

## Das Schweinefleisch



Während der Bioresonanztherapie ist das Schwein ein Nahrungsmittel welches sie nicht zu sich nehmen dürfen. Das betrifft natürlich nicht nur das Schnitzel oder Filet, sondern auch alles andere das aus Schweinefleisch hergestellt wird: jegliche Wurstwaren, Salami, Schinken, Schweineschmalz, Speck etc.

Ich kann ihnen nur empfehlen, auch nach der Therapie dieser Empfehlung weiterhin zu folgen, warum wird im Folgenden dargestellt.

- Das Schweinefleisch ist dem menschlichen Eiweiß sehr ähnlich. Dadurch wird es bei der Verdauung vom Abwehrsystem im Darm nicht als Fremdkörper erkannt, sondern kann leicht durch die Darmwand in das Lymphsystem und ins Blut gelangen, zusammen mit seinen toxischen (giftigen) Eiweißfäulnisprodukten und Toxinen. Dies geschieht viel schneller und leichter als bei allen anderen tierischen und pflanzlichen Eiweißen.
- Schweinefleisch weist einen sehr hohen Fettgehalt auf. Selbst „mageres“ Schweinefleisch enthält noch große Mengen Fett, da dieses im Gegensatz zu anderen Fleischsorten (Rind, Kalb) auch intrazellulär, d.h. in den Zellen, angereichert wird, während Fett sonst praktisch nur im Fettgewebe gefunden wird. Man kann das leicht erkennen da sogar „mageres“ Schweinefleisch ohne Fettzugabe in der Pfanne sofort Fett frei gibt und im eigenen Fett gebraten werden kann. Außerdem hat Schweinefleisch einen sehr hohen Cholesteringehalt, da Fett immer mit Cholesterin vergesellschaftet ist. Der menschliche Organismus benötigt zwar Cholesterin für die verschiedensten Aufgaben z.B. für den Aufbau von Zellmembranen oder für den Fetttransport, aber zuviel ist zuviel und verursacht dann Cholesterinablagerungen an den Blutgefäßwänden, eine gute Vorraussetzung für Arteriosklerose.
- Schweinefleisch enthält ein Eiweiß, das aufgrund seiner Struktur eine hohe Verwesungsrate hat. Im Vergleich zu Kalb- oder Lammfleisch geht es extrem schnell in Verwesung über. Beobachten sie mal ein Kotelett vom Schwein, vom Kalb und vom Lamm, die sie 24 Stunden bei Zimmertemperatur belassen. Schon nach 4 Stunden wird das Schweinekotelett unansehnlich während die beiden anderen Fleischsorten noch nach 48 Stunden außerhalb des Kühlschranks ohne Probleme verzehrt werden können. Die dabei entstandenen Fäulnisprodukte des Schweinefleisches belasten Darm, Lymphe, Blut, Leber und alle Entgiftungs- und Ausscheidungsorgane erheblich.
- Die Gifte (Toxine) des Schweinefleisches stören Nervenfunktionen und damit alle anderen Funktionen des Organismus. Sie können in Blut, Lymphe, Gewebe und auch Organen zu allergischen und/oder zu entzündlichen Reaktionen führen.
- Schweinefleisch hat eine negative Wirkung auf das Bindegewebe. Das Bindegewebe hat die Aufgabe den Organismus als Ganzes zusammenzuhalten. Das Wasser im Bindegewebe wird von kleinmolekularen Verbindungen gehalten, die meistens schwefelhaltig sind. Je mehr von diesen schwefelhaltigen Verbindungen im Bindegewebe vorhanden sind, umso mehr Wasser wird festgehalten, und umso aufgequollener ist es. Da nun das Schweinefleisch schwefelhaltig ist, lagert sich bei Schweinefleischverzehr ein großer Teil dieser schwefelhaltigen Verbindungen im Bindegewebe ein. Dadurch saugt sich das Bindegewebe wie ein Schwamm mit Wasser voll, es quillt bei häufigem Verzehr von Schweinefleisch

förmlich auf. Da diese schwefelhaltigen Verbindungen organspezifisch sind, können sie manchmal bei ihren Mitmenschen geradezu erkennen, welches Schweinefleisch sie am liebsten essen: Hals, Schinken, Speck. Ausgeprägte Bauchspeckansammlungen oder die besonders bei Frauen unbeliebten Fettansammlungen am Gesäß oder an den Oberschenkeln sind oft auf den Verzehr von Speck oder Schinken zurückzuführen.

- Schleimsubstanzen des Schweinefleisches werden in Sehnen, Bändern und Knorpeln des Bewegungsapparates eingelagert. Diese Bindegewebssubstanzen werden durch den Schweinefleischverzehr gewissermaßen verschleimt, weich und weniger widerstandsfähig. Als Folge überdehnen sich Sehnen leichter, Bänder können den Belastungen nicht mehr standhalten, der Knorpel degeneriert. Dadurch entstehen typische Erkrankungen wie Rheuma, Arthritis, Arthrosen, Bandscheibenschäden.
- Schweinefleisch ist reich an Wachstumshormonen, das nicht nur ein verstärktes Wachstum der Jugendlichen bis hin zur Pubertät bewirkt, sondern auch bei Erwachsenen aktiv ist, in dem es Entzündungen, Gewebsaufreibungen, etc. fördert. Da es alle Wachstumsprozesse fördert, bewirkt es auch das Wachstum von Krebszellen. Durch die Bindegewebsverschlackung ist es ursächlich an der Krebsentstehung beteiligt, durch das Wachstumshormon beschleunigt es das Wachstum des Krebses.
- Schweinefleisch hat die höchste Histaminkonzentration aller Fleischsorten. Histamin ist Auslöser von allergischen Reaktionen. Deshalb verschlimmert Schweinefleisch alle allergischen Hautausschläge wie Nesselsucht und Neurodermitis sowie Heuschnupfen und Asthma. Weiterhin verstärkt es deshalb Entzündungen, Abszesse, Furunkel, Darmentzündungen und Ausfluss bei Frauen. Histamin ist ein Stresshormon, deshalb führt Schweinefleisch zu einer geringeren Stressbelastbarkeit des Körpers, die Voraussetzung für Magengeschwüre, Herzarrythmien und Herzinfarkte.
- Schweinefleisch ist das Fleisch, welches die Lymphe am meisten belastet. Die Lymphbelastungen nach Verzehr von Schweinefleisch wirken noch 2 Wochen nach. Eine erfolgreiche Lymphtherapie ist bei fortgesetztem Schweinefleischverzehr unmöglich.
- In der Tierhaltung sind Antibiotikagaben häufig „notwendig“ damit die Schweine schnell und ohne hohe Verluste und Schäden das Schlachthofgewicht erreichen. Mit dem „Kraftfutter“ bzw. Hormongaben erreicht ein junges Schwein das erzielte Gewicht nicht in eineinhalb Jahren, sondern schon nach drei Monaten. Es ist unnötigen zu sagen das dieses Fleisch nicht die Qualität wie früher haben kann.
- Das Schwein ist heute ein krankes, verseuchtes Tier, das sein biologisch mögliches Alter niemals mehr erreichen kann.

Die gute Nachricht: Es gibt Alternativen. Selbst im Supermarkt finden sich immer mehr Angebote von Unternehmen die Salami, Würste und ähnliches ganz aus Truthahn-, Puten-, Kalb-, Rind- oder Lammfleisch herstellen. Achten sie aber auch hier genau auf das Etikett. Oft sind trotzdem Schweinebestandteile wie Schweinefett enthalten.