

Vom weißen Gold zum weißen Gift

Das Kristallsalz

Ohne Salz ist Leben nicht möglich. Andererseits gilt der heutige Salzkonsum als äußerst gesundheitsschädlich, da unser sogenanntes Kochsalz mit ursprünglichem Salz nur noch wenig zu tun hat.

Kochsalz ist hauptsächlich Natriumchlorid (NaCl), nicht Salz, wie wir es zum Leben benötigen. Denn natürliches Kristallsalz ist viel mehr als nur NaCl. Natürliches Kristallsalz besteht nicht nur aus zwei, sondern auch aus allen anderen 84 natürlichen Elementen. Es sind genau jene natürlichen Elemente, aus denen auch die Erde und unser Körper besteht.

Unser Blut ist interessanterweise eine mit dem Urmeer identische einprozentige Sole, d.h. eine Lösung aus Wasser und Salz, und weist immer noch das gleiche Konzentrationsverhältnis auf wie zu der Zeit, als das Leben das Meer verließ. Diese Sole fließt auf mehr als 90.000 km an Flüssigkeitsbahnen mit levitanter und gravitanter Kraft durch unseren Organismus und sorgt immer ausgleichend und regulierend für die Aufrechterhaltung unserer Körperfunktionen.

Wie aus Salz Natriumchlorid wurde

Als die Industrialisierung einsetzte, wurde das natürliche Salz "chemisch gereinigt" und auf die Verbindung von Natriumchlorid (NaCl) reduziert. Essentielle Mineralien und Spurenelemente wurden einfach als „Verunreinigungen“ bezeichnet und entfernt. NaCl stellt jedoch einen unnatürlich isolierten Zustand dar und hat nichts mehr mit Natur, mit Ganzheitlichkeit und Salz zu tun. Ähnlich wie bei weißem raffiniertem Zucker wurde aus dem "weißen Gold" plötzlich "weißes Gift".

Dabei hat es schon seinen Sinn, daß im Salz alle natürlichen Elemente vorhanden sind. Denn Natriumchlorid (NaCl) allein ist eine aggressive Substanz, die sich biochemisch betrachtet einen ausgleichenden Gegenspieler sucht, damit im Körper das Neutralisationsverhältnis bestehen bleibt. Die natürlichen Gegenspieler wie Kalium, Kalzium, Magnesium und alle weiteren Minerale und Spurenelemente weisen biophysikalisch gesehen ganz spezifische Frequenzmuster auf. Diese Muster gewährleisten den geometrischen Aufbau der Strukturen. Wenn diese geometrischen Strukturen nicht vorhanden sind, bekommen wir auch keine Energie, und somit keine Lebendigkeit.

Wie Kochsalz den Körper belastet

Der Mensch benötigt nur die verschwindend geringe Menge von etwa 0,2 Gramm Salz pro Tag. Der durchschnittliche Kochsalzverbrauch pro Kopf liegt im westeuropäischen Durchschnitt bereits zwischen 12 bis 20 g täglich. Unser Körper kann aber nur 5 - 7 g Kochsalz über die Nieren ausscheiden.

Der Körper identifiziert Kochsalz als ein aggressives Zellgift, das er so schnell wie möglich wieder ausscheiden möchte. Dadurch werden unsere Ausscheidungsorgane permanent überfordert. Das überschüssige Kochsalz versucht der Körper durch Isolierung unschädlich zu machen. Dabei wird das NaCl mit Wassermolekülen umschlossen, um es in Natrium und Chlorid zu ionisieren und somit zu neutralisieren. Dazu opfert der Körper sein höchst strukturiertes Zellwasser. Dabei sterben die entwässerten Körperzellen ab, da sie ihrer Lebendigkeit beraubt werden.

Die Folgen des Kochsalzkonsums

Das Ergebnis ist die Bildung von übersäuerten Ödemen und Wassergewebe, der sogenannten Cellulite. Für jedes Gramm NaCl, das wir nicht ausscheiden können, benötigt der Körper die 23fache Menge an Zellwasser. Ist der NaCl-Gehalt trotzdem noch zu hoch, rekristallisiert der Körper das Kochsalz. Dafür verwendet der Körper die nicht abbaubaren tierischen Eiweißbausteine, wie sie etwa in Milch vorkommen, die für den Körper wertlos sind und die er ohnehin entsorgen muß. Die dabei entstehende Harnsäure, soweit sie nicht ausgeschieden wird, verbindet sich mit NaCl zu Re-Kristallisationen, die sich bevorzugt im Knochen und Gelenkbereich ablagern. Die Folge sind rheumatische Erkrankungen wie Gicht, Arthrose und Arthritis, aber auch die Nieren- und Gallensteinbildung geht auf die Verbindung aus NaCl und Harnsäure zurück. Der Re-Kristallisationsprozeß ist also eine Notlösung der Zellen und Organe, die den Körper kurzfristig vor irreparablen Schäden einer unvernünftigen Nahrungsaufnahme schützt, langfristig aber vergiftet, da die schädlichen Substanzen nicht ausgeschieden werden.



Info-Script

Kontakt:

Stefan Scheil
Klangschalen-Therapeut

Osterbühlstr. 22
93158 Teublitz
Tel 09471- 602380
www.ein-klang.net

Interessen-Kreis für ganzheitliches Be-wußt-sein!

Kopieren & weiterreichen erwünscht - das spart Kosten für alle!



Salz sollte wegen seiner Schwingungsmuster - die denen unseres Körpers entsprechen - zu sich genommen werden.

In fast jedem konservierten Produkt ist Kochsalz als Konservierungsmittel enthalten, so daß man zu Hause überhaupt nicht salzen müßte und trotzdem mehr Kochsalz zu sich nimmt, als ausgeschieden werden kann.

Rund 93 % der Salzproduktion wird in der Industrie und 6 % als Konservierungsmittel benutzt. Dazu ist reinstes NaCl notwendig - deshalb wird Salz raffiniert!

Wir benötigen Salz in seiner Ganzheitlichkeit, d.h. mit allen seinen natürlichen Elementen in ionalkolloidaler Form. Nur so kann unser Körper diese Mineralien und Spurenelemente optimal aufnehmen und verwerten und unser Organismus perfekt funktionieren.



Es ist das natürliche Salz in unserem Körper, das uns in die Lage versetzt, überhaupt denken zu können - dieses Salz, das aus allen seinen natürlichen Elementen besteht.

Wir können auch keine Mineralien aus dem Mineralwasser aufnehmen, da sie viel zu grobstofflich sind, als daß sie in die Zellen eindringen können. Was aber nicht in die Zelle gelangt, kann auch nicht verstoffwechselt werden. Deshalb nützt das beste Kalzium nichts, wenn es für die Zelle nicht verfügbar ist.

Literatur

Ferreira/Dr. Hendel
Wasser & Salz (Buch)

Kössner
Salz - Schlüssel des Lebens
(www.maya.at PDF-Datei)

Das Salz in unserer Küche

Nur ein Prozent der weltweiten Salzproduktion wandert in unsere Küche - als Markensalz, Kochsalz, Tafelsalz oder Speisesalz. Man versucht die Bevölkerung davon zu überzeugen, daß die Zugabe von Halogenen wie dem hochtoxischen Jod von Vorteil sei, angeblich helfe es der Schilddrüse. Auch wird dem Kochsalz gerne das Element Fluor als Verbindung beigelegt, weil es gut für die Zähne sei. Fluor ist das reaktivste Element. Beide Elementverbindungen erhöhen jedoch die Giftigkeit von Natriumchlorid noch zusätzlich. Außerdem enthält Kochsalz oft nicht deklarierungspflichtige Konservierungsstoffe wie Aluminiumhydroxid, um die Streu- und Rieselfähigkeit zu verbessern. Aluminium ist ein Leichtmetall, das sich im Gehirn ablagern kann. Durch die Belastung mit Aluminium können Nervenleitbahnen nicht mehr überbrückt werden, und der Denkvorgang wird unterbrochen.

DIE NATÜRLICHEN SALZVORKOMMEN

Salz ist in den Weltmeeren reichlich vorhanden. Diese werden jedoch zur Müllhalde degradiert und mit Schwermetallen verschmutzt. Deshalb hat Meersalz heute nicht mehr den gleichen positiven Effekt auf unsere Gesundheit wie früher. Und 89 % aller Meersalzhersteller raffinieren mittlerweile ihr Salz.

Es gibt auf der Erde aber noch genügend reines, gutes Salz, nämlich dort, wo vor Millionen von Jahren die Urmeere durch Sonnenenergie ausgetrocknet wurden. Dieses Kristallsalz enthält alle Elemente, die sich auch in unserem Körper finden. Dieses Salz wartet nur darauf, seine gespeicherte Energie, seinen Biophotonengehalt mittels Wasser freizusetzen und an uns abgeben zu können. Eine solche Sole ist ein wahres Energiemeer.

Steinsalz

Die Salzvorkommen der Salzbergwerke bestehen zu über 95 % aus Steinsalz. Da auch natürliches Steinsalz bereits der natürlichen Ganzheitlichkeit entspricht, ist dieses mit Sicherheit wertvoller als industrielles Kochsalz. Für uns ist Steinsalz jedoch nur von geringerer Bedeutung. Die im Steinsalz enthaltenen Elemente haben nicht genügend Kompression (Druck) erfahren und sind somit nicht in das Kristallgitter eingebunden, sondern haften nur an den Oberflächen und Zwischenräumen der kristallinen Struktur.

Kristallsalz

Reines natürliches Kristallsalz ist über Jahrmillionen enormen Druckverhältnissen ausgesetzt worden. Die Druckverhältnisse waren entscheidend für die Entstehung von Kristallsalz. Je höher die Kompression, desto höher die kristalline Struktur mit ihrem Ordnungszustand. Erst durch Druck werden die Elemente in eine spezifische Teilchengröße gebracht, so daß sie in einen ionalen bzw. kolloidalen Zustand übergehen. Das ist von großer Bedeutung, weil unsere Zellen nur das aufnehmen können, was organisch bzw. ionalkolloidal vorhanden ist.

Kristallsalz zieht sich als transparent weißlich, rosa oder rötlich schimmernde Ader durch den Salzberg. Im Kristallsalz liegen die Elemente in einer so kleinen Teilchengröße vor, daß sie in die menschliche Zelle aufgenommen und verstoffwechselt werden können. Kristallsalz wird in seiner perfektesten Form geologisch auch als Halit bezeichnet.

Der maschinelle Abbau von Kristallsalz ist unrentabel, weil reines, natürliches Kristallsalz nur sporadisch und venenartig vorkommt. Und teilweise muß die hundertfache Menge Steinsalz abgebaut werden, um das kostbare Kristallsalz erschließen zu können.

Kristallsalz - Qualität

Kristallsalz sollte die Vorschriften des Codex Alimentarius erfüllen (Lebensmittelqualität), sowie per Hand selektiert und bearbeitet sein. Auch das Herkunftsland sollte bekannt sein (ein Anliegerland des Himalaya).

Qualitätsnachweis - kinesiologischer Test

Mit dem einfachen kinesiologischen Test kann die Qualität sofort überprüft werden:

1. Rechten Arm ausstrecken, eine zweite Person drückt ihn hinunter - Ergebnis: Jeder kann mit einer bestimmten Kraft dagegehalten.
2. Nimmt man nun ca. 1 Teelöffel Kochsalz in die linke Hand - Ergebnis: die Kraft zum Dagegehalten nimmt enorm ab.
3. Nimmt man nun Kristallsalz in die linke Hand - Ergebnis: die persönliche Kraft zum Dagegehalten bleibt erhalten oder nimmt sogar zu.

Wichtig:

Menge und Verpackung spielen eine Rolle!