

Ein Artikel von Dipl. Kfm Markus Schmidt

Die Schädlichkeit von Mikrowellennahrung

Anzeige

Durch Mikrowellenstrahlung wird ein hochfrequentes Wechselstromfeld erzeugt, die Wassermoleküle des bestrahlten Objektes in Bewegung bringt. Durch bis zu 5 Milliarden Schwingungen pro Sekunde wird innerhalb des Objektes eine Reibungshitze erzeugt, die es von innen heraus erhitzt.

Die "normale" Zubereitung von Lebensmitteln verfährt genau entgegengesetzt, da hier die Wärme an der Oberfläche zugeführt und durch die Wärmeleitung ins innere des Produktes geleitet wird.

Durch diese Bestrahlung werden die Nahrungsmoleküle zerstört, was zur Folge hat, das neue, in der Natur unbekannt, Verbindungen entstehen. Da unser Körper diese radiolytisch-chemischen Verbindungen nicht kennt, ist es für ihn tote Nahrung.

Der schweizer Umweltbiologe Dr. H. U. Hertel machte 1989 an der Universität von Lausanne den Vorschlag, eine Untersuchung durchzuführen, die sich mit den Auswirkungen von mikrowellenbehandelter Nahrung auf den menschlichen Organismus beschäftigt. Die Studie erbrachte den Beweis, daß im Blut von Probanden, die Mikrowellennahrung zu sich genommen hatten, unmittelbar auffällige Veränderungen festzustellen waren. Die Autoren beschrieben diese als zum Teil hochsignifikant und zogen daraus den Schluß, daß hier der Beginn eines pathologischen Prozesses, wie zum Beispiel bei der Entstehung von Krebs vorlag.

Diese Studie förderte folgendes zu Tage

Alle Hämoglobin und Cholesterin Werte gingen zurück, die Anzahl der Lymphozyten (weiße Blutkörperchen) veränderte sich beträchtlich. Bei normal zubereiteter Nahrung war das nicht der Fall. Hertel entdeckte auch einen wichtigen Zusammenhang zwischen der Menge der Mikrowellenenergie, mit der die Testnahrung bestrahlt worden war, und der Helligkeit von Bakterien im Blut, die man unter einem speziellem Licht aufhellen kann. Man konnte daraus schlussfolgern, dass die Mikrowellenenergie an die Menschen weitergegeben wird, die Mikrowellennahrung gegessen haben. Außer diesen Effekten fand Hertel auch nicht-thermische Effekte, die zu einer Beschädigung der Zellmembran führen. Beschädigte Zellen werden nun eine leichte Beute für Viren, Schimmel und andere Mikroorganismen. Die natürlichen Reparaturmechanismen von Zellen werden

damit auch zerstört, was diese letztendlich zwingt, auf eine "Notstandsversorgung" umzuschalten. Statt Wasser und Kohlendioxid herzustellen, produzieren die Zellen dann Wasserstoffperoxyd und Kohlenmonoxyd. In solch einer Situation, so Hertel, kommt es zu einem Gärungsprozess.

Die Reaktion der Schweizer Autoritäten und der Industrie auf diese Untersuchung, war dass man Hertel vor Gericht brachte und wegen unfairem Wettbewerb anklagte. Trotz Versuche, ihm seinen Mund zu verbieten, steht Dr. Hertels Untersuchung weiterhin der Öffentlichkeit zur Verfügung.

Nach dem Zweiten Weltkrieg experimentierten auch die Russen mit Mikrowellenöfen. Der U-S-Forscher William Kopp, der eine Vielzahl Ergebnisse Russischer und Deutscher Forschung zueinander brachte, wurde deshalb verfolgt (Journal of Natural Sciences, 1998; 1: 42-3). Die nachfolgenden Effekte wurden von den Russischen Teams beobachtet:

Aufgewärmtes Fleisch im Mikrowellenöfen, geeignet für menschlichen Verbrauch verursachte:

D-Nitrosodiethanolamin (ein bekannter Krebserreger)

Destabilisation von aktiven biologischen Eiweißverbindungen

Eine Verbindung mit der Radioaktivität in der Atmosphäre

Krebserregenden Stoffe in Eiweiß-hydrolysat-Verbindungen in Milch und Körnern

Mikrowellenstrahlung verursachte auch eine Änderung der Glucoside und Galactoside in tiefgefrorenem Obst, wenn es auf diese Art und Weise aufgetaut wird

Mikrowellen ändern auch die Verdauung von Alkaloiden innerhalb kürzester Zeit

Krebserregende freie Radikale werden gebildet, besonders in Wurzelgemüse

Einnahme von Mikrowellennahrung verursacht einen höheren Prozentsatz krebsartiger Zellen im Blut

Durch die chemischen Veränderungen der Nahrung entstehen Störungen im Lymphsystem und ein Verfall der Kapazität des Immunsystems

Die un stabile Verdauung von Mikrowellen-Essen führt zu generellen Verdauungsstörungen

Diejenigen, die Mikrowellennahrung aßen, litten statistisch gesehen, im höheren Maße an Magen- und Eingeweide-Krebs; in Verbindung mit einem allgemeinen Verfall von Zellewandgewebe. (Perceptions, 1996; May/June: 30-3.)

Mikrowellenöfen waren in Rußland bis 1976 nicht erlaubt, das Verbot wurde aufgehoben nach der Perestrojka.

Die US-Behörde für Strahlenschutz NCRP gab Ende der 80er Jahre bekannt, daß bei Kindern von Frauen, die Mikrowellengeräte bedienen, eine erhöhte Mißbildungsrate auftrat. In Tulsa, Oklahoma, starb 1991 eine Patientin an einem anaphylaktischen Schock, nachdem sie bei einer Transfusion Vollblut erhalten hatte, das im Mikrowellenofen erwärmt worden war. Offenbar hatte sich das Blut unter der Bestrahlung derart verändert, daß es für den Organismus der Patientin tödlich war.

Annegret Bohmert erwähnte in einem Vortrag folgenden Versuch: Wasserproben wurden im Mikrowellengerät und mit anderen Kochenergiequellen erwärmt und wieder abgekühlt. Mit den verschiedenen Proben wurden Getreidekörner benetzt und das Keimen beobachtet. Nur das mit Mikrowellen erwärmte Wasser brachte das Getreide nicht zum Keimen.

In einer englischen Studie wurden Katzen ausschließlich mit Kost (auch Wasser) aus der Mikrowelle gefüttert - dabei konnten die Tiere aus den verschiedensten Nahrungsangeboten frei wählen. Sie starben ausnahmslos innerhalb eines Monats. Sie sind verhungert, obwohl sie sich komplett überfressen konnten.

Besonders gravierend erwies sich Mikrowelleneinfluss bei Milch. Hier entstanden Aminosäureveränderungen in den Proteinen, die bei konventioneller Erwärmung nicht zu beobachten waren. Die Mikrowellen spalteten Milcheiweiße in Aminosäuren, die in der Natur nicht vorkommen. Besonders D-Prolin und cis-D-Hydroxiprolin waren signifikant erhöht. In biologischem Material liegt normalerweise linksdrehendes L-Prolin vor. Lubec et al. warnten davor, daß diese Isomere in körpereigene Peptide und Proteine eingebaut werden könnten und damit zu strukturellen, funktionellen und immunologischen Veränderungen führen könnten. D-Prolin wurde zudem im Tierversuch als neurotoxisch beschrieben.

Zwei britische Wissenschaftler berichteten, daß definierte Portionen von Kartoffelbrei um so niedrigere Temperaturen im Inneren aufwiesen, je höher deren Salzgehalt war. Die Autoren kamen zu dem Schluß, daß hohe Ionenkonzentrationen in den zu erwärmenden Materialien zum großen Teil die elektromagnetischen Strahlen im Mikrowellenherd bereits an der Oberfläche abfangen. Das würde erklären, warum im Mikrowellenherd erhitzte (salzreiche) Fertiggerichte außen schon kochen, während sie innen noch kühl sind. Als Folge davon drohen Vergiftungen durch Salmonellen und Listerien, wenn beispielsweise Hühnerfleisch ungenügend durchgegart wird.

Eine Untersuchung von Mikrowellenhaushaltsgeräten in den USA hat Ende der 80er Jahre gezeigt, daß aus den Koch-, Auftau- und Grillgeräten auch bei geschlossener Türe bis zu einem Viertel mehr an Strahlungsintensität frei wird, als die von der Elektroindustrie übernommene Sicherheitsgrenze von 10 mW/cm² vorschrieb. Bei einem Warentest mußten von 30 Mikrowellenöfen allein 24 als zu gefährlich ausgesondert werden. Die Leckstrahlungen dieser Geräte erreichten bis zu 20 mW/cm².

Ohne weiteres kann somit eine Hausfrau dadurch, daß sie Tag für Tag vor einem unsichtbaren Strahlenleck ihres Kochgeräts steht, einen Augenschaden erleiden, wenn der Ofen in Gesichtshöhe angebracht ist; sie könnte möglicherweise sogar erblinden.

Quelle: wahrheitssuche.org