

Die Schädlichkeit von Mikrowellennahrung

Beim Mikrowellenofen wird ein hochfrequentes Wechselstromfeld erzeugt, das die Moleküle in den Lebensmitteln dazu zwingt, bis zu 5 Milliarden Mal pro Sekunde hin- und her zu schwingen. Was hier erzeugt wird ist eine Reibungshitze, das Kochgut wird von innen heraus erwärmt, ein Vorgang, der im absolutem Gegensatz zur konventionellen Erhitzung von Lebensmitteln steht, bei welcher die Wärmeenergie an der Oberfläche eines Lebensmittels zugeführt wird und schließlich durch Wärmeleitung in das Innere des Produktes gelangt. Durch Mikrowellen werden die Nahrungsmoleküle zerstört und deformiert mit der Folge, dass neue "radiolytische" chemische Verbindungen entstehen, die in der Natur unbekannt sind. Der Körper kennt diese neuen Moleküle nicht, für ihn ist es tote Nahrung.

1989 machte der Schweizer Umweltbiologe Dr. H. U. Hertel an der Universität von Lausanne den Vorschlag, eine Untersuchung über die Auswirkung von mikrowellenbehandelter Nahrung auf den menschlichen Organismus durchzuführen. 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.

Festzustellen war unter anderem ein Rückgang aller Hämoglobin und Cholesterin Werte und ein auffälliger Rückgang der Lymphozyten (weiße Blutkörperchen). 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 speziellen 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 US-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.)

Darum wurden Mikrowellenöfen in Russland 1976 verboten. Allerdings wurde das Verbot nach der Perestrojka wieder aufgehoben.

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.

Quellenvorlage: <http://www.wahrheitssuche.org/mikrowellen.html>