

Konventioneller Anbau & Mineralienabnahme in Lebensmitteln

TRISTE REALITÄT IM KONVENTIONELLEN ANBAU

Wie sieht es heute mit dem Gehalt der Böden unserer Erde aus?

Nitrat wurde während des Zweiten Weltkrieges zur Herstellung von Sprengstoff gebraucht und darum massenweise hergestellt. Was machte man mit dem vielen Nitrat nach dem Krieg? Es wurde auf die Felder geschüttet und die Pflanzen explodierten. Die künstliche Düngung erlebte einen Riesenboom. Phosphor und Kalium vervollständigten die Zauberformel. Getreide, Obst und Gemüse wuchsen wie verrückt. Und selbst schlechte, verbrauchte Böden konnten wieder für die Produktion verwendet werden.

Was aber in der Euphorie übersehen wurde: **Der Kunstdünger steigert nur den Gehalt an Wasser und führt zur Einlagerung biologisch inaktiver Substanzen, während aber Vitamine und Mineralien verdrängt werden.**

Darum haben solche Pflanzen wenig Widerstandskraft und Stärke und sind ein gefundenes Fressen für Insekten und ein Tummelplatz für Bakterien, Viren und Pilze. Die chemische Industrie hilft da gerne den hilflosen Bauern mit lukrativen Pestiziden. Diese töten dann zwar die Angreifer, machen aber zugleich die Pflanzen noch schwächer und **vernichten auch die Mikroorganismen im Boden.**

Die Kleinstlebewesen im Boden helfen u.a., grobkörnige Mineralienanteile aufzubrechen. Ohne diese Vorarbeit können die Pflanzen diese wichtigen Nährstoffe nicht aufnehmen und werden entsprechend noch ärmer, während auch der Boden unfruchtbarer wird.

Bald wächst nichts mehr ohne Kunstdünger und nichts mehr hat Bestand ohne Pestizide.

Der Mineraliengehalt der Pflanzen nimmt ab, und an so wichtigen Spurenelementen wie Zink, Selen, Vanadium, Chrom, Germanium usw. fehlt es ihnen bald ganz. Die Pflanzen werden noch schwächer und noch anfälliger. Einige Obstsorten müssen von der Blüte bis zur Ernte zigmal gespritzt werden. Noch stärkere Pestizide werden eingesetzt.....

Vom Auge getäuscht, bemerkt der Verbraucher sehr lange (viele bis heute) nicht, wie die dargebotenen „schönen“ Früchte und Gemüse verarmen** (dafür mehr Toxine enthalten).

Konventioneller Anbau & Mineralienabnahme in Lebensmitteln

**Vergleiche:

- Anne-Marie Mayer: "Historical Changes in the Mineral Content of Fruits and Vegetables" British Food Journal 99/6, 1997
- Heinz Sünder: "Unsere Ernährung deckt nicht den Vitaminbedarf". Welt am Sonntag Nr.34/97 S. 26
- UNO Earth Summit Report, Rio, Brasilien 1992 (Mineralverlust der Erde während der letzten 100 Jahre)
- Shalila Sharamon und Bodo J. Baginski: Heilung aus der Ur-Natur, 2. Aufl. 2004; darin: z.B. " Die T.J. Clark-Company, Utah, USA, hat einmal eine perfekte Zusammenstellung an Lebensmitteln, die uns nach offiziellen Angaben mit sämtlichen notwendigen Vitalstoffen versorgen sollen, in einen Mixer gesteckt und den Brei dann zur Analyse in ein unabhängiges Labor gebracht. Das Resultat: Von 33 untersuchten Mineralstoffen fehlten 18 ganz, darunter so wichtige Elemente wie Selen, Vanadium, Bor, Lithium usw.
