

Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln

Bilder auf dieser Seite: links die stark vergrößerte Aufnahme der Struktur des Saftes einer Orange aus konventionellem Anbau, rechts von einer Bio-Orange.

Bilder nächste Seite: links die stark vergrößerte Aufnahme der Struktur eines gentechnisch veränderten Soja-Drinks, rechts ein Bio-Soja-Drink.

Gibt es eine erkennbare Botschaft in dem, was wir essen? Wohnt allem eine – je nach Produktionsweg – mal chaotischere, mal harmonischere Ordnungskraft inne?

Ähnlich wie bei den berühmten Wasserkristallfotografien von Masaru Emoto fertigt der Schweizer A. W. Dänzer in seinem LifevisionLab Kristallbilder von Nahrung an. Ursprünglich eigentlich zur Qualitätssicherung gedacht, stellte er durch seine Methode greifbare Unterschiede zwischen „bio“ und „nicht-bio“ fest. Diese Gegenüberstellungen veröffentlichte er in seinem Buch „Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln“ auf großformatigen Fotografien. Dänzer gründete vor 35 Jahren die Firma Soyana, die vegane Bioprodukte herstellt, er verkauft aber nicht „nur“ Nahrung, sondern mit ihr auch eine Philosophie und persönliche Vision. Inspiriert von seinem spirituellen Lehrmeister Sri Chinmoy ist dies sein Weg, um die Welt ein Stück besser und harmonischer zu gestalten. SEIN sprach mit ihm.

Wie kam es dazu, dass Sie Lebensmittel produzieren?

Ich habe wohl eine Lebensmittel-Inkarnation. Alles, was ich angepackt habe, hat irgendwie zu Lösungen mit Lebensmitteln oder innerer Ernährung geführt. Gesunde innere Ernährung ist göttliches oder höheres Licht – wie alle erleuchtenden Dinge, die uns der Schöpfer schenkt. Gesunde äußere Ernährung können zum Beispiel vegane Bio-Lebensmittel sein, aber auch die fruchtbaren Auswirkungen unserer eigenen Einstellungen, Gefühle und Taten, die eine positive Wirkung auf soziale Projekte und auf das Leben haben. Daraus wurden bei mir konkrete Ergebnisse für Menschen, Tiere und die Erde, indem ich vegane Nahrungsalternativen herstelle. Mein Lehrer und Freund Sri Chinmoy hat mich darin unterrichtet, den Menschen liebevoll zu dienen, und zwar so, dass sie schöne, erhebende und inspirierende Erfahrungen machen, die Teil ihres ganzheitlich erfüllenden Lebens werden können.

Die von Soyana produzierten Lebensmittel müssen nicht nur Bioqualität besitzen, sondern auch eine „energetische Qualität“ und einen „Informationsgehalt“. Was bedeutet das?

Bio-Lebensmittel sind eigentlich fantastische, hochenergetische Geschenke des Schöpfers für seine Schöpfung. Meiner Erfahrung nach eben „Mittel zum Leben“ – voller Bewusstsein und hochentwickelter und reichhaltiger Informationen. Wenn wir uns davon ernähren, gehen diese Dinge in uns über. In dem Moment, in dem wir ein Lebensmittel in den Mund nehmen, geht die feinstoffliche Information des Lebensmittels in unseren feinstofflichen Körper über. Das dauert nur Sekunden. Darin sind die Zell-Informationen enthalten, die wahrscheinlich unseren Organismus steuern.

Nicht nur beim Anbau, auch bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wird diese Information oft vermindert oder gestört. Bei Soyana beleben wir seit 1996 den ganzen Betrieb mit dem Ojas-Harmonie-

System, so dass das Wasser, die Elektrizität, die Luft und die Räume in einem Fluss natürlicher Lebenskraft baden.

Wie stellen Sie dieses Bewusstsein bei allen Beteiligten in der Produktion sicher?

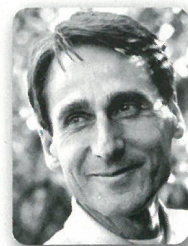
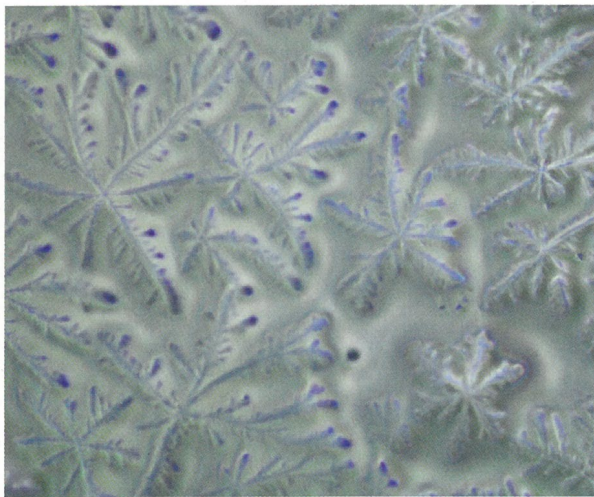
Im Soyana-Team können nur Menschen mitarbeiten, die selber ein modernes spirituelles Leben führen und so am Morgen zuerst für sich meditieren, seelenvoll singen und Sport machen. Wenn sie dann zur Arbeit kommen, sind sie motiviert, einen positiven Beitrag zu leisten. Jede Produktion beginnt mit einer Gruppenmeditation, aus diesem Gefühl des Einsseins heraus werden dann die Lebensmittel hergestellt. Wir sind jetzt etwa 35, alles Sucher und Sucherinnen, die sich mit den verschiedensten Eigenschaften einbringen.

Sehen Sie Masaru Emoto als Vorreiter? Gibt es Unterschiede?

Emoto hat nur Wasser untersucht und wir immer mehr auch Lebensmittel, letz-



A. W. Dänzer: Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln. BIO und NICHTBIO im Vergleich, Verlag Bewusstes Dasein, 2014



Seit 35 Jahren produziert **A.W. Dänzer** mit seinem Familienbetrieb vegane Bio-Lebensmittel. Soyana war das erste Unternehmen, das in der Schweiz eine vegane Fleischalternative auf den Markt brachte.

A.W. Dänzer gibt am **18. März** in Berlin zwei **Vorträge**:

17 Uhr: Dia-Vortrag zum Buch
Eintritt frei, wegen begrenzter Plätze bitte e-Ticket buchen unter „Events“ auf www.bio-nichtbio.info

20 Uhr: Vortrag mit Meditationsübungen: Spiritualität für ein inspirierendes Leben
Eintritt frei, bitte e-Ticket buchen

Ort: Lotus-Saal,
Naugarder Str. 5.,
10409 Berlin

Kontakt unter:
info@soyana.ch
www.bio-nichtbio.info

www.bio-nichtbio.info

tes Jahr sogar Beton. Er hat gefrorene Wasserkristalle untersucht, wir haben die spagyrische Methodik der Alchemie weiterentwickelt. Er hat unseren Betrieb besucht und wir haben uns persönlich gekannt. Allerdings ist es nie zur gewünschten Zusammenarbeit gekommen, er ist drei Tage vor dem Erscheinen meines Buches gestorben. Sein Begräbnis und die Geburt meines Buches sind am selben Tag passiert, am 24. Oktober 2014. Es kam mir vor, als hätte er uns den Stab oder die Fackel weitergegeben.

„Ordnungskraft der Lebensmittel“ – was genau bedeutet das eigentlich?

Unsere Bilder werden mit Dunkelfeldmikroskopie und einer Kamera erstellt, die um das Fünzig- bis maximal Tausendfache vergrößert. Wenn wir mit unserer Soyana-Methode ein Lebensmittel destilliert und den trockenen Rückstand wieder mit dem Destillat zusammengesetzt haben und davon Tröpfchen auf einem Reagenzglas austrocknen lassen, dann sieht man eigentlich nur die Anordnung der trockenen

Mineralstoffe. Aber wie sich diese Mineralstoffe anordnen, hat unendliche Möglichkeiten, und alleine die Kraft des untersuchten Lebensmittels gestaltet oder ordnet sie. Daraus ergibt sich eine grafische, universelle Sprache, weil fantastischerweise jeder Mensch ohne jede Ausbildung diese Ordnung sofort „lesen“ und richtig interpretieren kann.

Vereinfacht gesagt: Nicht-Bio-Lebensmittel zeigen eine „hässliche“ chaotische, Bio-Lebensmittel eine „schöne“ geometrisch geordnete, gleichmäßige Kristallstruktur?

Ja, das zum Vorschein kommende Bild zeigt die schöne oder hässliche Ordnung an, die im Innern des untersuchten Lebensmittels wirkt oder herrscht. Diese Kräfte werden sichtbar und können von jedem Menschen sofort erkannt werden. Die Revolution dabei ist, dass sich mit Hilfe solcher Bilder jeder selber aussuchen kann, was er zu sich nehmen möchte. Um die Qualität von Lebensmitteln zu beurteilen, braucht es keine Experten mehr, die vielleicht nicht

unabhängig sind. Der Mensch wird frei, selber zu beurteilen, was für ihn gut ist.

Was bewirkt der Konsum solcher Lebensmittel auf Dauer? Oder auch kurzfristig?

Darüber gibt es noch keine Untersuchungen. Aber der gesunde Menschenverstand oder Ihr fühlendes Herz kann Ihnen schnell sagen, welche Folgen die regelmäßige Einnahme von Unordnung oder von Schönheit mit sich bringt. Dieses Buch zeigt zum ersten Mal in der Menschheitsgeschichte, dass das Leben in Lebensmitteln von der eingesetzten Chemie stark beeinflusst wird. Jetzt kann man darauf aufbauend weiter forschen – und die Konsequenzen ziehen. Jeder, der isst und trinkt, sollte mal einen Blick in dieses Buch werfen. Und wenn er es gut findet, dafür sorgen, dass es in Schulen aufliegt und alle Konsumenten wachrütteln kann. Denn die entscheidenden Veränderungen zur Gesundheit des Menschen und der Erde werden vom einzelnen Menschen kommen. ☺

Dr. Ditta Gehrman ~ Bestattungen

Liebevolle und freundliche Begleitung ☉ individuelle Abschiedsfeiern in lichtvoller Atmosphäre am Grab, in der Kapelle oder im Krematorium ☉ nur Hausbesuche

www.dr-ditta-gehrman-bestattungen.de

Die heilende Kraft der Trauer

Podiumsgespräch mit den Trauerbegleiterinnen **Dorothee Karle**, **Stefanie Schmiedler** und **Eva Vogt**. Musikalische Begleitung: **Anne Tusche**. Sonntag, den **13.03.2016** um **16.00 Uhr** im Atelier von Corinna Wittke, Nehringstrasse 29 in Berlin Charlottenburg. Eintritt 8.-€. Info und Platzreservierung: **Dr. Ditta Gehrman 0160 96 66 28 10** oder post@dr-ditta-gehrman-bestattungen.de

