianischen und weißen Peruaner, die Fidschianer, die Kelten usw. In den einzelnen beobachteten Gruppen gab es natürliche Nahrung vom Karibufleisch bis zu den Insekten, Fischen und Algen. Dennoch hat Dr. Price offenbar nicht genau erkannt, was den Unterschied zwischen Gesunden Einheimischen und Degenerierten (Zivilisationsbürgern) eigentlich ausmachte: **nämlich, dass die Nahrungsmittel der Einheimischen frisch waren**.

Meine Versuchsziegen, die kein frisches Futter bekamen, hatten häufig leicht zerbrechliche Zähne mit Abszessen, und es kam auch vor, dass sie welche verloren. Die wenigen jüngeren Ziegen, deren Mütter **kein frisches Futter** bekommen hatten, hatten meistens einen **unterentwickelten Unterkiefer** und erinnerten an jene kinnlose Zeichentrickfigur Andy Gump; sie waren auch schwach und kränkelten. Bei der Bildung von Karies werden die Zähne von Bakterien angegriffen. Diese sondern eine die Zahnschmelze zerstörende Flüssigkeit aus, um die Zahnschmelze schließlich zu absorbieren. Bei der Frischkost dagegen erhält der Körper die nötigen Stoffe, um den Speichel antibakteriell zu machen und somit die Bildung von Karies zu vermeiden.

Die meisten Leute haben an der Zahnbasis einen weißgelblichen, »Plaque« genannten Belag (Zahnstein), der vom Zahnarzt entfernt werden muss. Bei meinen Untersuchungen stellte ich überraschend fest, **dass sich dieser Belag bei Frischkost kaum oder gar nicht bildete** und dass die Zähne durch einfache tägliche Pflege rein und weiß bleiben.

(Dr. E. Densmore fordert stärkemehlfreie Nahrung)

13. Körperliche Kraft und Widerstand gegen Verletzungen

Sir Edmund Hillary hat vor kurzem berichtet, dass er auf seinen Nepalreisen junge einheimische Frauen gesehen hat, die in diesem hochgebirgigen Land ohne Straßen als Trägerinnen arbeiteten; sie trugen regelmäßig 40 Kilo auf einer täglichen Strecke von 25 Kilometern und sie wogen selbst nur 40 bis 45 Kilo! Unsere Vorfahren hatten die Kraft, die weiten Weizenfelder mit Handwerkzeugen zu ernten und zwölf Stunden an einem Tag Holz mit der Hand zu sägen. Wer im heutigen hochindustriellen Westen könnte das noch tun?

Heutzutage sterben häufig jüngere Männer an kleinen körperlichen Verletzungen. Leute stürzen und erleiden einen Knochenbruch oder einen Bänderriss... In allen westlichen Industrienationen wird die Arbeitskraft allmählich weniger leistungsfähig, und die fernöstlichen Länder, wo Brot und gefrorene Nahrungsmittel nicht in einem so hohen Maß verzehrt werden, machen uns große Konkurrenz; wir sind ein krankes, schwächtiges Volk geworden mit gebrechlichen Knochen und weichen Muskeln.

Dieser Verfall liegt an der Ernährung, und nicht an einer Entartung unserer Rasse. Wer konservierte, künstliche Nahrung zu sich nimmt, wird schrecklich bestraft (*durch chronische Krankheiten*). Die Leute, die sich anständig ernähren (*mit unbearbeiteter natürlicher Kost*), haben Kraft und die Energie... Sie haben einen festen, widerstandsfähigen Körper, so dass sie nach einem Sturz eher mit einem Lächeln als mit einem gebrochenen Knochen wieder aufstehen können; und wenn sie sich tatsächlich weh tun, haben sie mehr Aussicht auf schnelle Heilung! Frischkost stärkt den Körper und belebt den Geist. Frische Kost ist eine unerlässliche Bedingung, um die Leistungsfähigkeit zu steigern und die Kosten zu senken.

14. Auszugsmehl und Fette Abfallstoffe

Wissenschaftler, die sich mit der Mehlerstellung befassen, haben jahrelang in Fachzeitschriften über fette Abfallstoffe (*das Fett im Korn wird durch das Backen in Transfette verwandelt*) und Schmutz in Mehl ausführlich berichtet. Diesen Artikeln zufolge hat das Weizenkorn, aus dem Mehl erzeugt wird, eine tiefe Falte bzw. **eine seitliche Spalte, die fast die Hälfte des Kornes durchzieht. Diese Falte des ganzen Kornes hält Abfallstoffe und Bakterien so gut geschützt, dass das Korn nie ganz gereinigt werden kann.** Und bis das ganze Korn in die Mühle kommt, kann es durch Schädlinge zusätzlich verseucht werden und Insekten sowie Kot, Urin und Haare von Ratten und Mäusen reichlich enthalten. Viele Insekten und winzige Tierchen mit ihrem Kot befinden sich zwischen den Weizenkörnern und können nicht ohne weiteres entfernt werden. Die Mühlenbetriebe tun ihr Bestes; das Mehl ist aber ein so preiswertes Erzeugnis, und der Wettbewerb ist so hart, dass sie sich es nicht leisten können, den Reinigungsvorgang zu verstärken; dadurch gelangt ein Teil dieses Schmutzes mit dem Getreide in die Mühle und wird zu dem Mehl gemahlen: Mehlexperten haben geschrieben, dass die mikroskopische Untersuchung von Mehl sehr oft kleine gemahlene Teile von Insekten und Rattenfell, Spuren von Rattenkot und -Urin erkennen lässt. Bakteriologische Mehluersuchungen haben einen sehr hohen Bakteriengehalt festgestellt. Sogar den Berichten ernährungswissenschaftlicher Experten zufolge ist Mehl ein stark verseuchter, schmutziger Stoff, der seinesgleichen in der gesamten Nahrungsmittel Industrie sucht.

Die Sachverständigen haben auch ausführlich beschrieben, **dass das Weizenkorn mindestens 3 Prozent ölige Fette enthält**, das Sesterin mit inbegriffen, das mit dem Cholesterin vergleichbar ist. Die Industrie hält es für wünschenswert, dass die Derivate des **Getreidefettes im Mehl in oxidierten, gehärteten und trockener Form** vorkommen, damit der Teig besser aufgeht und ein Sack Mehl mehr Brot hergibt. Das nennen sie die »Backqualität des Mehls«.

Das erhöht dessen Nährwert gar nicht und macht nur das Brot billiger. Früher wurde der Ölinhalt abgetrocknet (durch längere Lagerung des Mehls), damit es vor dem Backen sozusagen älter wird. Heute aber setzen die Mühlenbetriebe oxidierende Chemikalien, sogenannte »Reifungs- und Veredelungsmittel« zu, so dass die Härtung des Öls durch diese künstlichen Mittel schneller erfolgt. Und im Übrigen wird Mehl oft nicht nur aus billigem gewöhnlichen Weizen hergestellt, sondern aus überschüssigem Weizen, der jahrelang abgelagert wurde und daher überhaupt nicht frisch ist. (*Meide gehärtete Fette und Öle wie die Pest! >> Ulrike Gonder*)

Meiner Meinung nach sind die im Mehl enthaltenen Öle und sonstigen (*durch den Backvorgang*) gehärteten Stoffe in erster Linie für die fetten Ablagerungen verantwortlich, die letzten Endes zur Arteriosklerose führen. Und diese Stoffe werden beim Backen noch härter, etwa wie das Email der Farbe, sodass sie in der Arterie hängen bleiben, wenn wir Brot oder andere mehlhaltige Erzeugnisse essen. Die fetten Abfallstoffe sind im Mehl schon deshalb gesundheitsschädlicher als in jedem anderen Nahrungsmittel, weil das Mehl so fein gemahlen ist, dass die genannten Stoffe die Darmwand durchdringen und mit der Nahrung leicht in das Blut gelangen. Wären sie dagegen nicht so fein gemahlen, würden sie zum großen Teil durch den Körper hindurchgehen, ohne großen Schaden zu verursachen.

Die jüngsten Untersuchungen im Hinblick auf die vorliegende sechste Auflage haben nachgewiesen, dass sogar Schrot, hausgemachtes Mehl, mit Stein gemahlene Mehl, Vollkornmehl, Hafer, Maniokmehl, Maismehl, ja sogar Reis und überhaupt jedes Getreide, auf welche Art auch immer, eine erhebliche Menge an fetten Abfallstoffen enthalten und die Arterien in unterschiedlichem Maße blockieren. Manche Leute, die ihr Mehl selber zu Hause mahlen, behaupten, sie hätten eine Besserung festgestellt. Versucht jemand, seinen hohen Blutdruck zu senken und damit einen chirurgischen Eingriff wegen blockierter Arterien abzuwenden, **tut er am besten, wenn er auf Mehl und Grieß, selbst hausgemacht, ganz verzichtet.** Kartoffeln sind ein guter Ersatz für Brot (*die Kartoffel wird nicht so hoch erhitzt*), und man hat festgestellt, dass es nicht schwer ist, auf Brot zu verzichten (Beachte Norman Walker, Helmut Wandmaker, usw.).

Viele Menschen unserer Zivilisation sind immer noch der Auffassung, dass Brot und Mehl lebenswichtig seien. Das Brot und das Mehl, so wie wir sie heute kennen, sind aber erst vor einigen tausend Jahren (geschichtlich "in den letzten Sekunden" der Menschheit) im Mittleren Osten aufgetaucht (die Agrarrevolution) und dann volkstümlich gemacht worden (*dadurch sind sogar die Pharaonen mit Skelett- und Gelenkschäden gestraft*).

Das Brot wurde (*zum Glück*) noch nicht überall angenommen; in vielen Erdgegenden ist der Brotverzehr heute meistens auf die Großstädte beschränkt, etwa im Fernen Osten, in Äquatorialafrika und in Südamerika. **Millionen von Menschen leben auch heute noch ohne Brot und Mehl, sie sind dabei wohl ernährt und glücklich; das ist ein Beweis, dass diese Nahrungsmittel nicht unerlässlich sind.**

Gebrauchsfertige Getreidegerichte (Brot, Backwaren...) sind mit feingemahlenem Mehl und anderem Körnern hergestellt und müssen demnach **als nichtfrische Nahrung** angesehen werden. (*siehe im Buch Seite 170: durch die Backhitze sind sie zu anorganischem Schrott geworden, das Fett des Getreides wurde in schädliche "Transfette" verwandelt.*)

15. Die Kleie ist ein schädlicher Ballaststoff

Die Kleie, die braune Schale, die das Getreidekorn umhüllt, ist ein Stoff mit Doppelgesicht: zum einen enthält sie einige gute Vitamine, zum anderen aber Giftstoffe, die den Darm reizen, Magenkrämpfe oder Durchfall verursachen. Diese Stoffe haben sogar den Tod von Kindern und Kleintieren verursacht. (Stefan Schaub und andere warnen vor Kleie und dergleichen Ballaststoffen!) ... Das Korn schützt sich gegen Insektenfraß (Udo Pollmer).

Die Kleie ist gegen organische Auflösung äußerst resistent.

Sie spielt eine Rolle bei der arteriosklerotischen Ablagerung...

sie ist Nahrung für Bakterien im Dickdarm, die giftige Abfälle produzieren...

16. Die Qualität von Fleisch und Eiern

Bei diesen Lebensmitteln, ebenso wie bei der Milch, hängen Geschmack und Nährwert weitgehend von der Fütterung und der Züchtung des betroffenen Viehs ab.

Man kann nicht Kraft und Gesundheit erlangen, wenn man Fleisch von schlecht ernährten und an Vitaminmangel leidenden Tieren isst, so wenig, wie wenn man von einem Armen Geld borgen kann. **Enthält der Tierkörper (wegen falscher Tierfütterung) nämlich nicht genügend Vitalstoffe, kann er sie dem Menschen als Verbraucher nicht weitergeben, sie sind nicht da.** (Minerale kann das Tier nicht aus anderen Stoffen synthetisieren). Es ist bekannt, dass Menschen, die Erzeugnisse von schlecht ernährten Tieren in großer Menge zu sich nehmen, schwach werden und erkranken.

Der Nährwert tierischer Produkte ist sehr unterschiedlich, er hängt von der Ernährung der Tiere selbst ab. Die Verbrauchsqualität und das Fehlen von fetten Abfallstoffen im Tier gehören zusammen. Das überrascht nicht, denn es ist eigentlich kaum möglich, ein hochwertiges Produkt (menschliche Zellen) mit einem schlechten Material zu erzeugen.

Heutzutage werden die meisten Schlachtrinder, Schweine und Hähnchen in stickigen Batterien gehalten; sie werden in Boxen oder Käfigen zusammengepfercht und mit abgelagertem, feingemahlenem, also nichtfrischem Futter ernährt, etwa feingemahlenem Getreide, das zu Kügelchen geformt ist, Heu und Futter aus dem Silo. **Dieses abgestandene Futter** enthält eine erhebliche Menge von fetten Abfallstoffen, und die hochwertigen, gesunden Nährstoffe fehlen weitgehend. Tiere, die auf diese Weise gehalten werden, wachsen schnell und setzen Fett an, doch ist ihre Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten niedrig, und viele würden ohne die Antibiotika und sonstigen Medikamente, die dem Futter zugesetzt werden, erkranken oder sterben. Eine solche Tierhaltung ist billig, aber die Qualität des Fleisches für die Gesundheit ist gering.

Die Behörden haben sich mit der möglichen Übertragung der im Tierfutter enthaltenen Medikamente auf die Menschen befasst; sie haben aber **den wichtigsten Aspekt übersehen: Das Fleisch von Tieren die nicht natürlich und frisch ernährt wurden**, und deren Futter deshalb mit Medikamenten versetzt werden musste, damit sie überhaupt am Leben bleiben. Mann müsste die Züchter zwingen, ihr Vieh frisch und richtig zu füttern.

Die in Batterien gehaltenen Schweine sind oft so schwach, dass sie nicht mehr laufen können: Sie haben ein sprödes, krauses Fell, ständigen Durchfall, gereizte Augen und verzerrte Kiefer. Die Züchter wissen zu gut, dass sie Zuchttiere nicht auf diese Art halten dürfen, sonst würden die Kleinen tot oder missgebildet geboren, oder so schwach, dass die meisten sehr bald sterben würden.

Deshalb halten sie die wertvollen trächtigen Muttertiere auf grünen Wiesen, wo sie frisches Futter verzehren können. Die Ansicht der Anhänger modischer Kost, wonach befruchtete Eier besser seien, stimmt nicht, denn: ob der Hahn das Huhn befruchtet hat oder nicht, spielt hinsichtlich der Ernährung keine Rolle: **die Qualität des Grases, auf dem die Hühner gehalten werden, macht den ganzen Unterschied aus.**

Viele Bauern haben anscheinend vergessen, dass das gesamte Vieh, Hühner Inbegriffen, grünes, zartes Gras jedem anderen Futter vorzieht und sich in besserer Verfassung befindet, wenn es davon frisst. Schlachttiere entwickeln sich gut, wenn sie gutes Gras verzehren, und ihr Fleisch, das auf eine gemischte Fütterung aus Gras und Körnern zurückgeht, hat eine prächtige rote Farbe, ein goldgelbes, wohlriechendes Fett... einen ganz besonderen Geschmack. Eier von Hühnern, die zartes Gras fressen, haben ein glänzendes, in der Pfanne nicht leicht zergehendes Gelb und einen köstlichen Geschmack, der sich von dem muffigen Geschmack der Eier aus Legebatterien völlig unterscheidet. Die Älteren erinnern sich an das schmackhafte Fleisch hausgeschlachteter Schweine, dessen Fett würzig und mild war - im Gegensatz zum schleimigen, bisweilen ranzigen Fett des heute im Handel angebotenen Schweinefleisches. Schweinefleisch schmeckt immer noch gut, wenn die Tiere auf grünen Wiesen gehalten werden. Geflügelfutter ist heute so künstlich, dass die Hersteller es gelb färben, um die Hautfarbe zu imitieren, die das gelbe Karotin (Provitamin A) normalerweise bei gesunden Hähnchen erzeugt! Das Rindfleisch zeigt häufig dunklere Spuren von Fäulnis mitten in den Knochen, und man kann auch feststellen, dass Muskelfasern durch Bakterieneinwirkung bereits braun sind, weil dieses Fleisch nicht die antibakteriellen Abwehrkräfte hat, die bei normalen Tieren zu finden sind. Das Schlachtvieh erinnert heute größtenteils an jene alten geschwächten Matrosen, die auf ihren langen Seefahrten keine frische Nahrung zu sich genommen hatten und an Skorbut und Beriberi litten. Tiere aus Massenhaltung haben eine anormale Leber, ihr Mangel an Vitalstoffen äußert sich durch ihre gelbliche oder schmutzige Farbe. Gesunde Leber ist bordeaux-rot. Zustand und Aussehen der Leber sind gute Wertmesser.

17. Fisch und Fleisch: Frisch geschlachtet essen.

Nie geräuchert, gepökelt, konserviert.

Die Ernährungswissenschaftler haben zahlreiche Dokumente über den Zerfall der Fettstoffe in geräuchertem bzw. gepökelttem Fleisch oder Fisch veröffentlicht. Trotz Salz können bestimmte Bakterien in diesen Lebensmitteln enthalten sein, die sich zersetzen und wieder die Fettstoffe in Arteriosklerose fördernde fette Abfallstoffe zersetzen. Die bläulich oder grünlich schillernde Färbung des Schinkens ist auf diese Bakterien zurückzuführen. Speck, Schinken, gepökelttes Rindfleisch usw. sind wirklich eine Ersatznahrung, die vor langer Zeit ausgedacht wurde, damit das Vieh im Herbst geschlachtet werden konnte und das konservierte Fleisch erst später, im Winter, verbraucht werden konnte. Diese Nahrungsmittel haben kaum Nährwert und sind eigentlich arme Nahrungsmittel in jeder Hinsicht; und trotzdem werden sie wegen der zu ihrer Verarbeitung benötigten Arbeitskraft teuer verkauft. Da man heutzutage Fleisch in Kühl- und Gefrierschränken lagern kann, besteht keine Veranlassung mehr, frische Nahrungsmittel zu essen. Feine, tiefgekühlte oder leicht gegrillte Schweineschnitten schmecken zweifellos besser als geräucherter Speck; und gibt es etwas Schmackhafteres, als einen frischen gebratenen Schinken? Es gibt überhaupt keinen Grund mehr, konservierten Speck oder Schinken zu essen.

Seit Jahren ist es bekannt, und an Tierversuchen wiederholt nachgewiesen worden, dass verkohlte, geräucherte oder in der Pfanne gebratene Speisen in hohem Maße Krebs fördern, wenn sie über längere Zeit gegessen werden. Solche Substanzen sind überhaupt für den ganzen Körper schädlich. Zigaretten zum Beispiel erzeugen Krebs, nicht wegen der benutzten Stoffe, sondern infolge der Verbrennung und der sich daraus ergebenden Teerbildung. Es gibt andere Krebsursachen, bekannte wie unbekannt, wie manche chemischen Produkte; es wäre daher nicht richtig zu behaupten, dass geräucherte Nahrungsmittel die einzigen Krebsverursacher seien. Auf jeden Fall sind sie eine der Hauptursachen wie jede Speise überhaupt, die während des Garens oder der Vorbereitung übermäßig gegrillt oder geräuchert wird.

18. Allgemeine Eßgewohnheiten

Viele sind davon besessen, mit ihrer Nahrung »etwas zu tun«. Sie probieren Rezepte, von diesem oder jenem Nahrungsmittel, benutzen Mixer, Entsafter, Zerkleinerer und mischen alles Mögliche. Sie verbringen Stunden damit, ihre Lebensmittel zu entwerten und die Voraussetzungen für Arterienverstopfung und Krebs zu schaffen. Diese sonderbaren Biskuits, Kuchen, Torten, Gulaschgerichte, Hamburger, braunen Soßen, diese riesigen Schmortöpfe mit Ragout oder getrockneten Bohnen mit Schinken, die drei Tage lang wieder aufgewärmt werden, sind echte Wartezimmer auf das Elend und den Tod. **(Möglichst nichts wieder aufwärmen!)**

Ich habe die nettesten Omas und die liebenswürdigsten Kranken kennengelernt, die sich so verhalten. Diese braven Leute sind immer dabei, kleine Stücke zu schneiden, Marinaden zuzubereiten, alles Mögliche zu vermischen um es schmackhaft für den Gaumen zu machen; sie glauben das Richtige zu tun, doch tun sie in Wirklichkeit genau das Gegenteil, denn ihre Meinung ist falsch! Ursprüngliche Nahrungsmittel dürfen nicht als Stoffe betrachtet werden, um etwas Künstliches herzustellen. Nahrung ist etwas leicht Verderbliches. Alles, was Speisen angetan wird, mindert - bis auf wenige Ausnahmen - ihren Wert für unsere Gesundheit. Das bringt mich auf den wesentlichen Punkt: Behandeln Sie die Speisen rücksichtsvoll, bis Sie sie zerkauen. Zu reiben und zu quirlen ist überflüssig. Bereiten Sie die Speisen so intakt wie möglich zu. Zerteilen Sie nur, wenn die Größe des Topfes oder der Teller es erfordert. Vermeiden Sie, die Speisen zu überhitzen, zu grillen oder bis zur Auflösung zu kochen. Seien Sie sich bewusst, dass Sie ohne diese zerstörerische Arbeit alles besser essen und verdauen können. ...

19. Menüs und Getränke

Wasser trinken ist wichtig. aber nie zu einer Mahlzeit: Nach dem Aufstehen, bis zu einer halben Stunde vor und ab zwei Stunden nach einer Mahlzeit.

Getränke: eine Tasse GRÜNER Tee oder ein großes Glas Milch, oder ein Obstsaft, vorausgesetzt, dass es sich um eine frisch gepresste Frucht handelt (darf nicht an der Luft oxidieren). Trinken Sie kurz vorher oder einige Stunden danach. siehe: [wasser3.pdf](#)

Frühstück: säurearmes Obst. Aber keine Zitronen und Limonen (Säure).

Obst NIE als Nachspeise (denn nach Fett, Fleisch... liegt es zu lange im Magen... und gärt). Obst immer nur auf leeren Magen essen (siehe: *Helmut Wandmaker*).

Ei: Sie können einen Streifen Sellerie oder Möhre hineintunken.

Nie Brot, das ist toter "Schrott" - meide "erhitzte Stärkemehle" (Densmore E. "stärkemehlfreie Kost").

Fleisch: eine Scheibe frisches Fleisch: Rind, Geflügel, Lamm, Wild, Schwein usw.
Aber KEINE Wurstwaren, Konserven usw.

Weder Brot, noch Zwieback, noch Hörnchen, Nudeln oder Kuchen sind erlaubt.

Wenn Sie Lust auf ein mehlhaltiges Nahrungsmittel haben, essen Sie anstelle von Brot eine (dampf)gekochte Kartoffeln zu Ihrer Scheibe Fleisch oder Ihrem Ei (für das Kochen siehe S. 143 bis 150 dieses Buches).

Meiden Sie Fabrikzucker (er tötet die Darmflora...)

Das amerikanische Frühstück: Obst- und Gemüseplatte, Säfte

Suchen Sie eine rohe Frucht aus: Äpfel, Orange, Pampelmuse, Birne, Trauben, Melone, Banane, Erdbeeren - aber keine Zitrone oder Limone.

Wählen Sie ein Gemüse: Selleriestange, Möhre, Brokkoli, Kohl usw. sowie einen kurz vor dem Verzehr gepressten Saft.

Fleischgericht oder Eier:

Eier (nicht mehr als drei wegen dem Eiklar, das ein starker Säurebildner ist; Dotter können sie beliebig viele pro Tag verzehren! Siehe >> "Cholesterin-Schwindel") -

Eier auf welche Art auch immer: hartgekocht, pochiert oder als Rührei. Öl ist nicht nötig, um die Rühreier zuzubereiten. Bei leichter Hitze kochen und ständig rühren, damit sie nicht braun werden. Eventuell nachher Bauern-Butter zugeben. (Butter ist sehr gesund und leicht verdaulich).

Konserviertes Fleisch und Wurstwaren sind ausgeschlossen.

Nehmen Sie Schweinekoteletts oder frisches Schweine- oder Rindfleisch, das Sie am besten dünn schneiden, um das Garen zu beschleunigen. Das Fleisch nicht braun werden lassen.

Stärkehaltiges Gericht

Gekochte Kartoffeln, auf welche Art auch immer, aber nicht frittiert oder gebraten.

Mit Butter und Salz sind Kartoffeln ein echter Leckerbissen.

Getränke

Versuchen Sie, während der Mahlzeit keine Flüssigkeit, nicht einmal Suppe, zu sich zu nehmen.

Trinken Sie vorher oder längere Zeit danach. (Siehe Seite 96 im Buch).

(Bier ist "Erhitztes" und tot; Wein hingegen ist Natursaft gegoren und "lebend", hat OPC... ein Glas Rotwein pro Tag kann nützlich sein).

Fleischgericht: Kochen mit Dampf!

Wählen Sie Fleisch, Geflügel oder frische Meeresfrüchte. Bereiten Sie die Fleischspeisen zu, wie Sie es gerne tun, vorausgesetzt, dass sie weder gehackt, noch gebraten, noch geschwenkt werden.

Kochen mit Dampf ist die beste und leichteste Garungsmethode für Schweinekoteletts, Steaks, Ragouts, kleine Braten, Hähnchen, Kalbfleisch, Putenfleisch, Fisch, Garnelen, Austern, Krabben.

MEIDE Fleischersatz wie Sojasteaks oder Sojahamburger; nimm kein konserviertes Fleisch. Weder Schinken, noch Speck, noch Wurst.

Das Gemüsegericht

Wählen Sie mindestens zwei Gemüsesorten, davon eine grüne, etwa Kohl, Brokkoli, Spinat. Leicht Garen oder roh essen. Gekochte Kartoffeln auf irgendwelche Art, aber nicht in Öl frittiert. Wenn Sie das Gemüse mit Dampf kochen, können Sie alles in denselben Topf tun. Versuchen Sie es mit Blumenkohl, Sellerie usw.

Salat

Wählen Sie Ihre üblichen Zutaten: Kopfsalat, rote Mohren, Sellerie, Tomaten, Weißkohl, Rotkohl, Avocados, Melone. Verwenden Sie nur in kleinen Mengen Gemüsesorten wie grüne Paprika und Zwiebeln, es sei denn, Sie haben einen stabilen Magen! Salz und Pfeffer nach Belieben. Butter oder reines Olivenöl. Darauf achten, dass das Gemüse nicht zerkleinert oder geraspelt wird. (Oxydation! beachte Norman Walker)

Getränke

Trinken Sie morgens beim Aufstehen ein großes Glas warmes Wasser, um Ihr Blut von den aufgenommenen Substanzen zu reinigen. Halten Sie zu diesem Zweck ein Glas im Badezimmer bereit.

Vergessen Sie nicht, dass jeder Tropfen Flüssigkeit, den Sie trinken, direkt ins Blut gelangt und durch den ganzen Körper zirkuliert, bevor er durch Schwitzen oder die Nieren, in den Fäkalien oder im Urin ausgeschieden wird. (Wenn möglich: Hexagonales Wasser - nach Jhon oder Bruns trinken).

Wenn Sie nicht genügend Wasser trinken, so hat das viele böse Folgen (Batmanghelidj), sie können Sie nicht genug Urin produzieren, um die Abfallstoffe ihres Blutes (die Endprodukte des Eiweißstoffwechsels) auszuscheiden. In diesem Fall können Kopf- und Rückenschmerzen, unangenehmer Körpergeruch und viele andere Unannehmlichkeiten auftreten. (Beachte: Kaffee, schwarzer Tee, Fabrikzucker... dehydrieren ihre Zellen). Wenn Sie nur Ihr Lieblingsgetränk und kein natürliches Wasser zu sich nehmen, werden Sie ihrem Blut niemals die Gelegenheit geben, die Abfallstoffe dieses Getränks loszuwerden; mindestens ein Drittel der Flüssigkeit, die Sie trinken, sollte demnach natürliches Wasser sein (nicht destilliertes Wasser - das ist tot. Sie brauchen verwirbeltes, lebendes...). Versuchen Sie, die Flüssigkeitszufuhr, Suppe und Wasser Inbegriffen, beim Essen einzuschränken oder zu meiden. Sie können zu jeder Tageszeit nach Belieben trinken - außer während der Mahlzeit. Geben Sie Ihren Magensäften die Gelegenheit, Ihre Nahrung zu verdauen; deshalb dürfen sie nicht mit Flüssigkeit verdünnt werden.

Die Zitrone, ob gelb oder grün, ist ein starkes Reizmittel. Es kann sein, dass sie bei Herzinfarkten und Schlaganfällen eine Rolle spielt, indem sie Blutungen an den Wänden der Arterien und Venen

hervorrufen. Sie kann auch Reizungen in den Harnwegen sowie blutrote Flecken unter wunden Hautstellen verursachen.

Alkohol: Viele Personen haben uns Fragen über den Konsum von alkoholischen Getränken gestellt. Nach unseren Erkenntnissen hat Alkohol sehr wenig oder überhaupt nichts zu tun mit verengten oder verstopften Arterien. Trotzdem habe ich in meinem sechzigjährigen Leben noch niemanden erlebt, dessen Gesundheitszustand sich durch Alkohol verbessert hat; ich habe dagegen viele gekannt, die wegen übermäßigen Alkoholkonsums ihre Möglichkeiten im Leben verpfuscht haben.

Manche Personen haben Schwierigkeiten, Milch zu verdauen; andere sind auf Tomatensaft oder Orangensaft allergisch; andere ...

Vieles spricht für GRÜNEN Tee, der wahrscheinlich am wenigsten schädlich ist, doch kaum Nährwert besitzt (hohes Alter in Japan: Ursula Döll "Antiaging")

Ein großer Fehler ist es, eine größere Menge frischen Fruchtsaft zuzubereiten, um ihn später zu trinken. Chemisch erfährt der Saft gleich (durch Luftzutritt) bedeutende Veränderungen, die seinen Nährwert erheblich mindern - er muss unmittelbar nach dem Pressen getrunken werden.

Der Verdauungsvorgang beginnt bekanntlich im Mund. Wenn Sie die Nahrung kauen, wird Speichel aus den drei großen, paarig angelegten Drüsen ausgesondert, die unter der Zunge, im Unterkieferwinkel unterhalb des Ohrs sowie unter dem Unterkiefer liegen (*Durch den Backvorgang mit hoher Hitze wird Stärke so verändert, dass diese im Mund nicht richtig erkannt und eingespeichelt wird*). Der Speichel enthält auch wichtige Verdauungssäfte, die sich mit der Nahrung vermischen, um den Speisebrei schlüpfriger zu machen, die Giftstoffe zu neutralisieren und den Verdauungsvorgang einzuleiten. Wenn sie zu kauen anfangen, beginnt Ihr Magen Verdauungssäfte auszusondern, und bereitet sich darauf vor, die Nahrung in einem regelmäßigen, gemäßigten Tempo zu empfangen. Die Natur hat es so entschieden. Es ist also völlig unsinnig, ein Nahrungsmittel (Obst) in einen Saft zu verwandeln, um diesen sofort zu trinken, oder eine Speise zu verdünnen. Wir entfremden unsere natürlichen Funktionen. Wir betrügen uns selbst. Dieser Saft gelangt in unseren Magen in einer konzentrierten, nicht vorgesehenen Form und bringt unseren Verdauungsvorgang völlig aus dem Rhythmus. Trenne nicht! Stellen Sie die Küchenmaschine oder den Mixer weit weg, auf ein möglichst hoch angebrachtes Regal und kauen Sie Ihre Nahrung! Dafür haben wir Zähne. (*Ende von Seite 98*)

Ab Seite 104: Der Nährwert fast aller Obst- und Gemüsesorten, die im Handel roh und frisch angeboten werden, liegt hoch... Die sogenannten biologischen, auf natürliche Weise angebaute Erzeugnisse, sind in im Allgemeinen zu empfehlen, wenn man sie roh und frisch besorgen kann.

Es ist klar, dass bestimmte Verarbeitungsverfahren, etwa das Zerkleinern, Einmachen, Eintrocknen und sogar Einfrieren diese Erzeugnisse töten. Sie werden ranzig und bilden fette Abfallstoffe noch eher als tierische Erzeugnisse.

Reste von gekochtem Gemüse sollten nicht mehr verzehrt werden; daher nur das kochen, was für eine Mahlzeit benötigt wird.

Handelt es sich um dickeres Gemüse, etwa um Kohl, Blumenkohl oder Sellerie, kochen Sie nicht alles was sie haben, sonst müssten Sie Reste aufbewahren. Nur so viel für eine Mahlzeit abschneiden, den Stiel nicht entfernen, damit das Gemüse im Kühlschrank weiterhin »leben« kann, und den Rest an den folgenden Tagen verbrauchen. Wenn Obst austrocknet oder an der Schnittstelle seine Farbe ändert, schneiden Sie eine dünne Scheibe ab, bis Sie den frischen Teil erreicht haben.

Auf diese Weise können Sie verschiedene Gemüsesorten aufbewahren und sie bei jeder Mahlzeit frisch essen. Sie können ebenfalls mehrere Gemüsesorten zusammen in einem Dampfkochtopf kochen (siehe Seite 147), ohne dass der einzelne Geschmack verloren geht. Das Gemüse je nach der benötigten Garzeit getrennt hineintun, damit das Garen gleichzeitig abgeschlossen wird. Salz und frische Butter zugeben. Nun können Sie es sich wie einem König schmecken lassen für wenig Geld, mit wenig Arbeitsaufwand und ohne dass Sie einen Haufen Töpfe abwaschen müssen. Das Gemüse nicht verkochen, sondern nur zart werden lassen, um eine Zerstörung der Vitamine und Nährstoffe zu vermeiden.

Um sie vor Bakterien, Insekten und Tieren zu schützen, hat die Natur alle Pflanzen mit verschiedenen Giftstoffen ausgestattet ohne die sie längst von der Erdoberfläche verschwunden wären. Deshalb ist Obst

und Gemüse für den Verzehr leicht giftig. Und wenn wir zuviel auf einmal verzehrten, könnten wir unter anderem Kopfschmerzen und Magen-Darm-Störungen bekommen. Wenn wir wiederum über eine längere Zeit jeden Tag dieselbe Gemüseart oder dieselbe Obstsorte äßen, könnten wir schwer erkranken. Es besteht jedoch kein Anlass zur Sorge, wenn wir eine Vielfalt an Obst und Gemüse essen und unseren Verbrauch nicht auf zwei Arten beschränken.

Viele Leute sind irregeleitet worden, als man ihnen glaubhaft machte, dass alles, was natürlich ist, unschädlich sei. Das trifft leider bei weitem nicht zu. Viele Pflanzen und Körner, eigentlich alle Pflanzen, bis auf die bekannteren Obst- und Gemüsesorten, sind viel zu giftig für den menschlichen Verzehr. Manche enthalten sogar tödliche Giftstoffe: das Atropin und das Strychnin, zwei tödliche Mittel, sind Pflanzenextrakte. Deshalb sollten wir uns auf geläufige Obst- und Gemüsesorten beschränken, die sich bewährt haben.

Aus Seite 115: **Loblied auf die Butter**

Die Butter ist sozusagen das Herz der Milch und bei weitem ihr bester Bestandteil. Für das gleiche Geld gibt Ihnen die Butter etwa sechsmal mehr Energie und elfmal mehr Vitamin A als die Milch. Sie liefert dreimal soviel Energie und viermal soviel Vitamin A als der Käse für das gleiche Geld.

Butter enthält gegenüber allen Nahrungsmitteln, die Sie kaufen können, die meiste Energie, und sie kann sowohl von jüngeren als auch von älteren Leuten schnell verdaut werden. Die in der Butter enthaltene Energie steht sehr bald als Treibstoff dem Gehirn und den Muskeln für die Arbeit und die Freizeit zur Verfügung.

Butter ist viel eher ein Baustein der Gesundheit als ein Dickmacher. Außerdem verstopft sie nicht und ist nicht so schwer verdaulich wie Milch und Käse. Bei jeder Butter wird der unbekömmlichste und schädlichste Teil der Milch während des Schleuderns getrennt und entfernt. Butter hat einen einzigen schwachen Punkt, nämlich ihren niedrigen Gehalt an Proteinen; doch können andere Nahrungsmittel, die Sie in Verbindung mit Butter verzehren, diesen Mangel leicht ausgleichen.

Wenn Sie gute Butter essen, schmeckt das letzte Stück ebenso gut wie das erste. Sie vermittelt Ihnen keinen sauren Geschmack, der Ihnen den Appetit verschlägt, wie das bei vergärem Käse bereits nach wenigen Bissen der Fall ist. Aus frischer Milch hergestellte Butter hat die reinste Qualität. Es gibt auch Landbutter, die noch etwas Molke enthält und einen kräftigeren Geschmack hat. Leider ist die in den USA verkaufte Butter meistens zu sehr oxydiert.

Zu empfehlen: Aus Seite 144:

1. Ungekocht

Möglichst viel Nahrungsmittel sollten roh gegessen werden, mit Ausnahme von Fisch und Fleisch, die gekocht werden müssen, um die Parasiten, die sich dort befinden könnten, abzutöten.

2. Garen mit Wasser oder Dampf, allerdings nicht mit einem Schnellkochtopf (zu hohe Temperatur).

3. Braten oder Grillgut gut zgedeckt.

Vorsicht:

Keine Speisen in Tafelöl oder Fett braten.

Kein Mehl, Paniermehl oder Getreide benutzen.

Die Speise weder überhitzen, noch bestreuen, noch verdicken, wie auch immer. Die Nahrungsmittel sollen nicht zu stark gegrillt werden: gegrilltes, halb verkohltes Fleisch kann Arteriosklerose und Krebs hervorrufen. Bei Grill- oder Backofengerichten Deckel benutzen, um die Feuchtigkeit zurückzuhalten, und zu vermeiden, dass die Speise gelbbraun wird.

Keinen Schnellkochtopf benutzen! (Zu hohe Hitze!)

Vorsicht:

Wenn man die Speise mit siedendem Fett zubereitet oder räuchert, wird sie übermäßig erhitzt. Frittüren, Grillgerichte in der Pfanne oder auf einer Gusseisenplatte, Braten und Grillgerichte im Backofen, erzeugen wegen dieser übertriebenen Hitze eine Bräunung. Diese Bräunung ist eine Oxydierung, eine durch die Hitze ausgelöste Reaktion, die Gift- und fette Abfallstoffe erzeugt, die zu Verdauungsstörungen, aber auch zu einer Arterienverstopfung oder gar zu einer Krebserkrankung führen können. Außerdem ist der Nährwert einer auf diese Weise zubereiteten Speise stark

vermindert.

Grillen mit Holzkohle ist noch schlimmer, weil die Nahrung nicht nur den gesundheitsschädlichen Rauch aufnimmt, sondern auch die giftigen Dämpfe, die die auf die Holzkohle fallenden Fetttropfen erzeugen. Hinzu kommt die mit dem Überhitzen und Grillen verbundene Entwertung.

Für eine schnelle Reinigung der Arterien sollte man das Kochen und Grillen bei hohen Temperaturen vermeiden.

Die meisten Leute wissen, dass sich die Speisen so lange nicht braun färben, wie sie nicht trocken werden, das heißt, solange die Nahrung unter guten Feuchtigkeitsbedingungen, in einem zugedeckten Topf oder im Wasser gart. Das liegt daran, dass die erkaltende Wirkung der verdampften Flüssigkeit die Temperatur auf einem niedrigen Niveau hält und eine Dampfschicht erzeugt, die die Nahrung vor Luftoxydation schützt. Die auf diese Weise zubereiteten Speisen werden von der Hitze sehr wenig verändert und sind dadurch viel gesünder.

Vorsicht! Niemals einen Topf oder eine Schüssel mit Alufolie auskleiden...

Das Garen im Dampfschnellkochtopf: die Temperatur ist immer zu hoch. Die alte Garmethode mit Dampf, aber ohne Druck ist die beste von allen. Die Chinesen nennen sie »Cheng long«. Auch in Frankreich ist sie weitverbreitet: Es ist das berühmte »Bain-marie«. Ich habe diese gute alte Methode verbessert, wie aus den Abbildungen zu ersehen, und sie »Garen mit Dampf« genannt, um sie von dem Garen im Schnellkochtopf, also unter Druck, zu unterscheiden.

Die Nahrungsmittel kommen in ein offenes Gefäß, das mit etwas Wasser (einige Zentimeter hoch) in einen gewöhnlichen Kochtopf mit Deckel gestellt wird. Das Ganze kommt dann unmittelbar auf die Feuerstelle. Das Wasser um das Gefäß kocht und bildet Dampf, der unter Druck den ganzen Topf füllt und die Speisen mit einer Dampfschicht bedeckt, die sie schnell zum Garen bringt, sie aber nicht verbrennt. Da der Deckel nicht hermetisch schließt, kann der überschüssige Dampf an den Seiten oder durch die Tülle ohne Druck herauskommen.

Es ist falsch zu glauben, dass Garen mit Dampf das gleiche Ergebnis bringe wie das Garen in einem Topf mit doppeltem Boden, der die Speisen nicht mit Dampf bedeckt, sie austrocknet und die Garzeit übermäßig verlängert. Mit Dampf garen die Speisen ebenso schnell wie beim Kochen oder Grillen und behalten Geschmack, natürliche Farbe und Nährwert. Die auf diese Weise gekochte Nahrung schmeckt nicht nach Schnellkochtopf, ist köstlich und spart viel Arbeit.

Garen mit Dampf

Die Zeichnung zeigt den Kochvorgang in zwei kleinen Pyrex-Glas-Schüsseln von je 75 Zentilitern auf einer einzigen Feuerstelle. Beide Schüsseln befinden sich in einem ovalen Bratentopf, der großräumig genug ist, dass man die Schüsseln mit einem Tuch herausnehmen kann. Erfolgt das Garen in einer einzigen Schüssel, dann braucht man einen Griff, um sie herauszunehmen.

So lange noch Wasser um die Schüsseln herum ist, können die Speisen nicht kleben, brennen oder überlaufen. Es ist daher nicht nötig, sie umzurühren, zu wenden oder zu beobachten - es sei denn, das Wasser verdunstet... *Seite 151:*

34. Frischkost zur Vorbeugung und Heilung der Arteriosklerose

Der Grundsatz ist, frische Lebensmittel zu essen, die nicht zu lange von ihrer ursprünglichen Lebensquelle getrennt sind, und weiters: die Einnahme vor längerer Zeit behandelte und konservierte Nahrungsmittel zu vermeiden... vor allem alles aus Mehl zu meiden: Brot, Nudeln, Reis, Bohnen, Mais, Getreidekörner in jeder Form.

Vermeiden Sie Soja-Eiweiß, Fleischersatz... Margarine, Eipulver, Eiersatz ... vergorener Käse, meiden sie pasteurisierte verarbeitete Milch, die in Molkereien abgepackt wurde.

Vermeiden Sie Zusatzstoffe und Aromen, die auch in Sahne usw. anzutreffen sind.

Meiden Sie jedes Gemüse oder Obst aus der Dose oder gefroren...

(Dieser Text: Seite 1 bis 24, **bis hier her ist es ein Auszug** aus dem Buch von Robert S. Ford)

Ausdrücklich empfohlene Bücher:

Schaub, Stefan „Die Krankheitsfalle. Wie Sie sich befreien und wieder gesund werden“ 2009; ISBN: 978-3-907547120; **Säurearm und Low-Carb. Halte deinen Blutzuckerspiegel konstant.** [Schaub-Institut.ch](http://www.schaub-institut.ch)
Schaub, Stefan "Ernährung + Verdauung = Gesundheit. Die Fundamente des Gesundbleibens" ISBN: 978-3907547076

Lutz, Dr. med. Wolfgang „Leben ohne Brot. Grundlagen der kohlenhydratarmen Ernährung“ 16/ 2007; ISBN: 978-3887601003 (**Beachte die Gesamtmenge der verzehrten Kohlenhydrate pro Tag**) LOW-CARB

Lutz, W. „Kranker Magen, kranker Darm. Was wirklich hilft.“ ISBN: 978-3887600808 (**Stärkemehl x**)

Cordain, Dr. Loren "Das GETREIDE - zweischneidiges Schwert der Menschheit. Unser täglich' Brot macht satt, aber krank; Ernährung mit Getreideprodukten kann die Gesundheit ruinieren; Vitamin- & Mineralstoffmängel, Störungen im Fettstoffwechsel, Autoimmunkrankheiten & Allergien, Schizophrenie & neurologische Störungen, Koronare Herzerkrankungen & Krebs, Osteoporose & Karies" 2004; ISBN: 978-3929002355 (**der KH-Einfluss auf Hormone; Schilddrüse, Magen- Darm-Probleme wegen Phytin-, Phosphor-, Essig-, Oxal-Säure im Magen; Gelenkschäden wegen der Getreidesäuren**) **Cordain "The Paleo Diet"**

Seifert, Dr. Siegfried "Ernährung ... Länger und aktiver leben mit endorphin - bilanzierter ketogener Ernährung" ISBN: 978-3831112678; **Auswege aus Fehlern der Atkins-Diät:** www.ketarier.de

Schütz, Jutta "Essen wir zu viele Kohlenhydrate?" 2009; ISBN: 978-3839127032, 92 Seiten; **Für Laien**

Worm, Dr. Nicolai „Syndrom X oder: Ein Mammut auf den Teller. Mit Steinzeitdiät aus der Wohlstandsfalle" Das metabolische Syndrom! 7. überarbeitete Auflage: 2008; 280 Seiten; ISBN: 978-3927372238 (**Pflichtlektüre; Wissenschaftlich klar gegen Vegetarismus. LOGI-Methode**) [Lexikon Wikipedia](http://www.lexikon-wiki.de)

LCHF = LOW-CARB-HIGH-FAT www.LCHF.de (wertvolle Homepage)

Densmore, E. "How Nature Cures ... The Natural Food of Man... Arguments against the use of bread, cereals, pulses, potatoes, and all other starch foods" XX +414 pages; 1893; ISBN: 978-0-766 134 539; Reprint 2010 by www.kessinger.net Euro 28,- **Mehrere Ausgaben auf englisch**

Densmore, Dr. med. Emmet "Wie die Natur heilt. ... Hauptgründe gegen den Gebrauch von Brot, Zerealien, Hülsenfrüchten, Kartoffeln und allen sonstigen stärkemehlhaltigen Nahrungsmitteln" 1893. Die deutsche Fassung mit 534 Seiten: als eBook: http://josef-stocker.de/DensmoreDe_55MB.pdf nur 25 MB (!) **Densmore empfiehlt stärkemehlfreie Frischkost** (Auch Helmut Wandmaker; Walter Sommer; Norman Walker...)

Ganten, Detlev "Die Steinzeit steckt uns in den Knochen. Gesundheit als Erbe der Evolution"

Kessler, Hans "Evolution und Schöpfung in neuer Sicht" 221 Seiten, 3/2010, ISBN: 978-3-7666-12878

Dr. Nicolai Worm "Heilkraft D. Wie das Sonnenvitamin vor Herzinfarkt, Krebs und anderen Krankheiten schützt" 176 Seiten, Juli 2009; ISBN: 978-3-927372-47-4; systemed [Vitamin_D.pdf](http://www.vitamin-d.pdf)

Klein, Thomas "Sonnenlicht. Das größte Gesundheitsgeheimnis" ISBN: 978-3939865025 www.hygeia.de

Colpo, Anthony "Der große Cholesterin-Schwindel. Warum alles, was man Ihnen über Cholesterin, Diät und Herzinfarkt erzählt hat, falsch ist!" [Kopp-Verlag](http://www.kopp-verlag.de): 2009; 978-3-938 516 850

Hartenbach, Dr. med. Walter „Die Cholesterinlüge. Das Märchen vom bösen Cholesterin“ 27. Aufl.: 2008, ISBN: 978-3776622775; 21,3 x 14,4 x 1,4 cm 184 Seiten

Ravnskov, Uffe /Udo Pollmer "Mythos Cholesterin" Hirzel, 320 Seiten, 4. Auflage, Stuttgart: 2008; ISBN: 978-377616094 (Vergleiche: **Volker Schmiedel "CHOLESTERIN"** ISBN: 978-3 830 433 231)

Rollinger, Maria "Milch besser nicht" ISBN: 978-3-940236-00-5; www.milchlos.de <http://www.wai.biomedizin-online.info/>

Die Wahrheit [über gesättigte Fette](http://www.westonaprice.org) [Die Wahrheit über gesättigte Fette](http://www.westonaprice.org) www.westonaprice.org

Batmanghelidj, F. "Wasser - die gesunde Lösung. Ein Umlernbuch" 14. Aufl. 2004.

Siehe: [wasser3.pdf](http://www.wasser3.pdf) =500 KB ("Your Body's Many Cries") [wasserliteratur.pdf](http://www.wasserliteratur.pdf)

Lebedewa, Tamara "Unheilbare Krankheiten. Wege zur Heilung bei Diabetes, Unfruchtbarkeit, Impotenz, Adenom, Multipler Sklerose und anderen chronischen Erkrankungen" ISBN: 978-3-932 130 120; (**eine gemeinsame Ursache: die Trichomonade, der vielgestaltige Einzeller; Viren-Wirt**) [krebsparasiten.pdf](http://www.krebsparasiten.pdf)

Humble, Jim "MMS: Der Durchbruch. Ein einfaches Mineralpräparat wirkt wahre Wunder bei Malaria ... und vielen anderen Krankheiten" ISBN: 978-3-9810318-4-3, erw. Auflage 2008; 260 Seiten (**Ein Mineralpräparat gegen pathogene Keime, Viren, Mikroben, Bakterien, Pilzbefall, und auch gegen Krebs-Blutparasiten, Trichomonaden**) siehe: <http://josef-stocker.de/gesund11.htm>

Dieser Artikel zum Download unter: http://josef-stocker.de/arteriosklerose_ford.pdf

oder: http://josef-stocker.de/frische_kost_heilt.pdf

Weiteres über gesunde Ernährung auf Seite: <http://josef-stocker.de/>

August 2010

Vegetarier warnen vor zu viel Eiweißgenuss - und essen alle zu viele Kohlenhydrate (KH). Herzinfarkt und die Zivilisationskrankheiten kommen NICHT vom Fleischessen, sondern von der ständigen Insulinschwemme - von der INSULIN-RESISTENZ - ... die KH sind dein Feind! Siehe Dr. W. Lutz, Nicolai Worm, Stefan Schaub ...

Leichtes Anbraten, schonendes Garen oder Grillen von Fleisch , das ist eine nützliche Vorverdauung (erspart uns viel Verdauungskraft und -arbeit), dadurch wird das Eiweiß "denaturiert" - aber das macht nichts - denn es geht um die AMINOSÄUREN, und die bleiben durch Braten und Kochen unbeschädigt. Feuergebrauch: daran ist der Mensch seit 100.000 Jahren gewohnt, die Katze jedoch nicht! Wir können Tierversuche nicht 1:1 auf den Menschen übertragen!

"Der große Cholesterin-Schwindel. Warum alles, was man Ihnen über Cholesterin, Diät und Herzinfarkt erzählt hat, falsch ist!" Colpo, Anthony 2009, ISBN: 978-3-938 516 850; 544 Seiten

»Der größte Schwindel in der Geschichte der Medizin!«

Der Glaube, dass Cholesterin und gesättigtes Fett die gefürchteten Volkskrankheiten Arteriosklerose und Herzinfarkt verursachen, ist längst widerlegt - spricht sich allerdings nur langsam herum.

Viele Schulmediziner sind in Ernährung überhaupt nicht ausgebildet und praktische Ärzte interessieren sich für dieses Thema kaum - aus Zeitmangel, und weil "das Übliche" und (längst überholte) Schulmedizinische Dogmen leichter zu transportieren sind.

So werden weiterhin falsche Empfehlungen gegeben.

Mit seiner außerordentlich sorgfältigen Recherche zerstört Anthony Colpo unbarmherzig den möglicherweise größten und erfolgreichsten Schwindel der Medizingeschichte! Dieser Schwindel ist für viele Ärzte, Pharmafirmen und die Lebensmittelindustrie **ein Milliardengeschäft**. Anthony Colpo beweist, dass Cholesterin senkende Medikamente nicht nur völlig überflüssig, **sondern in vielen Fällen sogar lebensgefährlich sind**. Entdecken Sie hier die wahren Ursachen von Arteriosklerose und Herzinfarkt und lernen Sie, was Sie persönlich zur Vorbeugung dieser Krankheiten tun können! In diesem Buch erfahren Sie, dass: in wissenschaftlichen Studien wiederholt gezeigt wurde, dass Arteriosklerose und Herzinfarkt weder durch gesättigtes Fett noch durch einen erhöhten Cholesterinspiegel im Blut hervorgerufen werden.

Menschen mit niedrigen Cholesterinwerten durchschnittlich am kürzesten leben.

sich die Menschen in den Kulturen, in denen traditionsgemäß viel gesättigtes tierisches Fett konsumiert wird, einer ausgezeichneten Gesundheit erfreuen, und dass die Rate der Herzkrankheiten dort außerordentlich niedrig ist.

Studien an Tieren und Menschen gezeigt haben, dass viele Diätetempfehlungen von »Experten«, die angeblich das Herzinfarkttrisiko verringern, ganz im Gegenteil das Risiko von Herzkrankheit, Krebs, Diabetes und Fettleibigkeit erhöhen! (nicht die tierischen Fette, sondern der Übergenuss, die Übermenge an genossenen Kohlenhydraten macht krank)

der Kreuzzug gegen Cholesterin und gesättigte Fettsäuren im Interesse des Profits weiterläuft.

Dr. Duane Graveline, ehemaliger US-Astronaut, Raumfahrtmediziner der NASA: »Ich empfehle Ihnen von ganzem Herzen, das Buch Der große Cholesterin-Schwindel von der ersten bis zur letzten Seite zu lesen – die wertvollen Informationen, die die Seiten dieses längst überfälligen Buches füllen, könnten durchaus Ihr Leben retten.« Seite 80 ff: Die Massai leben von frischen, tierischen Nahrungsmitteln und kennen keine Cholesterinprobleme oder Arteriosklerose" - so lange sie keine gelagerten, unfrischen... Getreidesachen und Nahrungsmittel essen.

Hartenbach, Dr. med. Walter „Die Cholesterinlüge. Das Märchen vom bösen Cholesterin“ 27.

Aufl.: 2008, ISBN: 978-3776622775; 21,3 x 14,4 x 1,4 cm 184 Seiten

Hartenbach, Dr. med. Walter "Cholesterin - wertvollster Baustein des Lebens. Eine Wertung unserer Nahrungsstoffe und Gesundheitsregulatoren" Frieling Verlag, Berlin, 1999, Taschenbuch

Ravnskov, Uffe /Udo Pollmer "Mythos Cholesterin" Hirzel, 320 Seiten, 4. Auflage, Stuttgart: 2008; ISBN: 978-3777616094 (Vergleiche: **Volker Schmiedel "CHOLESTERIN"** ISBN: 978-3 830 433 231)

Bruker, M. O. / Ilse Gutjahr "Cholesterin - Der lebensnotwendige Stoff" ISBN: 978-3891890363

Colpo, Anthony "Der große Cholesterin-Schwindel. Warum alles, was man Ihnen über Cholesterin, Diät und Herzinfarkt erzählt hat, falsch ist!" [Kopp-Verlag](http://kopp-verlag.de): 2009; 978-3-938 516 850

http://josef-stocker.de/arteriosklerose_ford.pdf

siehe: <http://josef-stocker.de/>