

EIN BEITRAG AUS
natürlich
gesund&munter
www.ngum.de

Lebendig durch Licht

Vitamine und Mineralstoffe sind meist das Hauptargument für gesundes Essen. Was macht die Qualität eines Lebensmittels aber tatsächlich aus? Nach einer bisher wenig bekannten Erkenntnis spielt der Gehalt an sogenannten Biophotonen, also an Sonnenenergie, die in Pflanzen gespeichert ist, eine wichtige Rolle dabei.

EIN EI IST EIN EI, ist ein Ei. Ist es das wirklich? Seit Jahrzehnten wird darüber gestritten, ob Eier aus Freilandhaltung von besserer Qualität seien als Eier aus Legebatterien. Als vor einiger Zeit die Fernsehköchin Sarah Wiener in einer Talkshow die Probe aufs Exempel machte, war selbst sie nicht in der Lage, ein Bio-Ei und ein Käfig-Ei auseinanderzuhalten. Geschmacklich und optisch stellte die Expertin keine großen Unterschiede fest. Tatsächlich würde man auch im Labor lebensmittelchemisch nach gravierenden Differenzen vergeblich suchen. Und doch ist der Unterschied immens. Folgt man den Erkenntnissen bedeutender, aber im Wissens-

mainstream recht unbekannt gebliebener Wissenschaftler muss man eine überraschende Variable in die Gleichung von gesunder Ernährung einbeziehen: Die Qualität eines Lebensmittels misst sich weder über sein makellostes Aussehen noch über ein Übermaß an Vitaminen oder Enzymen, sondern in erster Linie darüber, wie viel Sonnenlicht es gespeichert hat! Diese These ist für die meisten Menschen neu, obwohl bereits in den Zwanzigerjahren des vergangenen Jahrhunderts der russische Forscher Alexander Gurwitsch eine Lichtstrahlung entdeckte, die von lebendigen Organismen ausging. Eine Lichtstrahlung, die nichts mit

Eier von frei laufenden Hühnern geben viel mehr Lichtenergie ab als Eier, die in künstlicher Industriatmosphäre erzeugt wurden.

den chemischen Reaktionen innerhalb der Zellen zu tun hatte, sondern die ein Feld bildete, über das Informationen übertragen wurden, von Zelle zu Zelle und selbst von Pflanze zu Pflanze. Rund 50 Jahre später war es der deutsche Biophysiker Prof. Dr. Fritz-Albert Popp, der durch Tausende Experimente zur gleichen Erkenntnis kam – ohne vorher von Gurwitsch gewusst zu haben. Er realisierte, dass Pflanzen Sonnenlicht speichern – höchstwahrscheinlich in den erbguttragenden DNA-Molekülen – und es nach und nach wieder abstrahlen. „Man kann es nicht oft genug betonen“, so bringt der Biophysiker heute die Quintessenz seiner jahrelangen Studien gerne auf den Punkt, „wir sind primär nicht Kalorienfresser, auch nicht Fleischfresser, Vegetarier oder Allesfresser, wir sind Lichtsäuger.“

Sonnenlicht als Informationsträger

Was genau steckt hinter dieser Aussage? Höchstwahrscheinlich ein bisher kaum beachtetes Naturgesetz. Fakt ist, dass die Sonne der Erde in jeder Sekunde rund eine Billion Photonen pro Quadratzentimeter entgegenschleudert. Photonen sind als winzigste Lichtteilchen Bestandteil der elektromagnetischen Strahlung. Sie erzeugen nicht nur Wärme, treiben bei Pflanzen die Photosynthese an, sondern helfen dabei, das gesamte Leben auf unserem Planeten zu entfalten.

Die moderne Quantenphysik geht davon aus, dass Photonen Kommunikationsmittel sind, über die Elektronen beziehungsweise die daraus aufgebauten Zellen miteinander in Verbindung stehen und sich gegenseitig „informieren“. Das Sonnenlicht regt die Elektronen in der Nahrung an und verhilft ihnen dazu, höhere, harmonischere Ordnungsstufen einzunehmen und inneres Chaos zu minimieren. Bei diesem Prozess werden wiederum Photonen freigesetzt, die als äußerst schwache und mit dem menschlichen Auge nicht sichtbare Strahlung per Restlichtverstärker gemessen werden können. Da diese Strahlung von lebendigen Systemen ausgeht, spricht Fritz-Albert Popp von Biophotonen.

Nicht bloß er selbst ist der Ansicht, dass die Biophotonen sämtliche inneren Prozesse steuern und damit auch Auskunft über den Ordnungsgrad beziehungsweise die

Gesundheit eines Organismus geben können – sei es nun ein Ei oder ein Mensch. Ein im wahrsten Sinne des Wortes „einleuchtender“ Versuch, der Pops These bestätigt, betrifft das bereits erwähnte Frühstücksei. Zusammen mit dem damaligen Institut für Kleintierzucht der Bundesforschungsanstalt in Celle wollte Popp Aufschluss darüber bekommen, inwieweit sich die Biophotonenstrahlung eines Eis, das ein Käfighuhn gelegt hat, von dem eines Freilandhuhns unterscheidet. 325 absolut identisch aufgezogene Hühner wurden für drei Wochen in einem abgeschotteten Stall unter Kunstlicht gehalten. Die gelegten Eier wurden eingesammelt und auf ihre Biophotonenstrahlung hin untersucht. Die Werte waren einheitlich recht gering. Nach drei Wochen wurde ein Teil der Hühner bei gleichem Futter ins Freie gelassen. Wieder wurden deren Eier gesammelt. Die Strahlung wurde gemessen und schließlich mit der der Stalleier verglichen. Das Ergebnis konnte kaum klarer ausfallen: Freiland Eier strahlten viel mehr Licht ab als Eier, die in künstlicher Industriatmosphäre erzeugt wurden, und nahmen hinsichtlich ihrer Molekularstruktur eine weit höhere Ordnung an.

Fritz-Albert Popp testete unzählige Lebensmittel auf diese Art und Weise und stieß immer wieder auf die Gesetze seiner Biophotonentheorie – ob nun beim Tee, beim Apfel oder beim Speiseöl.

Biophotonen regulieren das Leben

Wie gelangen nun aber Biophotonen von der Pflanze in den menschlichen Organismus? Bekannt ist, dass die Photosynthese das Sonnenlicht in Energie verwandelt, auf die die Pflanze und wir als Verbraucher zugreifen können. Dabei, so Biophysiker Popp, verschweißen die Photonen die in der Pflanze vorhandenen Kohlendioxid- und Wassermoleküle zu Glukosepäckchen. So schließen sich die Lichtteilchen selbst in die Zuckerdepots ein. Essen Sie nun einen Apfel, werden die Zuckermoleküle wieder in Kohlendioxid und Wasser aufgespalten. Das Kohlendioxid wird über die Lunge veratmet, das Wasser ausgeschwitzt oder über den Urin abgegeben. „Übrig bleibt in uns das Sonnenlicht, das uns versorgt, antreibt und ordnet“, sagt Popp. →



Liebevolles Gärtnern Nicht nur durch direktes Sonnenlicht während des Wachstums, sondern vermutlich auch durch liebevolle Pflege erhöht sich die in Pflanzen gespeicherte Energie. Diese Strahlkraft geben die Pflanzen dem Menschen zurück und schenken ihm Gesundheit und Genuss.

Außerdem scheint die Nahrung eine ordnende Kraft zu besitzen. Der österreichische Quantenphysiker Erwin Schrödinger wies schon vor Jahrzehnten darauf hin, dass es bei Lebensmittelqualität nicht darauf ankommt, dass der Verbraucher mit Energie versorgt, sondern dass er von der Nahrung „richtig informiert“ und dadurch „seine Ordnung stabilisiert“ werde. Schlicht gesagt: Jedes Lebensmittel kann durch seine jeweilige Beschaffenheit bestimmte Schwingungen aus dem elektromagnetischen Spektrum aufnehmen. Beim Essen biophotonenreicher Kost stabilisieren wir sozusagen die Wellenlängen, die in unserem Organismus in Disharmonie sind. In seinem Buch „Die Botschaft der Nahrung“ (antiquarisch erhältlich unter www.zvab.com) erklärt Fritz-Albert Popp den Mechanismus so: „Ideale Nahrung wirkt primär nicht als Treibstoff, sondern als Überträger fehlender Schwingungen im Verbraucher.“

Ähnlich einem Geigenbogen, bei dem es in erster Linie auf die Stimulation harmonischer Schwingungen der Geigensaite ankommt und nicht auf die Übertragung mechanischer Energie.“ Obwohl Pops Erkenntnisse vielfach bestätigt wurden und seit Jahren weltweit an Biophotonen geforscht wird – beispielsweise würde in der Krebserkennung ein Biophotonenscanner, der die menschliche Strahlung misst, die Medizin revolutionieren wie einst das Röntgengerät –, trifft der Deutsche immer noch auf Stimmen der alten Forscherschule. Sie sieht den Menschen vor allem als biochemisches Wesen und streitet ab, dass ordnende Felder einen erheblichen Einfluss auf seine Gesundheit haben.

So hat der Pionier Popp oft Gegenwind bekommen. Wie damals im Max-Planck-Institut für Lebensmittelforschung, als er eingeladen war, die Frage zu diskutieren, ob es die menschliche DNA ist, die in den Zellen das Licht speichert. Nebenbei bemerkte er, dass mit seiner Messmethode auch der wahren Lebensmittelqualität auf den Grund gegangen werden könne. Die Kommentare, die er sich daraufhin anhören musste, waren despektierlich: Das würde vielleicht Marktfrauen interessieren, aber keine wissenschaftliche Institution. Prof. Popp ist da bis heute anderer Meinung.


Die Schwierigkeit für den Verbraucher besteht tatsächlich darin, genau die Lebensmittel zu finden, die eine möglichst hohe Strahlkraft aufweisen, also viel Sonnenlicht abbekommen haben. Wenn Sie durch den Supermarkt gehen, finden Sie zwar auf jedem Etikett Angaben darüber, wie viele Kalorien, wie viel Zucker, wie viel Fett in einem Produkt stecken, von einer Auszeichnung der Photonenmenge jedoch ist die Industrie Lichtjahre entfernt. Genau wie von Biophotonenscannern an der Gemüsetheke, die Aufschluss über die echte Frische eines Brokkolis geben könnten.

Das Einzige, was dem Konsumenten derzeit übrig bleibt, ist, sich sehr gut über Herkunft, Anbau, Düngung, Ernte, Lagerung und Alter seines Gemüses oder Obstes zu informieren und sich verstärkt von Lebensmitteln mit Bio- oder Demeter-Signet zu ernähren. Zwar bürgt auch nicht jeder Bio-Button für beste Biophotonenstrahlung, die Chance gegenüber herkömmlich erzeugten Lebensmitteln ist aber vermutlich höher. Größere Klarheit herrscht indes in den Regalen der Supermärkte: „Verarbeitete Nahrung wie Nudeln“, das weiß der Heidelberger Arzt Dr. Lothar Hollerbach, „gel-

ten in der indischen Heilkunst des Ayurveda als tamasisch, das heißt ohne Lebenskraft, also tot. Ob Bio oder nicht, spielt da keine Rolle.“ Frisch geht also immer vor.

Liebe als Zellenergie

Aber es ist wohl nicht allein die Sonne, die Biophotonen in Lebensmitteln anreichert. Anthroposophisch inspirierte Mediziner wie Hollerbach, aber auch Quantenphysiker wie der Münchner Dr. Michael König sind sich sicher, dass Biophotonen auch durch liebevolle Handlungen übertragen werden können. „Liebe ist Leben. Für mich ist Liebe die stärkste Kraft im Universum“, sagt König. „Gefühle der Liebe schlagen sich beim Menschen nieder im Photonen austausch und in der Photonenmenge. Je mehr Lichtteilchen wir in unserem Körper haben oder austauschen, umso mehr Liebe tragen wir in uns oder sind wir imstande zu geben. Je stärker nun der Austausch von Photonen – also von informierter Energie – über unser eigenes elektromagnetisches Feld in Gang kommt, je mehr Liebe im Spiel ist, umso mehr werden auch materielle Strukturen veränderbar.“

Der amerikanische Experimentalphysiker Prof. Dr. Gary Schwartz machte dazu einige Versuche mit Pflanzen. Er drohte ihnen an, sie zu schädigen. Während seiner Drohung maß er mit einem Lügendetektor deren Blattfeuchtigkeit. Resultat: Die Pflanzen fingen an zu transpirieren, verstanden die Androhung sofort! „Wir können die Strahlkraft einer Pflanze wie auch eines Menschen schnell zum Verblühen bringen“, kommentiert Lothar Hollerbach. Oder eben gedeihen lassen. So müßte in liebevoll selbst gezüchteten Tomaten oder Kräutern sogar noch eine Extraportion mehr Biophotonen stecken als in der Bio-Ware aus dem Supermarkt. Ein Test von Fritz-Albert Popp könnte in diese Richtung deuten. Unter seinem Restlichtverstärker verglich er Salbeisorten, die industriell gezo-gen, geerntet und für die Teenutzung getrocknet wurden, mit Salbei, der unter idealsten Bedingungen wuchs – auf unbelastetem Boden, ohne Mineraldünger, ohne Insektizide, Herbizide oder Fungizide, überlassen allein einem Gärtner, der jede Pflanze hingebungsvoll einzeln hochzog und sie pflegte wie seine eigenen Kinder, den Salbei dann dankbar erntete und behutsam trocknete. Der Biophotonenvergleich konnte nicht eindeutiger ausfallen: Der im heimischen Garten gewachsene Salbei überstrahlte die Konkurrenz wie ein Star unter lauter Letzten./mh 

ERFAHREN SIE MEHR

Biophotonen – Neue Horizonte in der Medizin

In diesem wissenschaftlich fundierten Buch stellt Prof. Popp, langjähriger Leiter des Internationalen Instituts für Biophysik in Neuss, die Geschichte und Theorie der Biophotonen und ihre Bedeutung sowie praktische Anwendung in der Lebensmittelanalyse dar. Außerdem erläutert er, inwieweit die Biophotonik seiner Meinung nach in der Lage ist, die Wirkung von Naturheilverfahren wie etwa Akupunktur, Homöopathie und Psychotherapie zu erklären.

Fritz-Albert Popp

Haug, 256 Seiten,
49,99 Euro